

CONTRAT DE RESTAURATION

- « Spécial Etablissement Public » -

ENTRE

Tel :

Fax :

Mail :

Représenté par

en qualité de

Ci après, dénommée « **Le Client** ».

ET

AG@P' professionnel SAS

12 av des Mondaults

33270 FLOIRAC

Tel : 05.56.40.69.99.

Fax : 05.56.40.68.98.

Représentée par son Président Directeur Général Mr **Alain TERRIEN**, ci-après, dénommée « **Le Prestataire** ».

Il a été convenu et arrêté ce qui suit.

PREALABLE

Suite à la recherche d'une formule adaptée à son besoin de restauration et après une étude des différentes offres sur le marché, le client a souhaité une prestation de restauration personnalisée.

Le prestataire exerce la profession de « prestataire de service » auprès des collectivités.

Les deux parties se sont rencontrées et conviennent en commun d'établir le présent sous forme d'accord cadre, le contrat tel que ci-après défini.

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONVENTION

Le client confie au prestataire, qui l'accepte, la mission d'assurer l'assistance technique restauration et des achats hygiène de l'établissement selon le cahier des charges du client dont les éléments sont définis ci-après.

Le prestataire fournira ses prestations à ses risques et périls et en pleine indépendance, notamment vis à vis de ses fournisseurs et de son personnel.

ARTICLE 2. ELEMENTS DU CAHIER DES CHARGES

2.1. Nature des prestations

Le prestataire assurera les missions d'assistances techniques dans les domaines de la nutrition, des achats alimentaires et produits complémentaires (dont les produits d'entretien), de la gestion des factures, et du suivi sanitaire.

2.2 Nutrition

Les menus sont de la responsabilité du client notamment en ce qui concerne la réalisation de menus en conformité vis-à-vis du avec le GEMRCN et de leurs déclinaisons selon les pathologies éventuelles des usagers du client.

Ils peuvent être à la demande du client visés par une Diététicienne du prestataire qui fournira alors des propositions d'adaptation.

2.3 Achats

Le prestataire fera bénéficier au client des conditions d'achats négociées par son service achat dont l'importance cumulée sera au moins 5 fois supérieure au volume estimé du client, le prestataire sera tenu de présenter un choix comparatif d'un minimum de trois fournisseurs par famille de produits à l'exception des produits de boulangerie.

Fournisseurs :

Il s'engage à réaliser sous forme d'accord cadre, une mise en concurrence annuelle auprès des fournisseurs potentiels.

Le prestataire sera tenu de présenter un choix comparatifs des fournisseurs pour lesquels il a été mandaté et présentera un choix minimum de 3 fournisseurs, il s'oblige à la consultation des fournisseurs actuels du client. Chaque fournisseur présenté devra avoir été audité et avoir un dossier conforme au sens de son agrément, de sa responsabilité civile et à jour des documents publics (DC4, DC5, DC8...).

Le prestataire fait de son affaire tout engagement quantitatif ou tout engagement qualitatif du client, il assure seul et à ses risques et périls tout engagement auprès des fournisseurs, en aucun cas le client ne sera tenu d'assumer tout engagement en ce sens.

Les produits :

Les produits présentés devront être conforme au besoin du client, le prestataire sera tenu d'y apporter des variantes et des nouveautés. Ils devront dans tous les cas être conforme aux dispositions réglementaire en vigueur, notamment au niveau étiquetage, conditionnement, transport, livraison et hygiène.

Les prix seront fermes par trimestre sauf pour les cotations au cours propres aux Fruits et légumes frais et aux viandes fraîches. Toutes variations tarifaires trimestrielles devront en cas de hausse être acceptées par les 2 parties à partir des variations constatées sur la base des cours du SNM.

Livraisons :

Chaque livraison devra outre les dispositions réglementaires, être de qualité, ce en conformité avec les normes HACCP et exécutée dans des horaires agréés par les 2 parties.

Chaque livraison devra être réalisée avec un bon de livraison chiffré par ligne de produit.

Le client ne pourra être tenu à aucune obligation en termes d'engagement quantitatif auprès des fournisseurs, et reste libre de son choix de fournisseurs ou de ses choix produits notamment en termes de qualité et de marques.

Le client assurera les approvisionnements en denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas. Il réalisera les commandes, auprès des fournisseurs qu'il aura lui-même retenu.

Le client devra faire le nécessaire pour garantir le bon stockage des produits et sera responsable en cas de perte ou de vol.

Le client s'engage à régler tous les produits réceptionnés par lui-même, n'ayant pas subi de réserve au moment de la réception, étant entendu que tout produit réceptionné est considéré comme accepté définitivement et reste dû au prestataire.

Le stockage de ces produits est assuré uniquement dans les locaux mis à disposition par le client.

2.5 Maîtrise sanitaire

Le prestataire informera le client de toutes nouvelles dispositions réglementaires concernant l'hygiène et la sécurité dans les restaurants dont elle aurait connaissance. L'application de ces règles reste de la responsabilité du client. A ce titre le prestataire informera le client de ses obligations en termes de contrôle des productions.

Le prestataire s'oblige d'être assuré tout comme ses fournisseurs contre les intoxications alimentaires (TIAC) de sa responsabilité.

Le prestataire informera le client pour :

Les alertes sanitaires

Les fiches techniques des produits (voir « Doc Tech » sur le site WEB)

Les informations d'usage.

Le prestataire informera le client dès que nécessaire.

ARTICLE 3. MOYENS MIS EN ŒUVRE

3.1 Par le client

Le client veillera à ce que les locaux, agencements, matériels et équipements soient conformes à la législation en vigueur et entretenus en bon état de marche.

Le client affectera à la restauration de son établissement du personnel de cuisine et de service, suffisant en nombre et en qualification pour assurer ses prestations de restauration. La confection et le service des repas relèvent de la seule responsabilité du client.

3.2 Par le prestataire

Le prestataire s'engage à faire bénéficier le client de son savoir-faire. Celui-ci est composé notamment :

- de l'application des méthodes de travail définies ci présentes

- de sa capacité à conseiller le client dans tout domaine concernant les prestations de restauration

- de la mise à disposition de son logiciel de gestion « Mercudyn »

Pour la présente mission, le prestataire affectera, au suivi de la restauration du client, du personnel qualifié travaillant en relation avec le personnel du client.

ARTICLE 4. PRIX DES PRESTATIONS

4.1 Prix

Dans le cadre du présent accord le prestataire facturera une prestation variable mensuelle correspondant aux achats réalisés dans la période pour le compte du client

Les produits commandés chez les fournisseurs retenus par le client feront l'objet d'une mono facture mensuelle détaillée du prestataire pour l'ensemble des achats référencés, selon la formule du « prix le prix ». Toute marchandise acceptée par le client reste due au prestataire.

Le client aura en sa possession outre les éléments joints à la facture globale mensuelle l'intégralité des bons de livraison chiffrés pour contrôle. Les litiges éventuels fournisseurs ne pouvant être réglés dans les 24 heures seront gérés par le prestataire. Les avoirs éventuels seront inclus dans la facturation du mois de leur réception.

Précisions :

- Les frais et charges notamment de taxe professionnelle ou équivalente, d'impôt, d'assurance de responsabilité civile, de redevance en propriété intellectuelle et toutes autres obligations contractuelles connues ou à venir devront faire partie intégrante du prix du produit et ne devront pas faire l'objet de facturation supplémentaire auprès du client.

- En contre partie des services mis à la disposition du client, complétés des charges de responsabilité et des garanties du prestataire (responsabilité civile, accord cadre), le prestataire est autorisé par la présente, à se prévaloir auprès des industriels et des distributeurs, du volume d'achat que représente l'établissement du client, afin de négocier des accords de coopération dans la limite maximum de 2% au titre d'objet de sa prestation.

4.2 Révisions

Les parties conviennent de réviser les conditions à la date anniversaire du présent contrat et s'obligent en cas de modifications à réaliser un avenant correspondant.

ARTICLE 5. FACTURATION ET REGLEMENT

5.1 Facturation

Le prestataire réalisera mensuellement une facture comprenant :

- les achats de produits réalisés dans la période pour le compte du client.

- les prestations complémentaires éventuelles.

Les différentes parties seront facturées aux taux de TVA en vigueur.

Le client recevra en document joint à la facture un relevé des montants facturés par chaque fournisseur.

5.2 Paiement des factures

Les prestations d'un mois considéré seront facturées dans les premiers jours du mois suivant, le client s'engageant à régler la facture correspondante par virement administratifs dans les délais légaux en vigueur au moment de la facturation. A cet effet et conformément à la législation, il est précisé que l'importance du montant des denrées alimentaires achetées étant supérieur au montant des services c'est la législation propre aux denrées alimentaire qui doit s'appliquer.

Le défaut de paiement dans ce délai, fait courir de plein droit des intérêts moratoires.

Le taux des intérêts moratoires est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points. A défaut ou retard de paiement il sera facturé des intérêts moratoires sur la base de 0.025% par jour de retard appliqué à compter de la date d'exigibilité de la facture jusqu'à son paiement effectif total.

Toute modification des délais de paiement, devra être réalisée en conformité avec les délais légaux en vigueur. Le client reste responsable en cas de non application des textes.

Le non-paiement à l'échéance, entraînera de plein droit, et sans formalité soit une suspension des prestations, soit la résiliation de la présente convention.

L'une ou l'autre prendra effet huit jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, restée en tout ou partie sans effet pendant ce délai, ceci sans préjudice de la mise en recouvrement de toutes les sommes dues par le client, qui deviendraient exigibles de plein droit et sans formalités.

ARTICLE 6. VALIDITE DE L'ACCORD

6.1 Durée

La présente convention prend effet le :

Elle est conclue pour une période minimum d'un an renouvelable par tacite reconduction. Chaque partie pourra mettre fin au présent contrat, à la condition expresse de prévenir l'autre partie par lettre avec accusé de réception, au moins 2 mois avant la fin de la période retenue comme échéance.

6.2 Engagement et portée de l'accord.

Le présent accord vaut acte d'engagement par les deux parties, il traduit l'ensemble des engagements pris par les parties contractantes.

Aucune des parties ne pourra être tenue à autre chose que ce qui a été expressément convenu par la présente convention, signée par les personnes dûment habilitées à cet effet.

6.3 Modification des termes du contrat

Toute modification aux présentes, peut être faite à tout moment par voie d'avenant sous réserve de l'accord des deux parties. Elle devra faire l'objet d'un accord écrit, signé des personnes dûment habilitées à cet effet, par chaque co-contractant

Fait à en date du

Pour Le Prestataire

Pour Le Client

--	--

(Cachet et signature)

Faire précéder la signature des mentions « lu et approuvé, bon pour accord »

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Nombre de repas moyen par jour :	<input type="text"/>	Responsable Cuisine	<input type="text"/>
Nombre de jours ouverts par an :	<input type="text"/>	Tel :	<input type="text"/>
Code Client :	<input type="text"/>	Fax :	<input type="text"/>
		Mail :	<input type="text"/>
Mercuriale Dynamique :	Login :	<input type="text"/>	Mot de passe :
		<input type="text"/>	<input type="text"/>

Contact comptable (Nom + mail):