

Restaurants partenaires Food-Table

Version à valeur contractuelle

1. Objet

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les **conditions d'adhésion**, les **exigences qualitatives**, sanitaires, logistiques et administratives applicables aux restaurants partenaires du réseau Food-Table.

L'adhésion au réseau Food-Table implique l'acceptation **pleine et entière** des dispositions du présent document, lequel constitue un **engagement contractuel** entre Food-Table et le restaurant partenaire.

2. Conformité réglementaire et sanitaire

Le restaurant partenaire déclare et garantit être en conformité avec l'ensemble des **dispositions légales, réglementaires et sanitaires applicables à son activité**, notamment :

2.1 Hygiène et sécurité alimentaire

- Mise en œuvre effective des principes **HACCP**
- Conformité au **Règlement (CE) n°852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Respect des obligations de traçabilité prévues par le **Règlement (CE) n°178/2002**
- Existence et mise à jour d'un plan de nettoyage et de désinfection
- Personnel formé aux règles d'hygiène alimentaire

Le restaurant partenaire s'engage à maintenir ces obligations pendant toute la durée de la collaboration.

3. Déclarations et assurances

Le restaurant partenaire déclare disposer :

- D'une immatriculation valide (SIREN / SIRET)
 - D'une activité déclarée auprès des autorités compétentes
 - D'une **assurance responsabilité civile professionnelle** couvrant son activité de restauration et de catering
-

4. Exigence de production culinaire – 100 % fait maison

Le restaurant partenaire s'engage à ce que l'ensemble des plats proposés via Food-Table soient :

- **Préparés sur place**
- Réalisés à partir de produits bruts ou transformés en cuisine
- Exempts de plats industriels, prêts à l'emploi ou pré-assemblés

Cette exigence constitue un **critère essentiel et déterminant** de la collaboration.

5. Qualité gustative et sélection

Food-Table se réserve le droit :

- De procéder à une **évaluation qualitative** (dégustation, test, audit ou autre moyen)
- De refuser ou suspendre un partenariat en cas de non-respect des standards gustatifs attendus

Le restaurant partenaire s'engage à garantir la **régularité**, la **qualité** et la **cohérence** de sa production.

6. Origine des produits

Le restaurant partenaire s'engage à ce qu'au minimum **60 % des produits utilisés soient d'origine française**, hors produits non disponibles sur le territoire.

Il s'engage à pouvoir fournir, sur demande, les **éléments de traçabilité** nécessaires (factures fournisseurs, fiches produits, attestations).

7. Régimes alimentaires et allergènes

7.1 Régimes spécifiques

Le restaurant partenaire s'engage à être en capacité d'adapter son offre afin de répondre aux principaux régimes alimentaires, dans la limite de ses contraintes techniques.

7.2 Information allergènes

Conformément au **Règlement (UE) n°1169/2011**, le restaurant partenaire :

- Identifie clairement les **14 allergènes réglementaires**
 - Transmet les informations à Food-Table
 - Met en place les mesures nécessaires pour limiter les risques de contamination croisée
-

8. Emballages et conditionnement

Le restaurant partenaire s'engage à utiliser des **emballages conformes à la réglementation en vigueur**, notamment le **Règlement (CE) n°1935/2004** relatif aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

Food-Table privilégie l'usage d'emballages biodégradables, compostables ou recyclables.

9. Livraison et logistique

- Le rayon de livraison est limité à **15 km maximum**
 - Le restaurant partenaire s'engage à respecter la chaîne du froid ou du chaud
 - Les horaires de livraison contractuels doivent être strictement respectés
-

10. Process administratif et facturation

- Le restaurant partenaire facture Food-Table pour chaque prestation réalisée
 - Les factures doivent être conformes à la réglementation en vigueur
 - Les délais de facturation et de paiement sont définis contractuellement
-

11. Engagement et résiliation

En cas de non-respect du présent cahier des charges, Food-Table se réserve le droit de :

- suspendre temporairement la collaboration
 - ou d'y mettre fin, sans préjudice d'éventuels dommages et intérêts
-

12. Acceptation

Le restaurant partenaire reconnaît avoir pris connaissance du présent cahier des charges et l'accepter sans réserve.

Fait à :

Le :

Nom, signature et cachet du restaurant partenaire :