

MODELE DE CONTRAT DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

(RIE conventionnel)

OCTOBRE 2015

Table des matières

Article 1 : Objet	3
Article 2 : Durée du Contrat - Résiliation	3
Article 3 : Prestations fournies	4
Article 4 : Exécution des Prestations par le restaurateur	4
Article 5 : Mise à disposition des locaux et matériels	6
Article 6 : Conditions de fonctionnement du restaurant	8
Article 7 : Responsabilité et Assurances	9
Article 8 : Les prix des prestations de restauration	10
Article 9 : Révision des prix	10
Article 10 : Sauvegarde	11
Article 11 : Conditions de règlement	13
Article 12 : Avance permanente	14
Article 13 : Dispositions fiscales	14
Article 14 : Stipulations générales	15
Article 15 : Election de domicile	16

**CONTRAT DE
PRESTATIONS DE
RESTAURATION COLLECTIVE**

ENTRE

Les membres du groupement conventionnel du RIE.....dont la liste est annexée aux présentes,

Ci-après dénommés ensemble le « CLIENT » et individuellement « l'ADHERENT »

représentés par la Société..... ,
forme de la société
capital
siège social
Immatriculation au RCS de sous le n°.....
dûment mandatée aux fins des présentes, par convention en date du

Représentée par Fonction

Ci-après dénommée le « MANDATAIRE »,

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 SUIIT :

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 de son personnel, dans son établissement situé :

..., Rue à (.....)

1.2. Le RESTAURATEUR fournira ses prestations en toute indépendance.

Article 2 : Durée du Contrat - Résiliation

2.1. Durée

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

Le MANDATAIRE, mandaté par l'ensemble des ADHERENTS, 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.

Le contrat cesse, pour l'avenir, de produire ses effets à l'égard de l'ADHERENT qui quitte le groupement à condition que le RESTAURATEUR en ait été informé par lettre recommandée avec accusé de réception avec un préavis de trois mois, la présente convention demeurant en vigueur avec les autres ADHERENTS.

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, si bon semble à l'autre des parties, un mois après l'envoi par le MANDATAIRE 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.

En cas d'inexécution par un ADHERENT de l'une de ses obligations au titre des présentes, et hormis les cas prévus aux articles 10.1. et 11.3., le présent contrat sera résilié de plein droit, si bon semble au RESTAURATEUR, un mois après l'envoi au MANDATAIRE et à l'ADHERENT concerné 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 : Exécution des Prestations par le restaurateur

Le RESTAURATEUR mettra en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration, objet du contrat.

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 la 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.

Si le CLIENT fermait définitivement son restaurant et si le RESTAURATEUR n'avait 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. En cas de rupture du Contrat pour quelque cause que ce soit, et si le CLIENT confie la gestion de son service de restauration à une autre entreprise de restauration, la succession d'employeurs entre le RESTAURATEUR et cette dernière se fera conformément aux dispositions en vigueur de l'Avenant n°3 de la Convention Collective Nationale pour le Personnel des Entreprises de Restauration de Collectivités. Pour ce faire, 25 jours au moins avant l'expiration du présent contrat, 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 à disposition des locaux et matériels

5.1. Le CLIENT garantit au RESTAURATEUR pour la durée du présent contrat, et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation gratuite, paisible et continue 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 s'engage à les respecter.

A cet effet, il s'engage à mettre en conformité avec les dispositions et les prescriptions légales et réglementaires 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 à entrer dans le restaurant les 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.

5.5 Le CLIENT conserve la charge :

- des travaux, des modifications, des réparations, de la maintenance préventive et curative des locaux et matériels mis à disposition ;
- du renouvellement des matériels et mobiliers disparus, usés ou vétustes ;
- de la fourniture et du 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. 4512-6 et suivants du Code du travail concernant l'établissement d'un plan de prévention.

5.7. Le MANDATAIRE effectuera la déclaration d'activité, pour le compte du CLIENT, auprès de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) et en transmettra immédiatement copie au RESTAURATEUR.

- 5.8. 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.
- 5.9. 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 à la réglementation fiscale applicable et notamment à l'article 279 a bis du Code Général des Impôts et à l'article 85 bis de l'annexe III du même code, 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 aux seuls membres du personnel du CLIENT. Ceux-ci, pour accéder au restaurant, doivent être en mesure de justifier de leur qualité de membre du personnel du CLIENT, notamment par la présentation du badge d'accès remise préalablement par le CLIENT.

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 de la TVA applicable au titre de l'article 279 m du Code Général des Impôts.

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

- 6.3. Le CLIENT, gestionnaire du restaurant, a mis en place une commission, composée de représentants du personnel et de l'ensemble des adhérents, 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 : Responsabilité et Assurances

7.1 Responsabilité

[Principes et limites de responsabilité à indiquer par la société de restauration collective sur la base de sa politique interne]

7.2 Assurances

7.2.1. 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 sur demande écrite du CLIENT.

7.2.2. Le CLIENT déclare qu'en sa qualité de propriétaire (ou locataire) des locaux sis .., Rue..... à..... (..), dans lesquels le RESTAURATEUR effectuera ses prestations, il est assuré ou s'assurera, 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 le propriétaire des locaux, pour lequel 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, le propriétaire des locaux et leurs assureurs pour tout dommage affectant ses propres biens.

7.2.3. 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 sont automatiquement majorés, de la TVA aux taux légalement en vigueur au jour de la réalisation des prestations. 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 des prix TTC.

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 de TVA applicable au titre de l'article 279 m du Code Général des Impôts.

Article 9 : Révision des prix

9.1 Dates de révision

Les prix contractuels seront révisés annuellement, à la date anniversaire du contrat / au 1^{er} xx 20xx.

La première révision interviendra le 1^{er} xx 20xx...

9.2. Formules de révision

Préconisations de la Direction des Affaires Juridiques des Ministères Economiques et Financiers (fiche DAJ « L'indexation des prix dans les marchés de restauration collective »)

Bonnes pratiques

- **Prévoir un prix révisable annuellement.**
- **Baser la révision sur un indice représentatif.**

Les prix de repas des marchés de services de restauration collective peuvent être révisés en fonction d'indices de prix à la consommation publiés par l'INSEE, qui sont destinés à apprécier l'inflation et permettent de mesurer de façon synthétique l'évolution du prix des repas. Ces formules de révision de prix n'intègrent pas de partie fixe.

1 – Restauration administrative : $P = P_o \times (0,50 I/I_o + 0,50 I'/I'o)$

Avec :

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022
I_o = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent
I' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639026
I'o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

2 – Restauration scolaire : $P = P_o \times (0,50 I/I_o + 0,50 I''/I''o)$

Avec :

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022
I_o = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent
I'' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025
I''o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

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 :

a) 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.

b) 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.

10.3. 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.

10.4. 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 accusé 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 de plein droit 30 jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 11 : Conditions de règlement

11.1. Les prestations du RESTAURATEUR font l'objet d'une facturation mensuelle, adressée à chaque ADHERENT, au titre des prestations du mois écoulé.

Les factures sont payables au plus tard _____ [délai] par _____ [mode de règlement].

⇒ Pour des informations relatives aux délais de règlement en restauration collective, se reporter à la fiche SNRC disponible sur le site Internet du syndicat : <http://www.snrc.fr>

11.2. Les parties conviennent

- qu'il n'est appliqué aucun escompte sur règlement.
- que les factures non payées à leur échéance entraîneront de plein droit, sans qu'un rappel soit nécessaire, l'application de pénalités de retard au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1er juillet de l'année en question. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire.

De plus, en cas de retard de règlement et conformément à l'article L 441-6 I du Code de Commerce, le CLIENT sera automatiquement redevable de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ sans préjudice d'une indemnisation complémentaire lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, sur justification apportée par le RESTAURATEUR.

11.3. Le défaut de paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures entraînera la possibilité pour le RESTAURATEUR, de résilier le contrat de plein droit et sans formalité judiciaire ou extra judiciaire, à l'égard du ou des ADHERENTS défaillants, quinze jours calendaires après une mise en demeure par lettre recommandée avec demande d'avis de réception adressée à ces derniers et restée en tout ou partie sans effet pendant ce délai.

En ce cas, le RESTAURATEUR se réserve la possibilité de résilier le contrat à l'égard de l'ensemble des ADHERENTS quinze jours calendaires après une notification par lettre recommandée avec demande d'avis de réception adressée au MANDATAIRE.

11.4. Par ailleurs, le RESTAURATEUR pourra suspendre ses prestations à l'égard des ADHERENTS défaillants et le cas échéant de l'ensemble des adhérents, 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.

Cette suspension se poursuivra jusqu'à paiement intégral, à moins que, par l'application de la clause résolutoire de l'article 11.3, 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 ou les ADHERENTS défaillants s'engagent 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 est redevable 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 d'un ou plusieurs ADHERENTS, l'avance permanente se compensera de plein droit avec toutes les sommes dues par le ou lesdits ADHERENTS 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 Bulletin Officiel des Finances Publiques - Impôts BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20) 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 du 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 de chaque ADHERENT, ces derniers s'engageant à fournir toutes les indications nécessaires à cet effet.

Les ADHERENTS déclarent relever des centres des impôts listés en annexe.

13.3. Cotisation foncière des entreprises

Le CLIENT assume la charge de la Cotisation foncière des entreprises au titre des locaux 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 Cotisation foncière des entreprises.

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

Conformément au Bulletin Officiel des Finances Publiques - Impôts BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20, chaque ADHERENT 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 de l'ADHERENT.

Les sommes ainsi collectées par le RESTAURATEUR seront comptabilisées distinctement dans un compte de tiers ouvert au nom de l'ADHERENT. 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 de l'ADHERENT en distinguant le montant hors taxes et la TVA.

En sa qualité de mandataire, le RESTAURATEUR reversera à l'ADHERENT 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.

Ces sommes ayant un caractère d'acompte, leur reversement s'effectuera par compensation avec les sommes dues au RESTAURATEUR par l'ADHERENT.

Article 14 : Stipulations générales

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. Notification

Toute information due ou notification à effectuer par le RESTAURATEUR au CLIENT sera valablement faite par le restaurateur au seul MANDATAIRE.

14.3. 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.

14.4. 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 la société)

POUR LE RESTAURATEUR

.....
.....

(cachet de la société)