



# MODELE DE CONTRAT DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

(ASSOCIATION RIE)

JANVIER 2004

<b>SOMMAIRE</b>
-----------------

Pages

PREAMBULE .....	2
ARTICLE 1 - OBJET .....	3
ARTICLE 2 - DUREE DU CONTRAT - RESILIATION .....	3
ARTICLE 3 - PRESTATIONS FOURNIES .....	4
ARTICLE 4 - EXECUTION DES PRESTATIONS PAR LE RESTAURATEUR.....	4
ARTICLE 5 - MISE A DISPOSITION DES LOCAUX ET MATERIELS .....	6
ARTICLE 6 - CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT .....	8
ARTICLE 7 - RESPONSABILITE ET ASSURANCES .....	9
ARTICLE 8 - LES PRIX DES PRESTATIONS DE RESTAURATION .....	10
ARTICLE 9 - REVISION DES PRIX .....	10
ARTICLE 10 - SAUVEGARDE .....	11
ARTICLE 11 - CONDITIONS DE REGLEMENT.....	13
ARTICLE 12 - AVANCE PERMANENTE.....	14
ARTICLE 13 - DISPOSITIONS FISCALES .....	14
ARTICLE 14 - STIPULATIONS GENERALES .....	15
ARTICLE 15 - ELECTION DE DOMICILE .....	16

**SYNDICAT NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

9 rue de la Trémoille - 75008 PARIS – Tél. : 01 56 62 16 16 – Fax : 01 49 52 05 50

[www.snrc.fr](http://www.snrc.fr) - [info@snrc.fr](mailto:info@snrc.fr)

**CONTRAT**  
**DE PRESTATIONS DE**  
**RESTAURATION**

ENTRE

L'association

*siège social*

*Représentée par son président*

Ci-après dénommée le « CLIENT »

**d'une part,**

ET

La Société .....

*forme de la société*

*capital*

*siège social*

*Immatriculation au RCS de ..... sous le n° .....*

*Représentée par ..... Fonction*

Ci-après dénommée le « RESTAURATEUR »

**d'autre part,**

**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 du personnel de ses membres, dans son établissement situé :

..., Rue .....à .....(.....)

1.2. Le RESTAURATEUR fournira ses prestations en toute indépendance.

## **ARTICLE 2 – DUREE DU CONTRAT - RESILIATION**

### 2.1. Durée

Le présent contrat prend effet le .xx /xx/xxxx pour une durée indéterminée.

Le CLIENT ou le RESTAURATEUR a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, à la condition expresse de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant le respect d'un préavis de trois mois.

### 2.2. Résiliation

En cas d'inexécution par le RESTAURATEUR ou le CLIENT de l'une quelconque de leurs obligations contractuelles et hormis les cas prévus aux articles 10.1. et 11.3., le présent contrat sera résilié de plein droit et sans formalité, si bon semble à l'autre des parties, un mois après l'envoi par le CLIENT ou le RESTAURATEUR selon le cas, d'une lettre recommandée avec accusé de réception restée en tout ou partie sans effet pendant ce délai, et sous réserve de tous dommages-intérêts.

### 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 :

- notamment en cas de trouble dans les locaux du CLIENT, de l'interruption de jouissance, de défaut dans la fourniture des fluides, de fonctionnement intermittent, défectueux ou non conforme à la réglementation, des matériels (installations, appareils, agencements et mobiliers) ainsi qu'en cas d'arrêts de travail quelconques, de chômage technique ou de lock out,
- et d'une façon générale 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, c'est-à-dire paisibles et continues.

### **ARTICLE 3 – PRESTATIONS FOURNIES**

#### 3.1. Composition des repas

#### 3.2. Horaires et jours de service

Le restaurant est ouvert aux convives les [indiquer les jours] de .....heures à ..... heures.

Le CLIENT informera le RESTAURATEUR des périodes de vacances et des variations notables de l'effectif, en cas notamment de chômage technique ou partiel.

#### 3.3. Mode de délivrance des repas (self, service à table...)

#### 3.4. Comptage du nombre des repas

Les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels (ou tickets). Les badges sont remis individuellement sous la responsabilité du CLIENT aux convives admis à prendre le repas dans son restaurant.

Lesdits badges permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas servis.

Le RESTAURATEUR tient à la disposition du CLIENT le décompte mensuel des repas servis.

#### 3.5. Menus

Les projets de menus seront établis pour une semaine par le RESTAURATEUR et communiqués pour information dès leur élaboration à la personne désignée par le CLIENT.

Le RESTAURATEUR se réserve la faculté de modifier les menus en fonction des contraintes d'approvisionnement sans que cela puisse nuire ni à la qualité, ni à la valeur nutritionnelle des repas.

### **ARTICLE 4 - EXECUTION 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.

Les visites médicales prévues par la loi pour ce personnel seront assurées par le service médical du RESTAURATEUR.

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.

- 4.2. A l'expiration du présent contrat, pour quelque cause que ce soit et à quelque titre que ce soit, dans le cas où l'ensemble du personnel en place au moment de la rupture du contrat ne serait pas repris par le successeur dans le cadre des dispositions de la Convention Collective Nationale pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités, et si le RESTAURATEUR n'a pas la possibilité d'affecter ce personnel à l'exécution d'un autre contrat de restauration, le CLIENT remboursera au RESTAURATEUR les indemnités de rupture légales et conventionnelles versées aux salariés dans le cadre de leur licenciement ainsi que les frais annexes en découlant.
- 4.3. Dans le cas où le successeur est soumis à l'application de la Convention Collective Nationale pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités et 25 Jours au moins avant l'expiration du présent contrat, intervenant pour quelque cause que ce soit, le CLIENT s'engage à fournir par écrit au RESTAURATEUR les coordonnées du successeur de façon à permettre au RESTAURATEUR de respecter son obligation de communication des éléments des contrats de travail prévue par la Convention Collective Nationale précitée. A défaut, le CLIENT supportera toutes les conséquences financières et sociales du non-respect de cette clause.
- 4.4. En cours d'exécution des présentes, et pendant les deux années suivant leur expiration pour quelque cause que ce soit, le CLIENT s'interdit d'employer directement ou indirectement tout cadre ou agent de maîtrise qui travaillerait ou aurait travaillé dans le restaurant du CLIENT, en qualité de salarié du RESTAURATEUR.

Le non respect de la présente disposition entraîne le versement au RESTAURATEUR d'une indemnité égale à 12 mois de salaire du ou des salariés concernés.

- 4.5. Le RESTAURATEUR achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés au fonctionnement du restaurant par le CLIENT :
- les denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas,
  - les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe,
  - ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau.

Le RESTAURATEUR fournit et entretient le linge de cuisine et de service.

- 4.6 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 - MISE A DISPOSITION DES LOCAUX ET MATERIELS**

- 0.0. Le CLIENT garantit au RESTAURATEUR pour la durée du présent contrat, et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation gratuite et paisible des locaux et matériels dont le RESTAURATEUR usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. Le CLIENT se réserve la possibilité d'utiliser ses locaux pour ses propres besoins en dehors des heures de service.

- 5.2. Un état des locaux et matériels affectés par le CLIENT au fonctionnement du restaurant sera établi contradictoirement à la date de prise d'effet du présent contrat et y sera annexé pour en faire partie intégrante.

Un état contradictoire sera ensuite dressé aussi souvent que nécessaire, à l'initiative de l'une ou l'autre des parties.

- 5.3. Le CLIENT déclare connaître les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité du travail et notamment les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 et s'engage à les respecter.

A cet effet, il s'engage à mettre en conformité avec les dispositions et les prescriptions administratives les locaux, agencements, matériels, installations et mobiliers confiés au RESTAURATEUR et à les y maintenir en toutes circonstances de sorte que la responsabilité du RESTAURATEUR ne puisse être engagée à ce sujet.

Le CLIENT s'engage à porter en temps utile à la connaissance du RESTAURATEUR toutes réglementations et stipulations conventionnelles à respecter par celui-ci, son personnel et ses fournisseurs.

- 5.4. Le CLIENT autorise l'entrée dans le restaurant des membres de la Commission Hygiène Sécurité et Conditions de Travail (CHSCT) du RESTAURATEUR, lequel préviendra préalablement de cette visite l'interlocuteur désigné par le CLIENT.

Le défaut de conformité qui entraînerait un risque d'accident du travail réel et immédiat pour le personnel du RESTAURATEUR travaillant sur place, pourra justifier l'interruption de la prestation par le RESTAURATEUR sans constituer une inexécution fautive pour ce dernier.

- 0.0 Le CLIENT conserve la charge :

- des travaux, des modifications, des réparations, de la maintenance préventive et curative des locaux et matériels mis à disposition ;
- de renouvellement des matériels et mobiliers disparus, usés ou vétustes ;
- de la fourniture et le renouvellement :
  - de la verrerie, de la vaisselle et du mobilier,

- des containers, sacs et autres emballages destinés au stockage temporaire des déchets, le tout conforme à tout moment à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène,
  - des moyens de paiement des repas par les convives (tickets, cartes valeurs, badges),
  - des caisses enregistreuses ainsi que leurs consommables et leur entretien.
- du nettoyage des vitrages, des hottes, filtres, gaines et dômes, des murs et des plafonds,
  - du nettoyage industriel des sols,
  - du curage et vidange des égouts, évacuation des déchets, ordures et emballages ainsi que des eaux grasses, en vue de leur traitement conformément à la réglementation
  - de la désinfection et de la dératisation,
  - de la fourniture des fluides, abonnements et consommations :
    - électricité *-force et lumière-*,
    - gaz,
    - eau froide,
    - eau chaude 60°.
  - du chauffage et du conditionnement d'air, de l'évacuation et du traitement des eaux usées, des vapeurs, buées et gaz usés,
  - de la mise à disposition d'une ligne téléphonique et de la prise en charge de l'abonnement et des communications,
  - et plus généralement de toutes dépenses relatives au fonctionnement du service de restauration qui ne sont pas expressément à la charge du RESTAURATEUR, aux termes des présentes.
- 5.6. Le CLIENT s'engage à respecter les dispositions législatives et réglementaires en matière d'évaluation des risques professionnels et notamment les articles R. 237-7 et suivants du Code du travail concernant l'établissement d'un plan de prévention.
- 0.0. LE CLIENT effectuera auprès de la préfecture (Direction des services vétérinaires) du département dans lequel est situé le restaurant, la déclaration prévue par l'article 3 de l'arrêté du 29 septembre 1997.
- 1.0. L'engagement du RESTAURATEUR, au titre des prestations de restauration objet des présentes, l'est notamment en considération des locaux et matériels (installations, appareils, agencements et mobiliers) mis à sa disposition par le CLIENT et des obligations à la charge du Client telles qu'énumérées au présent article 5, pour permettre au RESTAURATEUR d'assurer ses obligations dans des conditions normales.
- 2.0. Le CLIENT met à disposition du RESTAURATEUR un coffre-fort scellé permettant le dépôt des fonds préalablement à leur remise en banque.

Le CLIENT s'engage à assurer la mise en place et le maintien des aménagements de sécurité nécessaires à toutes prestations de transports de fonds rendues nécessaires pour l'exécution des présentes, au regard de la réglementation applicable en la matière et notamment la Loi n°2000-646 du 10 juillet 2000 et son décret d'application n° 2000-1234 du 18 décembre 2000.

## **ARTICLE 6 – CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT**

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001 (article 85 bis de l'annexe III du Code général des impôts), le CLIENT déclare satisfaire aux exigences d'application du taux réduit de la TVA sur les recettes du restaurant.

6.1. Les repas sont consommés dans les locaux du client.

Le respect, par les convives fréquentant le restaurant, de toute réglementation et des dispositions de tout règlement intérieur, relève de la seule responsabilité du CLIENT.

Le restaurant est réservé au seul personnel des membres du CLIENT. Celui-ci, pour accéder au restaurant, doit être en mesure de justifier de sa qualité de salarié d'un membre du CLIENT.

A cette fin, le CLIENT tient informé, dans des délais compatibles avec le bon fonctionnement du restaurant, le RESTAURATEUR de toute nouvelle adhésion ou de tout départ de l'association.

L'accès de tiers est autorisé dans une proportion marginale par rapport au nombre total annuel de repas servis dans le restaurant. Les repas servis aux tiers sont en toute hypothèse soumis au taux normal de la TVA.

6.2. Le prix acquitté par les convives est sensiblement inférieur à celui pratiqué par des restaurants commerciaux pour des prestations similaires.

0.0. Le CLIENT a mis en place une commission, composée de représentants du personnel et de ses membres, chargée de contrôler le fonctionnement du restaurant, et notamment le respect des conditions ci-dessus.

Le RESTAURATEUR pourra être convié aux réunions de la commission.

## **ARTICLE 7 – RESPONSABILITE ET ASSURANCES**

7.1 Le RESTAURATEUR déclare avoir souscrit auprès d'une Compagnie notoirement solvable une assurance de responsabilité civile couvrant la responsabilité qu'il peut encourir vis-à-vis des tiers du fait de son exploitation et notamment en matière d'intoxication alimentaire.

Celui-ci s'engage en outre à justifier de la régularité de sa situation quant au paiement des primes d'assurances à première demande du CLIENT.



- 7.2 Le CLIENT déclare être assuré ou, à défaut, se porte fort de la souscription d'une assurance par ses membres en leur qualité de propriétaire (ou locataire) des locaux sis ..., Rue..... à..... (..), dans lesquels le RESTAURATEUR effectuera ses prestations, pour tous les biens mis à la disposition du RESTAURATEUR, (locaux et matériels) en cas d'événement dommageable et notamment l'incendie, l'explosion, le dégât des eaux, le dommage électrique survenant dans les locaux mis à la disposition du RESTAURATEUR.

Le CLIENT ainsi que ses membres le cas échéant, pour lesquels le CLIENT se porte fort, et leurs assureurs renoncent à tous recours contre le RESTAURATEUR et ses assureurs pour tout dommage affectant les biens (immobiliers et mobiliers) du Client et/ou de son propriétaire, que ceux-ci soient ou non mis à disposition du RESTAURATEUR.

Réciproquement, le RESTAURATEUR et ses assureurs renoncent à tous recours contre le CLIENT, ses membres et leurs assureurs pour tout dommage affectant ses propres biens.

- 7.3. Toutefois, et par exception à ce qui précède, en dehors des heures de présence du RESTAURATEUR dans les locaux du CLIENT, ce dernier reste responsable du matériel et des marchandises appartenant au RESTAURATEUR.

Sauf en cas de faute du RESTAURATEUR ou de l'un de ses préposés, le CLIENT s'engage à indemniser le RESTAURATEUR de toutes les conséquences dommageables résultant d'un arrêt de fonctionnement des appareils de conservation.

Le RESTAURATEUR s'engage à prendre d'un commun accord avec le CLIENT les premières mesures conservatoires nécessaires à la sauvegarde des marchandises concernées.

## **ARTICLE 8 – LES PRIX DES PRESTATIONS DE RESTAURATION**

- 8.1. Les prix hors taxes des repas fournis par le RESTAURATEUR sont composés indivisiblement des deux éléments ci-après :

• Valeur denrée : € HT

• Masse de frais :

➤ Variante 1 :

La masse de frais est déterminée (par repas/en masse) pour une fréquentation mensuelle maximale définie ci-dessous :

• repas/mois : € HT

➤ Variante 2 :

La masse de frais est déterminée (par repas/en masse), en fonction du nombre de repas :

• tranche 1 : de à repas/mois : € HT

• tranche 2 : de à repas/mois : € HT

• tranche 3 : de à repas/mois : € HT

• etc.

- 8.2. Tous les prix tels que ci-dessus stipulés s'entendent hors taxes et seront majorés, de la TVA au taux légalement en vigueur pour ce type de restauration qui est actuellement de 5,5 % pour le personnel des membres du CLIENT et de 19,6% pour les convives extérieurs. Au cas où ces taux viendraient à être modifiés, les prix seraient révisés à due concurrence. Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou toute modification (d'assiette ou de taux) des charges et taxes actuelles entraîneraient automatiquement le réajustement de ces prix.
- 8.3. Les repas à caractère exceptionnel feront l'objet d'un devis adressé au CLIENT (repas de direction, de fêtes, réceptions...) et seront passibles du taux normal de TVA, à savoir 19,6 % à l'entrée en vigueur du contrat.

### **ARTICLE 9 – REVISION DES PRIX**

#### 9.1 Dates de révision

Les prix contractuels seront révisés deux fois par an, au 1<sup>er</sup> janvier et au 1<sup>er</sup> juillet.

La première révision interviendra le 1<sup>er</sup> janvier 20\_\_ ou le 1<sup>er</sup> juillet 20\_\_.

#### 9.2. Formules de révision

Le calcul des nouveaux prix se fera selon la formule suivante :

$$P = P_o \times \left( 0,50 \frac{A}{A_o} + 0,50 \frac{S}{S_o} \right)$$

dans laquelle :

P = nouveau prix,

P<sub>o</sub> = Prix en vigueur avant révision,

A = Dernière valeur connue de l'indice mensuel des prix à la consommation alimentaire hors tabac, secteurs conjoncturels (Bulletin mensuel de statistique publié par l'INSEE, tableau 25N 40 00 T)

A<sub>o</sub> = Pour la première révision, valeur du même indice connue au jour de l'établissement des prix du présent contrat soit :.....

S = Dernière valeur connue de l'indice trimestriel du taux de salaire horaire des services aux entreprises (Bulletin mensuel de statistique publié par l'INSEE, tableau T6 EN O)

S<sub>o</sub> = Valeur du même indice pour le mois de ..... soit .....

Après chaque révision, les valeurs P, A et S deviennent les valeurs P<sub>o</sub>, A<sub>o</sub> et S<sub>o</sub> de la révision suivante.

En cas de disparition d'un des indices, le calcul de la révision s'effectuera sur l'indice de remplacement le plus proche de celui disparu.

## ARTICLE 10 - SAUVEGARDE

- 10.1. Les prix tels que définis à l'article 8.1. ont été établis en considération des informations communiquées par le CLIENT sur les conditions d'exploitation du restaurant.

Si, au cours des six premiers mois d'activité, les réalités d'exploitation ne correspondaient pas aux éléments sur la base desquels les parties sont convenues des prix définis à l'article 8.1., le présent contrat serait renégocié entre les parties. A défaut d'accord, il serait résilié par anticipation si bon semble au RESTAURATEUR par lettre recommandée avec accusé de réception et en observant un préavis de 8 jours.

- 10.2. Les prix du présent contrat ont été établis sur la base de la fréquentation mensuelle telle que définie à l'article 8.1.

En raison de l'incompressibilité des frais fixes, ceux-ci feront l'objet d'un remboursement intégral par le CLIENT dans les conditions suivantes :

- ) Variante 1 : en cas de masse de frais fixes

Dans le cas où la fréquentation mensuelle constatée serait supérieure à la fréquentation maximale prévue à l'article 8.1.

Le montant de ce remboursement sera égal aux frais fixes supplémentaires engagés par le RESTAURATEUR, sur présentation de justificatifs.

En cas de modification durable de cette fréquentation ou de modification dans l'économie du contrat, les parties conviennent de se rencontrer pour établir un avenant au présent contrat.

- a) Variante 2 : en cas d'admission

Dans le cas où la fréquentation mensuelle constatée serait inférieure à la fréquentation mensuelle minimale la plus basse prévue à l'article 8.1, le montant du remboursement sera égal au nombre de repas manquants par rapport à cette fréquentation minimale, multiplié par la part des frais fixes dans le prix unitaire HT du repas.

Cette quote-part unitaire, qui s'élève à ... € HT sera révisée dans les conditions prévues à l'article 9.

- 0.0. En cas de suspension du contrat dans les conditions prévues aux articles 2.3 et 5.4, le CLIENT s'engage à indemniser le RESTAURATEUR, sur présentation de justificatifs, des frais de toute nature supportés par le RESTAURATEUR pendant la période de suspension.

- 1.0. Si au cours de l'exécution du contrat, son économie devait se trouver déséquilibrée, les conditions contractuelles seraient réexaminées à l'initiative de l'une ou l'autre des parties, sur production de justificatifs nécessaires.

Les cas suivants peuvent notamment entraîner un tel réexamen :

- fréquentation effective du service de restauration sur une période de 60 jours consécutifs inférieure à la fréquentation mensuelle (variante 1 : prévue au contrat ; variante 2 : minimale) ;

- constat sur un mois donné d'une fréquentation journalière présentant des écarts importants par rapport à la fréquentation mensuelle et entraînant des surcoûts pour le RESTAURATEUR ;
- suppression ou ajout d'un ou plusieurs services de repas ;
- variation du prix d'un ou plusieurs produits alimentaires ou non alimentaires entrant dans le coût de revient du restaurateur, excédant de plus ou moins 10% la variation sur la période considérée des indices correspondants pris en compte dans la formule de révision visée ci-dessus ;
- variation de façon significative des impôts locaux et taxes à la charge du restaurateur afférent aux prestations rendues au titre du présent contrat ;
- modifications substantielles apportées dans les locaux mis à la disposition du RESTAURATEUR ayant une incidence sur les conditions économiques d'exécution du présent contrat.

La demande de réexamen est adressée par la partie qui en prend l'initiative par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

A défaut d'accord entre les parties dans un délai de 60 jours suivant la date de réception de la demande de réexamen, le contrat sera résilié sans mise en demeure préalable, dans les conditions définies à l'article 2.2 ci-dessus.

#### **ARTICLE 11 - CONDITIONS DE REGLEMENT**

11.1. Les prestations du RESTAURATEUR font l'objet d'une facturation mensuelle au CLIENT adressée à celui-ci au titre des prestations du mois écoulé.

Les factures sont payables comptant à réception par prélèvement bancaire.

11.2. Les parties conviennent :

- qu'il n'est appliqué aucun escompte sur règlement,
- que les factures non payées à leur échéance porteront intérêt au profit du RESTAURATEUR, de plein droit et après mise en demeure restée sans effet dans un délai de quinze jours, au taux correspondant à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur à la date de facturation ; ces intérêts seront décomptés chaque mois à compter de leur exigibilité et jusqu'à leur paiement intégral.

0.0. Modalités de règlement

Il est rappelé que le CLIENT a pour recettes le prix des repas acquittés par les convives et les fonds appelés auprès de ses membres. Ces recettes permettent de payer les charges du CLIENT, dont les prix des repas facturés par le RESTAURATEUR.

#### ***VARIANTE 1 : LE MANDAT***

Le CLIENT donne mandat au RESTAURATEUR qui l'accepte, de percevoir auprès de ses membres les appels de fonds correspondant à la part du prix des repas restant à leur charge, déduction faite des encaissements effectués auprès des convives. A cet effet, le RESTAURATEUR adresse à chaque membre un appel de fonds correspondant aux prestations fournies au cours du mois écoulé.

Conformément au règlement intérieur, les appels de fonds sont payables comptant à réception, par prélèvement bancaire.

Les sommes ainsi collectées par le RESTAURATEUR seront comptabilisées distinctement dans un compte de tiers ouvert au nom du CLIENT. Il est entendu que le RESTAURATEUR n'est pas tenu d'affecter les sommes encaissées à un ou des comptes spécifiques de trésorerie.

Le RESTAURATEUR rend compte de son mandat au CLIENT conformément aux dispositions des articles 1984 et suivants du Code civil, étant entendu que le reversement au CLIENT des sommes collectées dans le cadre du présent mandat s'effectuera par compensation avec les sommes dues au Restaurateur par le CLIENT.

#### *VARIANTE 2 : LA DELEGATION DE PAIEMENT*

Afin d'assurer au RESTAURATEUR le paiement des sommes qui lui sont dues en règlement des factures visées à l'article 11.1 ainsi que des éventuels intérêts, frais et autres sommes stipulés aux articles 11.2, 11.5 et 11.6, le CLIENT délègue au RESTAURATEUR, ses membres débiteurs des appels de fonds correspondant à la part du prix des repas restant à leur charge, déduction faite des encaissements effectués auprès des convives.

La présente délégation est stipulée dans les conditions prévues par les articles 1275 et suivants du code civil ; les membres ayant accepté cette délégation dans le cadre des dispositions statutaires et réglementaires de l'association,

Les membres délégués effectuent en conséquence leurs paiements directement auprès du RESTAURATEUR. A cet effet, le RESTAURATEUR adresse à chaque membre un appel de fonds dûment visé par le CLIENT, correspondant aux prestations fournies au cours du mois écoulé.

Conformément au règlement intérieur, les appels de fonds sont payables comptant à réception, par prélèvement bancaire.

La délégation produira ses effets pendant toute la durée du présent contrat. Elle n'entraîne pas novation aux obligations contractées par le CLIENT envers le RESTAURATEUR au titre du présent contrat, le CLIENT restant tenu de toutes ses obligations envers le RESTAURATEUR.

- 1.0. Conformément au règlement intérieur de l'association, le défaut de paiement à l'échéance de la part d'un membre entraînera la possibilité, pour le RESTAURATEUR, huit jours calendaires après une mise en demeure par lettre recommandée avec demande d'avis de réception restée en tout ou partie sans effet pendant ce délai, de suspendre les prestations à l'égard du personnel du membre concerné.

En outre, le RESTAURATEUR se réserve la possibilité de résilier le contrat quinze jours calendaires après une notification par lettre recommandée avec demande d'avis de réception adressée au CLIENT.

Cette suspension se poursuivra jusqu'à paiement intégral, à moins que, par l'application de la clause résolutoire, les conventions n'aient été résolues de plein droit.

- 11.5. En cas de suspension du contrat dans les conditions prévues à l'article 11.4, le CLIENT s'engage à indemniser le RESTAURATEUR, sur présentation de justificatifs, des frais de toute nature supportés par le RESTAURATEUR pendant la période de suspension.

- 11.6. La résiliation du contrat pour quelque cause que ce soit rend immédiatement exigible la totalité des sommes dont le CLIENT ou ses membres sont redevables vis-à-vis du RESTAURATEUR.

#### **ARTICLE 12 – AVANCE PERMANENTE**

- 12.1. Une avance permanente égale à un mois de facturation soit ...€ est due au RESTAURATEUR par le CLIENT.

Cette avance sera réajustée lors de chaque indexation contractuelle des tarifs, en fonction du chiffre d'affaires mensuel moyen HT des douze derniers mois connus.

- 12.2. Cette avance permanente non productive d'intérêts sera restituée au CLIENT à l'expiration du contrat sous réserve de l'apurement préalable et complet des comptes.

En cas d'impossibilité d'obtenir l'apurement complet des comptes, ou en cas de jugement prononçant la suspension provisoire des poursuites, le redressement judiciaire ou la liquidation judiciaire du CLIENT ou d'un ou plusieurs de ses membres, l'avance permanente se compensera de plein droit avec toutes les sommes dues par le CLIENT ou lesdits membres à quelque titre que ce soit à la date de cessation du contrat.

#### **ARTICLE 13 – DISPOSITIONS FISCALES**

- 13.1 Les parties entendent soumettre le présent contrat aux dispositions de l'article 279 a bis du Code général des impôts et de l'article 85 bis de l'annexe III du Code général des impôts qui définissent le régime de TVA applicable à la fourniture de repas dans les cantines d'entreprises.

Le CLIENT déclare parfaitement connaître les obligations lui incombant au titre des dispositions sus visées telles que précisées par l'Administration fiscale (notamment Documentation administrative 3-A-5-01 et 3-C-2212) et s'engage à les respecter pendant toute la durée du contrat. Le respect de ces conditions par le CLIENT constitue une condition déterminante de la volonté de contracter du RESTAURATEUR. En conséquence de quoi, tout redressement fiscal que subirait le RESTAURATEUR du fait de non respect par le CLIENT des obligations lui incombant sera à la charge de ce dernier.

- 13.2. Dépôt du contrat

Conformément aux dispositions de l'article 85 bis de l'annexe III du Code Général des Impôts, le présent contrat doit être déposé dans le délai de rigueur d'un mois de sa signature, auprès des centres des impôts dont dépendent chacune des parties.

Le RESTAURATEUR procédera au dépôt du contrat pour le compte du CLIENT, ce derniers s'engageant à fournir toutes les indications nécessaires à cet effet.

Le CLIENT déclare relever des centres des impôts sis \_\_\_\_\_.

- 13.3. Taxe professionnelle

Le RESTAURATEUR n'est redevable de la taxe professionnelle qu'au titre du seul matériel lui appartenant affecté à l'exécution des prestations objet du présent contrat. Cette taxe constitue un élément du prix de repas.

Le CLIENT assume la charge de la taxe professionnelle au titre des locaux, installations et équipements mis à disposition du RESTAURATEUR pour l'exécution du présent contrat.

Ces dispositions sont applicables *mutatis mutandis* à tout nouvel impôt qui pourrait être créé en remplacement de la taxe professionnelle.

#### 13.4. Mandat d'encaissement (En cas de paiement direct par les convives).

Conformément à l'instruction administrative du 2 octobre 1991, le CLIENT donne mandat au RESTAURATEUR qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, le prix des repas payé par les convives lors de leur passage en caisse et dont ceux-ci sont débiteurs vis-à-vis du CLIENT.

Les sommes ainsi collectées par le RESTAURATEUR seront comptabilisées distinctement dans un compte de tiers ouvert au nom du CLIENT. Il est entendu que le RESTAURATEUR n'est pas tenu d'affecter les sommes encaissées à un ou des comptes spécifiques de trésorerie.

Le RESTAURATEUR mentionne sur sa facture mensuelle, ou en annexe à celle-ci, le montant des encaissements effectués pour le compte du CLIENT en distinguant le montant hors taxes et la TVA, par taux de TVA appliqué.

En sa qualité de mandataire, le RESTAURATEUR reversera au CLIENT la partie des encaissements correspondant aux consommations des usagers au cours du mois.

Ces consommations correspondent, d'une part aux prestations payées comptant et d'autre part à la valeur des tickets collectés ou à la valeur des débits sur cartes valeurs ou sur badges.

Le reversement de ces sommes s'effectuera par compensation avec les sommes dues au RESTAURATEUR par le CLIENT OU SES MEMBRES.

### **ARTICLE 14 – STIPULATIONS GENERALES**

#### 14.1. Portée du contrat

Le présent contrat et ses annexes traduisent l'ensemble des engagements pris par le CLIENT et le RESTAURATEUR. Il annule et remplace toutes propositions ou accords écrits et verbaux antérieurs à sa signature.

Aucune des parties ne pourra être tenue à d'autres obligations que celles expressément convenues par le contrat. Toute modification quelconque des présentes devra nécessairement faire l'objet d'un accord écrit et signé des personnes dûment habilitées à cet effet par chacune des parties.

#### 14.2. Tolérance

Le fait par l'une des parties de ne pas exiger l'exécution de certaines obligations contractuelles ou de permettre un manquement aux termes de ce contrat ne pourra être interprété, quelles que soient la durée et l'importance de cette tolérance, comme un

abandon de son droit à faire observer ultérieurement, à tout moment et sans préavis, chacune des clauses et conditions des présentes.

14.3. Litiges

A défaut d'accord amiable, tout différend survenant entre les parties à l'occasion de l'interprétation de l'exécution ou de suites du présent contrat, sera porté devant le Tribunal de..... de..... dont il est expressément fait attribution de compétence, quel que soit le domicile du défendeur.

**ARTICLE 15 - 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'association)

**POUR LE RESTAURATEUR**

.....  
.....

(cachet de la société)