

MODELE DE CONTRAT DE RESTAURATION

Note : le présent modèle présente un ensemble de prestation qu'il convient d'adapter aux besoins de chaque établissement client.

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 du service restauration, et du suivi sanitaire.

2.2 Nutrition

Le prestataire assurera la mission d'assistance Diététique notamment par :

- un suivi budgétaire des choix de menus, avec suggestion selon le cas des alternatives de composantes adaptées.
- sa participation aux commissions de menus.

2.2.1. Menus

Les menus sont au choix :

- 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.
- réalisés en accord avec le client par une des diététiciennes diplômées du prestataire et validés lors des commissions réalisées à cet effet. Les menus sont alors réalisés dans le cadre budgétaire défini en commun et sont conformes aux exigences nutritionnelles en vigueur (base GEMRCN).Le programme

nutritionnel comprend les menus spéciaux soit calendaires (Fêtes) soit thématiques et sera adressés au minimum 15 jours avant chaque commission pour validation et pour application par cycle de 4 à 6 semaines.

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 prestataire assurera, en accord avec le personnel du client, les approvisionnements en denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas. Il réalisera les commandes, auprès des fournisseurs agréés et retenus par le client.

Le prestataire réalisera à son nom et pour le compte du client, les commandes dans un souci d'optimisation budgétaire, en correspondance avec les choix qualitatifs du client, dans la mercuriale en vigueur.

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

Le prestataire assumera le traitement des litiges éventuels, dont notamment ceux ne pouvant être réglé dans les 24 heures.

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.

2.4 Gestion du service restauration

2.4.1. Etablissement des besoins

Le prestataire fera bénéficier de son savoir faire pour déterminer, en partenariat avec le responsable de cuisine, les besoins en denrées alimentaires du client. Ces besoins prendront en compte les menus établis et validés lors des commissions des menus et seront déterminés en volume, sauf précisions complémentaires, sur la base des recommandations du GEMRCN en vigueur.

2.4.2. Suivi des stocks

Le prestataire prendra en compte le stock du client pour établir les commandes aux fournisseurs, il s'assurera du niveau qualitatif et quantitatif de ces stocks et s'assurera d'un niveau minimum pour prévenir de toutes défaillances éventuelles. En cas de consommations imprévues, il fera le nécessaire pour assurer le service du client.

2.4.3 Commandes

Selon le cas les commandes seront passées aux fournisseurs en concertation avec les 2 parties, et auprès des fournisseurs retenus par le client, il est convenu qu'à qualité égale le fournisseur présentant le prix le moins disant sera préféré.

2.4.4. Inventaire

Le prestataire fournira les tableaux nécessaires à la réalisation des inventaires mensuels par le client, il assurera le chiffrage et le contrôle de l'inventaire avec le responsable de cuisine du client. Les écarts éventuels seront analysés et le cas échéant des procédures correctives pourront être mises en place.

2.4.5. Tableau de Bord

Le prestataire réalisera un tableau de bord régulier (mensuel) à l'issue de chaque inventaire chiffré et réalisera une analyse des coûts alimentaires. Le tableau de bord fera également apparaître tous les éléments constatés notamment au niveau, de la mise en place des procédures hygiène (HACCP), nutritionnelles, matérielles ou autres éléments en rapport avec sa mission. Le client sera tenu de fournir les éléments de production réalisés mensuellement en terme de petits déjeuner gouters et divers.

A l'issu de chaque tableau de bord, il sera mis en place des actions correctives pour garantir la maîtrise qualitative et budgétaire e du service de restauration du 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 et apposera ses remarques éventuelles lors du rapport mensuel.

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 garantit en permanence le libre accès de ses locaux au personnel technique du prestataire.

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
- d'interventions de l'encadrement pour contrôler la bonne exécution de la prestation, la recherche de solution aux éventuelles difficultés rencontrées. A ce titre une prestation double sera réalisée pendant le premier mois d'accompagnement du client pour la mise en place des méthodes. A l'issu seul un audit qualité trimestriel complétera le travail d'assistance technique du prestataire.
- de sa capacité à conseiller le client dans tout domaine concernant les prestations de restauration

- de sa capacité à réaliser et analyser les suivis budgétaires de sa mission
- 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.

En complément des prestations particulières le prestataire accompagnera sur demande le client à la réalisation de ses fiches de production.

ARTICLE 4. PRIX DES PRESTATIONS

4.1 Prix

Dans le cadre du présent accord le prestataire facturera :

a) Une prestation fixe mensuelle sous forme forfaitaire prenant en compte :

- Le nombre d'interventions,
- les frais afférents (déplacements inclus)

Soit une prestation forfaitaire d'Euros HT pour une présence technique hebdomadaire.

Les prestations préalables pour la mise en application du présent accord ne feront pas l'objet de facturations particulières.

b) 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.

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.
- la prestation fixe mentionnée au 4.1.a
- 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 3 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	<input type="text"/>	en date du	<input type="text"/>
Pour Le Prestataire		Pour Le Client	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	

(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"/>

Contact comptable (Nom + mail):