

**CONTRAT 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 »**

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 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 du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00.

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 : 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 respecter la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments applicable en temps normal à son établissement

4.3. Le RESTAURATEUR continue à accueillir du public pour la restauration collective en régie et sous contrat, dans des conditions permettant de respecter le protocole sanitaire exigée pour l'exercice de l'activité en toute sécurité.

En signant cette convention, le RESTAURATEUR s'engage à appliquer les protocoles sanitaires et les règles émises au paragraphe 2 de l'article 40 du décret du 29 octobre 2020, à savoir :

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 quatre personnes ;

3° Une distance minimale de deux mètres 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 quatre personnes, venant ensemble ou ayant réservé ensemble ;

4° La capacité maximale d'accueil de l'établissement est affichée et visible depuis la voie publique lorsqu'il est accessible depuis celle-ci.

Le personnel et les personnes accueillies de onze ou plus lors de leurs déplacements au sein de l'établissement portent un masque de protection.

Le RESTAURATEUR met en place un cahier de rappel pour ses clients (nom, prénom, N° de téléphone, heure d'arrivée, heure de départ, entreprise).

#### **Article 5 – Les obligations du client**

5.1. Le CLIENT s'engage à informer le RESTAURATEUR sur les jours et nombre de salarié

5.2. Le CLIENT fournit à ses salariés copie de la convention afin que ces derniers la présentent au RESTAURATEUR à leur arrivée.

5.3 Les salariés du CLIENT présentent leur carte professionnelle à leur arrivée au sein de l'établissement.

### **Article 6 – Les prix des prestations de restauration**

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

➤ Repas du midi : ..... € TTC

### **Article 7 - 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)

