**Commentaires :**

Le présent modèle a vocation à être conclu entre un OGEC et une société de restauration collective (SRC) pour la sous-traitance de la prestation de restauration avec fabrication des repas dans les locaux de l’établissement.

Ce modèle contient une option de rédaction pour encadrer le cas de figure où des investissements sont réalisés par la SRC (ex : matériel de cuisine, etc.).

Nous vous recommandons de rédiger le contrat sur la base de ce modèle, en l’adaptant à votre situation particulière. En tout état de cause, le contrat conclu doit reprendre tous les éléments du cahier des charges et de l’offre commerciale du prestataire que vous avez retenu.

Il convient de parapher les pages de ce contrat et de signer la dernière page.

**CONTRAT DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE**

**SUR PLACE AVEC MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL**

***Entre les soussignés :***

***L’Ogec <dénomination>***, association régie par la loi du 1er juillet 1901, dont le siège social est [•]

Représenté par [•] en qualité de Président(e) dûment habilité(e)

***D’une part***

***Ci-après « le Client »***

***Et***

***La Société <dénomination>****, <forme de la société>*, au capital de [•] euros, dont le siège social est situé [•], immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de [•] sous le numéro [•]

Représentée par [•] en qualité de <fonction>

***D’autre part***

***Ci-après « le Prestataire »***

***Ci-après désignés individuellement la « Partie » ou conjointement les « Parties ».***

Le Client est gestionnaire <de l’établissement> ou <de l’ensemble scolaire> [•].

Dans le cadre de sa mission d’enseignement, il accueille des élèves demi-pensionnaires <et pensionnaires>.

Le Client a lancé un appel d’offres en vue de sélectionner un prestataire de restauration collective pouvant assurer le fonctionnement de son restaurant scolaire.

Après analyse des candidatures et négociations entre les Parties, l’offre du Prestataire a été retenue par le Client.

***Il a été convenu et arrêté ce qui suit :***

1. **Objet**

Par le présent contrat (ci-après le « Contrat »), le Client confie au Prestataire, qui l’accepte, la mission d’assurer la gestion de son restaurant scolaire.

L’espace de restauration (ci-après le « Restaurant ») est situé [•]. Il se compose :

* <d’une cuisine ;
* d’un réfectoire ;
* d’un self >.

Le Contrat a pour objet de définir :

* les conditions et modalités selon lesquelles le Prestataire s’engage à assurer le fonctionnement du Restaurant;
* les droits et obligations de chaque Partie.

1. **Définition des prestations**

|  |
| --- |
| Dans l’article relatif aux prestations, il convient de décrire de façon précise et exhaustive les services attendus de la part du Prestataire. Les développements ci-après sont des propositions à adapter à chaque situation. |

Le Prestataire s’engage à assurer le fonctionnement du Restaurant du Client. Il exécutera, à cette fin, les missions définies ci-après dans le strict respect de la réglementation applicable :

* Elaboration des menus (article 4) ;
* Approvisionnement, stockage et conservation des denrées (article 4) ;
* Confection des repas (article 4) ;
* Service (article 5) ;
* Encadrement et formation du personnel (article 6) ;
* Nettoyage du Restaurant  (article 7).

Les personnes bénéficiant des services du Restaurant (ci-après les « Convives ») sont les élèves et les membres de la communauté éducative du Client. Sont également admis des invités ponctuels du Client, dans les limites prévues par la loi.

<Le Client peut décider d’ouvrir le Restaurant aux élèves et personnel d’autres établissements avec lesquels il conclut une convention de mise en commun de moyens entre établissements d’enseignement. Il en informe le Prestataire sans que ce dernier ne puisse s’y opposer. Ces bénéficiaires sont assimilés aux Convives>.

Les Convives disposent d’un titre d’admission personnalisé, permettant leur identification via un système de pointage.

Les dates et horaires d’ouverture du Restaurant sont les suivants <préciser les périodes, jours de la semaine et heures d’ouvertures>.

1. **Durée**

La date de prise d’effet du Contrat est fixée au <*1er septembre* *[•]*>.

Nous recommandons la conclusion d’un contrat à durée indéterminée qui permet de mettre fin à la relation contractuelle à tout moment, sous réserve du respect d’un préavis raisonnable.

Il est conclu pour une durée indéterminée.

1. **Elaboration des menus, gestion des denrées et confection des repas**

**4.1. Elaboration des menus**

Le Prestataire élabore les projets de menus dans le respect de la règlementation applicable. Il est rappelé que le Prestataire a été sélectionné pour s’être notamment engagé à proposer des menus diversifiés, respectant la saisonnalité et favorisant la découverte des goûts et des saveurs. Ils sont composés d’aliments de première qualité et sains, cuisinés sur place.

Le programme alimentaire et les menus seront réalisés en fonction :

* des dispositions du décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas et de l’arrêté conjoint qui précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments;
* des recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, mises à jour en août 2013 et juillet 2015, relatives à la nutrition : les annexes «Grammages des portions» et «Fréquences de service des aliments» de cette recommandation sont à prendre en compte (annexe 1) ; et
* des obligations de la loi Egalim (un menu végétarien est proposé une fois par semaine).

En cas d’évolution de ces normes, le Prestataire adaptera automatiquement le contenu des menus, en accord avec le Client.

Les projets de menus sont adressés au Client au plus tard le 15 du mois précédent pour information. Le Client peut faire part de ses remarques au plus tard le 20 du mois. A défaut de commentaires de la part du Client, les projets de menus sont réputés validés.

En fonction des contraintes d’approvisionnement, le Prestataire peut adapter le contenu des menus, sans que cela ne puisse nuire à la qualité et à la valeur nutritionnelle des repas. Dans ce cas, il en informe le Client sans délai.

**4.2. Composition des repas**

La composition des repas figure en annexe 2.

La qualité des denrées alimentaires doit respecter les exigences de la loi Egalim, soit au moins 50% de produits labelisés dont 20% de produits bio, en valeur d’achat.

En matière de qualité des denrées alimentaires et d’approvisionnement en circuits courts, le Prestataire prend également les engagements décrits en annexe 2.

Les menus hebdomadaires sont dotés de pictogrammes pour identifier les marqueurs de qualité (ex : produits bio, labellisés, locaux, etc.).

Le Prestataire présente, selon une fréquence à définir, au minimum annuelle, un tableau de suivi des engagements en terme de qualité des denrées alimentaires présentant les volumes d’achats et la part des produits labellisés et bio.

Le Client se réserve la possibilité de procéder à des contrôles réguliers sur factures et à des contrôles inopinés sur site.

**4.3. Gestion des denrées**

Le Prestataire assure l’approvisionnement, le stockage et la gestion des denrées alimentaires. Il assure également le transport et le stockage de celles-ci jusqu’aux locaux qui lui sont affectés par le Client.

Le Client s’engage à mettre à disposition du Prestataire des locaux et installations adaptés à la conservation des denrées et notamment des espaces frigorifiques. En cas de défaillance de ces équipements, notamment les éléments frigorifiques, le Prestataire s’engage à prendre toutes les mesures de nature à assurer la bonne conservation des denrées. A ce titre, il effectue notamment l’ensemble des réparations nécessaires. Si, conformément au tableau de répartition des charges figurant en annexe 3 ces mesures incombaient au Client, ce dernier s’engage à rembourser le Prestataire.

En cas de perte de marchandises suite à une panne de meuble frigorifique, le Prestataire déclare être titulaire d’une police multirisques qu’il fera fonctionner en cas de dommages, exonérant ainsi le Client d’une quelconque facturation de frais relatifs à ces dommages.

**4.4. Préparation des repas**

Les repas sont préparés dans le strict respect des dispositions légales et règlementaires applicables en matière d’hygiène et de sécurité.

Le Prestataire s’engage à :

* Faire contrôler, dans les conditions requises par la loi, la qualité microbiologique des repas par un laboratoire indépendant. Il adresse les résultats des analyses au Client ;
* Conserver systématiquement, pour une durée de cinq jours, un échantillon de chaque plat préparé, afin de permettre leur analyse en cas de toxi-infection alimentaire.

1. **Service**

Les repas sont délivrés aux Convives après enregistrement de leur passage via le système de comptage mis en place par le Client.

Sous la supervision du personnel du Client, les Convives assurent :

* L’approvisionnement en eau auprès des fontaines à eaux et en pain ;
* Le débarrassage des plateaux.

1. **Gestion du personnel**

**6.1. Début du Contrat**

Un tableau récapitulatif du personnel affecté à la production et/ou au service des repas au jour de l’entrée en vigueur du Contrat figure en annexe 4, incluant les salariés du prestataire précédent dont le contrat de travail a été repris par le Prestataire. Si une partie du personnel est salariée Ogec, ce tableau mentionne le rattachement du personnel soit au Client soit au Prestataire.

**6.2. Exécution du Contrat**

Le Prestataire étant le seul employeur de son personnel affecté au service de restauration, il assure sous sa propre responsabilité la gestion des ressources humaines : embauche, suivi, organisation, formation, contrôle et rupture des contrats de travail. Il assure la santé et la sécurité de son personnel.

Le Prestataire veille à affecter au service de restauration des salariés ayant le sens du contact avec les élèves, assurant la convivialité du service.

Le Prestataire s’engage :

* à respecter l’ensemble des textes légaux et règlementaires applicables à tout employeur en matière de droit du travail et de sécurité sociale ;
* à respecter la règlementation particulière liée à l’activité de restauration collective, notamment en matière d’hygiène liée à la préparation et au service des repas ;
* à assurer la continuité du service en cas d’absence du personnel ;
* à faire respecter par le personnel le règlement intérieur et les consignes de sécurité en vigueur au sein des locaux du Client.

Le Prestataire est responsable de tout dommage à l’origine d’un membre de son personnel qui surviendrait au cours de l’exécution des prestations.

Le Prestataire s’engage à ce que les membres du personnel, intervenant au titre du présent contrat, y compris en qualité de remplaçants, ne fassent l’objet d’aucune mesure d’interdiction d’exercer une activité professionnelle impliquant un contact habituel avec des mineurs. Le Prestataire fera son affaire personnelle de toutes les investigations à mener à cet égard, dans le respect de la règlementation applicable. .

Un changement du chef gérant affecté au Restaurant est conditionné à l’accord exprès du Client.

La liste du personnel figurant en annexe 4 est actualisée chaque année et envoyée au Client le 1er septembre.

<Le Prestataire et le Client réalisent d’un commun accord un plan de prévention des risques auxquels sont éventuellement exposés les salariés conformément aux dispositions du code du travail (Articles R4512-6 à R4512-12)>.

**6.3. Fin du Contrat**

En cas de rupture du Contrat pour quelque raison que ce soit, il sera fait application des dispositions légales et règlementaires assurant la continuité des contrats de travail avec le successeur du Prestataire ou le Client. Le Client facilitera la transition et la transmission des éléments entre le Prestataire et son successeur.

En cas de fermeture définitive du Restaurant, le Prestataire s’engage à appliquer la règlementation en matière de reclassement. Ainsi, il fera ses meilleurs efforts afin de reclasser le personnel auprès d’un de ses autres clients. A défaut de reclassement possible, le Prestataire supportera l’intégralité des frais et indemnités légales et conventionnelles liées à la rupture des contrats de travail.

1. **Locaux, installations et matériels**

**7.1. Début du Contrat**

Un état des locaux et matériels affectés par le Client au fonctionnement du service de restauration sera établi contradictoirement à la date de prise d’effet du présent contrat et y sera annexé pour en faire partie intégrante. Les équipements et matériels sont conformes à la règlementation en vigueur et en bon état de fonctionnement au jour de l’entrée en vigueur du Contrat.

<Il est convenu entre les Parties que le Prestataire prenne à sa charge les investissements dont la liste figure en annexe 5, pour un montant de <[•]>. L‘ensemble de ce matériel est amorti à partir du <à compléter> sur une durée de <à compléter>. Les tableaux d’amortissement sont annexés au contrat (annexe 5). A l’issue de ce terme, ils deviennent la propriété pleine et entière du Client.

Chacune des Parties prend à sa charge les charges de fonctionnement du Restaurant, telles que mentionnées en annexe 3 du présent contrat.

**7.2. Jouissance**

Le Client met à la disposition du Prestataire les locaux, équipements et matériels nécessaires à l’exécution des prestations et lui garantit une utilisation gratuite, paisible et continue.

Le Prestataire en fera une utilisation conforme à son activité et pour les seuls besoins de la réalisation des prestations visées à l’article 2. Il s’engage à les utiliser avec soin et à conserver en bon état de fonctionnement et de propreté pendant toute la durée du Contrat. En aucun cas le Prestataire ne pourra revendiquer la qualité de propriétaire ni même de locataire des locaux.

Le Client peut, à tout moment, contrôler les conditions d’utilisation par le Prestataire des installations, équipements et matériels qu’il met à sa disposition.

**7.3. Hygiène et sécurité**

Il est rappelé que le respect des règles d’hygiène et de sécurité est primordial en matière de restauration scolaire. Les Parties sont tenues au respect de ces règles.

Dans le cadre de la réalisation de ses prestations, le Prestataire s’engage à respecter l’ensemble des dispositions légales et règlementaires en vigueur applicables à l’activité de restauration scolaire et à la conservation des denrées alimentaires.

Le Prestataire élaborera un Plan de Maîtrise Sanitaire en début de contrat, elle en transmettra un exemplaire au Client.

**7.4. Nettoyage, maintenance et renouvellement des équipements et du matériel**

* Nettoyage

Conformément au tableau de répartition des charges en annexe 3, le Prestataire s’engage à :

* assurer la plonge (batterie et cuisine)
* maintenir les équipements et matériels mis à sa disposition en parfait état de propreté ;
* assurer l’évacuation des déchets et emballages jusqu’au point de collecte désigné par le Client ;
* s’assurer, avant chaque service, de la propreté du matériel et de la vaisselle mis à la disposition des Convives.

Le Client s’engage à :

* assurer le nettoyage des locaux et de leurs abords ;
* assurer la dératisation et la désinsectisation des locaux et installations ;
* faire évacuer les déchets conformément à la règlementation applicable.
* Maintenance et réparation

Le Client veille à ce que les locaux, équipements et matériels demeurent conformes à la loi et aux règlements en vigueur. A cette fin, il s’engage à effectuer toutes les modifications, travaux ou remplacements rendus obligatoires par la loi ou les règlements et qui lui incombent conformément au tableau de répartition des charges figurant en annexe 3.

En cas de dysfonctionnements, défectuosités, pannes ou incidents, le Prestataire s’engage à en informer sans délai le Client.

Les réparations nécessaires seront effectuées conformément au tableau de répartition des charges figurant en annexe 3.

* Fin du Contrat

En cas de rupture du Contrat, pour quelque raison que ce soit, le Prestataire restitue les locaux, installations et matériels dans des conditions d’usure normale à l’utilisation qui en a été faite pour réaliser les prestations.

Une inspection commune des locaux, installations et matériels mis à disposition organisée par les Parties permet de dresser un état des lieux des locaux et un inventaire quantitatif et qualitatif contradictoire.

Le Prestataire s’engage à supporter les éventuels frais de remise en état ou de remplacement des installations et matériels mis à disposition par le Client.

<En cas de rupture du Contrat avant le terme de la période d’amortissement, le Client s’engage à reprendre à son compte ou à faire reprendre par le successeur du Prestataire l’ensemble du matériel mis à disposition par le Prestataire pour sa valeur nette comptable à la date de rupture.>

1. **Dispositions financières**

Tous les prix ci-dessous stipulés s’entendent hors taxes (HT) et seront majorés de la TVA au taux légalement en vigueur au jour de la réalisation des prestations.

**8.1. Prix des prestations**

Le prix d’un repas comprend l’ensemble des coûts et charges liés à la prestation rendue. Il se compose du montant unitaire des repas et d’un montant de frais fixes se rapportant aux frais d’exploitation du Restaurant, aux frais de personnel, aux frais de siège du Prestataire et à sa rémunération.

Le prix unitaire des repas s’établit forfaitairement au couvert comme suit :

* Repas élèves : [•] € HT l’unité ;
* Repas personnel du Client ou invités externes : [•] € HT l’unité.

<La formule cafétéria sera facturée au tarif suivant : [•] € HT>.

Le montant des frais fixes annuel s’élève à [•] € HT.

<Ce montant forfaitaire ne prend pas en compte les investissements réalisés par le Prestataire visés à l’article 7.1 et en annexe 5, dont les amortissements sont facturés de manière distincte>.

Le prix des prestations exceptionnelles est défini entre les Parties au cas par cas.

**8.2. Révision des prix**

Les prix pourront faire l’objet d’une révision annuelle pour application au 1er septembre. Il est convenu entre les Parties que les prix révisés seront communiqués au Client au plus tard le 1er juin de chaque année pour une entrée en vigueur au 1er septembre suivant.

La formule de révision des prix alimentaires et des frais fixes est la suivante : <[•]>.

En cas de disparition, sans remplacement, d’un indice de référence utilisé dans la formule de révision des prix, les Parties conviennent de se rencontrer pour déterminer une nouvelle formule de révision.

En cas d’augmentation du prix supérieure à 4% par rapport à l’année en cours, les Parties conviennent de se rencontrer pour envisager de nouvelles conditions tarifaires qui seront entérinées par voie d’avenant.

**8.3. Facturation**

Le Client met à disposition du Prestataire un système de pointage permettant l’identification et le comptage des Convives.

La facturation s’effectue sur dix mois, de septembre à juin compris.

Le Prestataire facturera chaque mois le Client pour le mois écoulé :

* Le prix du repas multiplié par le nombre de repas servi par catégorie de Convives au Restaurant ;
* Un dixième du montant des frais fixes annuels .

<Les amortissements et> les éventuelles prestations exceptionnelles feront l’objet d’une facturation distincte.

Le Prestataire ne pourra demander d’avance ou d’acompte au Client pour la réalisation de la facturation.

Les factures sont payables par virement bancaire dans un délai de 30 jours à compter de leur émission.

1. **Exclusivité - Prestations annexes**

Le Prestataire bénéficie d’une exclusivité sur la réalisation des Prestations identifiées à l’article 2, à l’exclusion des prestations annexes.

En fonction de ses besoins, le Client peut en effet solliciter le Prestataire pour la réalisation de prestations annexes telles que la préparation de petits-déjeuners, plateaux repas, buffets, réceptions ou cocktails.

A la demande du Client, le Prestataire lui propose un devis. Au moins 10 jours avant la date de réalisation de la prestation, le Client donne son accord sur le devis.

Il est expressément convenu entre les Parties que s’agissant de ces prestations annexes, le Client peut recourir aux services d’autres prestataires.

1. **Dispositions fiscales**

Les Parties s’engagent à respecter la règlementation fiscale applicable en matière de restauration collective scolaire en vigueur et en particulier les articles 278-0 bis et 85 bis de l’annexe III du code général des impôts.

En application de l’article 85 bis de l’annexe III susvisé, le présent Contrat sera déposé par le Prestataire, dans un délai d’un mois à compter de sa signature, auprès du service des impôts dont dépend chaque Partie. Le Client dépend du service des impôts de <à compléter>.

1. **Responsabilités**

En tant que gestionnaire du Restaurant, le Prestataire est responsable du fonctionnement de la restauration. Il supportera seul les conséquences des préjudices liés à un dommage causé par ses fournisseurs ou son personnel.

La prise des repas par les Convives s’effectue sous la responsabilité du Client. Le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages résultant du comportement des Convives.

1. **Assurances**

Le Prestataire fournit au Client une attestation justifiant qu’il est couvert par un contrat d’assurance multirisques auprès d’une compagnie notoirement solvable (annexe 6). L’attestation doit justifier que le Prestataire est à jour de ses cotisations et que la police contient l’ensemble des garanties en rapport avec l’exécution du présent Contrat et notamment :

* Assurance responsabilité civile ;
* Assurance risques résultant d’intoxication alimentaire ;
* Assurance couvrant l’utilisation des matériels ;
* Assurance contre les dommages de pertes de marchandises liés à une panne de meubles frigorifiques ;
* Assurance liée à l’occupation des locaux.

Le Client se réserve le droit, à tout moment durant l’exécution du Contrat, de solliciter de la part du Prestataire la preuve de sa souscription à cette police d’assurance.

Le Client déclare avoir souscrit une assurance pour les dommages pouvant survenir au sein des locaux (incendie, explosion, dégât des eaux, dommage électrique, etc.).

1. **Confidentialité**

Les Parties conviennent expressément que le présent Contrat et l’intégralité des échanges entre les Parties constituent des informations confidentielles. Elles s’interdisent de communiquer sur lesdites informations pendant toute la durée du Contrat et pour une durée de cinq ans à l’expiration de celui-ci.

Les Parties déclarent faire le nécessaire quant au respect de cette obligation de confidentialité par leurs employés respectifs ou par tout tiers intervenant dans la mise en œuvre du Contrat.

1. **Economie du Contrat**

Les stipulations du présent Contrat sont conclues en toute transparence et de bonne foi entre les Parties. L’objectif est de permettre au Client de bénéficier d’une prestation de qualité et d’offrir aux élèves et plus largement aux membres de la communauté éducative des repas équilibrés et diversifiés.

Chaque Partie déclare avoir communiqué à l’autre Partie l’ensemble des informations nécessaires à la conclusion du Contrat.

Si en cours d’exécution, l’économie du Contrat devait se trouver déséquilibrée, chaque Partie peut solliciter de son cocontractant un réexamen des clauses litigieuses, sur présentation de justificatifs.

Si les circonstances devaient évoluer, en dehors des prévisions normales entre les Parties, au point de rendre préjudiciable pour l’une ou l’autre des Parties l’exécution de ses obligations, les Parties se concerteront en vue d’aménager les dispositions du Contrat et ce dans un esprit de conciliation et d’équité.

La demande de réexamen est adressée par la Partie qui en prend l’initiative par lettre recommandée avec accusé de réception. A défaut d’accord dans un délai de quinze jours suivant la date de l’accusé de réception, la Partie s’estimant lésée aura la possibilité de résilier le Contrat, sous réserve du respect d’un préavis d’un mois.

1. **Cession du Contrat – Sous-traitance**

Le Contrat est incessible. En cas de changement affectant la structure du Prestataire tels qu’une fusion, une cession, un rachat ou une transformation, le Contrat ne pourra se poursuivre qu’après accord exprès du Client, quand bien même la personnalité juridique du Prestataire perdurerait. Ainsi, il ne peut y avoir aucun transfert automatique du Contrat à un potentiel repreneur, cessionnaire ou absorbant.

Le Prestaire s’engage à réaliser lui-même les prestations, sans pouvoir recourir à un sous-traitant sauf autorisation expresse et écrite du Client. Le cas échéant, la réalisation des prestations confiées à un tiers est conduite sous la pleine et entière responsabilité du Prestataire et dans les conditions prévues par le présent Contrat.

1. **Résiliation**

Il est résiliable à tout moment par l’une ou l’autre des Parties, par lettre recommandée avec avis de réception, sous réserve du respect d’un préavis de 3 mois.

En cas de non-respect par l’une ou l’autre des deux Parties de l’une quelconque de ses obligations définies dans le Contrat, l’autre Partie peut lui adresser une lettre recommandée avec avis de réception, le mettant en demeure de faire cesser le manquement. Si dans un délai d’un mois après réception par la Partie défaillante dudit courrier resté sans effet, la Partie lésée pourra résilier de plein droit le Contrat sans autre formalité et sans autre préavis.

En cas de faute grave, la Partie lésée pourra mettre fin au Contrat sans préavis. Le Client se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du Prestataire. Sont considérées comme des fautes graves :

* Une toxi-infection alimentaire collective avérée relevant de la responsabilité du Prestataire ;
* Le non-respect des règles élémentaires d’hygiène et de sécurité alimentaire, constaté par une autorité publique dans le cas de non-conformités majeures donnant lieu à une mise en demeure ;
* Le non-respect récurrent des engagements contractuels ;
* Le non-respect de la continuité du service.

Toute résiliation du présent Contrat ne saurait affecter les droits et engagements de l’une ou l’autre des Parties consentis ou exercés avant la date de résiliation anticipée concernée.

La résiliation du Contrat, quelle qu’en soit la cause, entraîne :

* La restitution des locaux par le Prestataire dans un état parfait de fonctionnement, de propriété et d’entretien, du fait de l’usage normal qui en aura été fait ;
* La restitution des installations ainsi que la reprise des matériels et installation par le Client <dans les conditions de l’article 7.1 du présent contrat si des investissements ont été réalisés par le Prestataire.>

1. **Force majeure, imprévision et causes légitimes de suspension**

La responsabilité d’une des Parties ne pourra être mise en œuvre si le manquement dans l’exécution de l’une de ses obligations découle d’un cas de force majeure ou d’imprévision au sens du Code civil ou usuellement admis par la jurisprudence.

Il en ira de même en cas d’évènement extérieur à la volonté des Parties, même prévisible, dès lors qu’il empêcherait l’exécution du Contrat ou créerait des obligations anormalement déséquilibrées pour la Partie qui la subit, notamment en cas d’incendie, inondation, grève, épidémie, accidents, pénurie ou restriction de main d’œuvre, virus informatique, perturbation des moyens de communication à distance, perturbation ou coupure électrique.

L’exécution des obligations incombant à chacune des Parties aux termes du Contrat sera suspendue par la survenance d’un des évènements de force majeure, d’imprévision ou d’une des causes légitimes de suspension visés au présent article et les Parties feront leurs meilleurs efforts pour rechercher de bonne foi une solution équilibrée.

La suspension du Contrat entraîne :

* L’absence de fourniture de repas par le Prestataire ;
* L’absence de facturation des repas non fournis par le Prestataire.

La suspension du Contrat sera notifiée par e-mail par la Partie empêchée dans un délai raisonnable et prendra effet à compter de cette date.

En cas de suspension du Contrat, les Parties s’engagent à se concerter afin de déterminer les conditions dans lesquelles le Client participe aux charges fixes supportées par le Prestataire. Afin de déterminer la part restant à la charge du Client, il conviendra de retrancher du montant des frais fixes les aides de quelques natures que ce soit perçues par le Prestataire pour faire face à la période de suspension. En tout état de cause, il est convenu entre les Parties que la quote-part de frais fixes restant à la charge du Client est plafonnée à 20 % de leur montant tel que défini à l’article 8.1.

La Partie concernée sera exemptée de l’exécution de ses obligations dans la limite de cet empêchement. Elle devra faire tous ses efforts pour réparer rapidement la cause de non-exécution et reprendre ses obligations le plus rapidement possible lorsque cette cause aura disparu.

La fin de la période de suspension du Contrat sera notifiée par la Partie empêchée selon les mêmes formes et délai que la notification de suspension du Contrat. Le Contrat se poursuivra dans les conditions initialement prévues, tant que les Parties ne se seront pas mises d’accord sur de nouvelles conditions d’exécution du Contrat par voie d’avenant.

1. **Loi applicable et juridiction compétente**

Le présent Contrat est soumis à la loi française.

Tout différend quel qu’il soit, lié au Contrat et en particulier à sa validité, son interprétation, son exécution et sa rupture, sera soumis, à défaut de solution amiable, à la compétence du Tribunal Judiciaire de [•].

1. **Election de domicile**

Pour l’exécution des présentes, les Parties font élection de domicile :

* Pour le Prestataire, en son siège social ;
* Pour le Client, à l’adresse indiquée en-tête des présentes.

1. **Documents contractuels / Stipulations générales**

Aucune des Parties ne pourra être tenue à d’autres obligations que celles expressément convenues dans le présent Contrat. Ainsi, aucun autre document (CGV, contrat d’adhésion, etc.) ne pourra prévaloir sur les stipulations du présent Contrat.

Le fait par une Partie de ne pas exiger l’exécution de certaines obligations contractuelles ou de permettre un manquement aux termes du présent Contrat, en raison de circonstances le justifiant, ne pourra être interprété comme un abandon de son droit à faire observer ultérieurement le respect de ces stipulations contractuelles.

Fait à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **Pour le Client** | **Pour le Prestataire** |
| Monsieur/Madame \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Monsieur/Madame \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Président(e) | <fonction> |

**ANNEXES**

* + - 1. GERM-CN : fréquences d’apparition des plats et grammages recommandés
      2. Composition des repas
      3. Tableau de répartition des charges de fonctionnement
      4. Organisation prévisionnelle du personnel
      5. Investissements réalisés par le Prestataire (incluant un tableau d’amortissement)
      6. Attestation d’assurance multirisques souscrite par le Prestataire