**CONTRAT DE PRESTATIONS DE
RESTAURATION COLLECTIVE**

CONFORMÉMENT
À L'ARTICLE 40 DU DÉCRET N°2020-1310 DU 29 OCTOBRE 2020 PRESCRIVANT LES MESURES GÉNÉRALES
NÉCESSAIRES POUR FAIRE FACE À L'ÉPIDÉMIE DE COVID-19 DANS LE CADRE DE L'ÉTAT D'URGENCE
SANITAIRE, MODIFIÉ PAR DÉCRET N°2020-1358 DU 6 NOVEMBRE 2020 (ARTICLE 2)
ET PAR DÉCRET N°2021-31 DU 15 JANVIER 2021

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 »

Le CLIENT est un professionnel ou une entreprise dont les salariés interviennent sur des chantiers dans le Gers à minima d'une durée d'une semaine (notamment BTP et entreprises du paysage).

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

Article 1 : Objet

Le CLIENT confie au RESTAURATEUR, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration de son personnel. Les locaux du restaurant situé à sont ouverts aux salariés de l'entreprise..... qui présentent à l'entrée un justificatif de leur employeur. Les repas servis sont élaborés par le restaurant. En cas de contrôle, le restaurateur comme les utilisateurs doivent pouvoir présenter la présente convention et tout justificatif attestant de leur adhésion.

Article 2 : Durée du Contrat - Résiliation

2.1. Durée

La présente convention prend effet à compter de la date du et durera jusqu'à la fin du chantier de (entreprise) situé à sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties avec préavis minimum de 15 jours.

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 : Conditions sanitaires

La responsabilité du respect des règles sanitaires de précaution applicables pendant toute la pandémie telles qu'elles sont prévues par le protocole sanitaire validé par le haut conseil de la santé publique dans son avis du 4 octobre 2020 précité, est assurée par l'employeur bénéficiaire de la mise à disposition ainsi que par le restaurateur.

Ces règles sont notamment :

- Les personnes accueillies ont une place assise ;
- Une même table ne peut regrouper que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la limite de quatre personnes ;
- 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 quatre 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.
- Le personnel des établissements porte un masque de protection
- Les personnes accueillies de onze ans ou plus lors de leurs déplacements au sein de l'établissement portent un masque de protection

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.

- 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.

Le RESTAURATEUR s'engage à communiquer par mail à la CCI du GERS les contrats qu'il aura signés avec les entreprises (b.menaspa@gers.cci.fr), que la CCI adressera à la Préfecture du GERS.

- 4.2. Le nettoyage du local est effectué par les employés du restaurant.

Article 5 – Les prix des prestations de restauration

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

➤ € 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)