

## CONVENTION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Conclue 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 des salariés et Chefs d'entreprise du Bâtiment, dans des conditions d'hygiène et de confort convenables.

Conformément à l'article 40 du décret n°2020-1310 du 29 octobre 2020 modifié, la présente convention est conclue :

### ENTRE

Raison sociale :

Adresse :

SIRET :

Représentée par (nom du chef d'entreprise) :

**Ci-après dénommée le « CLIENT »**

### ET

Raison sociale : Restaurant *Mamase*

Adresse : *5 Avenue COTE D'ARGENT*  
*40660 MESSANGES*

SIRET : 80992208100017

Représentée par (nom du chef d'entreprise) :

Mme Aissatou DENAT

**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 08 mars 2021 **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.

## **Article 3 : Prestations fournies par le restaurateur**

### **3.1. Composition des repas**

Le Restaurateur propose au Client :

☐ Les propositions de formules suivantes :

Entrée+ plat au tarif de 12€50 TTC.

Entrée+ plat +dessert au tarif de 13€50 TTC.

### **3.2. Horaires et jours de service**

Le restaurant est ouvert aux convives du lundi au vendredi de 12h à 13h30.

Le Restaurant n'accueillera que le personnel du Client, ou ses Dirigeants et à l'exclusion de toute autre personne.

Afin de permettre la vérification, le Restaurateur exigera la production de la carte BTP (pour les salariés) ou la carte d'Artisan.

Porteront obligatoirement un masque :

- Le personnel de l'établissement

- Les convives, lors de leur déplacement au sein de l'établissement.

Le Client adressera au Restaurateur, **72 heures** à l'avance, une demande de réservation comprenant la liste nominative des convives. Le Restaurateur adressera en retour au Client une confirmation de la fourniture des repas à la ou aux dates demandées.

Le CLIENT informera le RESTAURATEUR des périodes de vacances et des variations notables de l'effectif.

3.3. Mode de délivrance des repas : service assis, à table.

3.4. Comptage et facturation 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 la seule 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

### **Article 5 – Règlement des prestations de restauration**

Le Restaurateur adressera sa facture au Client **chaque semaine, chaque quinzaine, mensuellement** / autre. Elle sera payable **à réception**.

### **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)