



Convention à durée déterminée de service de restauration collective provisoire au bénéfice des salariés du BTP et du paysage

Les entreprises du BTP et du paysage de la Côte-d'Or fonctionnent normalement pendant cette période de couvre feu.

Selon leurs conventions collectives, elles doivent fournir le repas du midi à leurs salariés non sédentaires.

Aussi, en concertation avec le Préfet de la Côte-d'Or, elles ont désormais la possibilité de conventionner avec des restaurateurs, dans le cadre d'un service de restauration collective provisoire, pour fournir à leurs salariés le repas du midi dans un lieu chauffé, cela, dans le respect strict des conditions posées par l'article 40 du Décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.

Il a donc été décidé ce qui suit, sous strict respect des indications de la Préfecture de la Côte-d'Or,

entre l'entreprise _____

et le restaurateur _____

L'entreprise _____ ayant un chantier sis _____, sollicite le restaurateur _____ pour un service du _ au _____ pour _____ salariés.

Le restaurant ne pourra accueillir que les salariés et dirigeants non salariés dont l'entreprise a conventionné, à l'exclusion de toute autre personne ; (Une convention par entreprise dans le respect des normes sanitaires en vigueur, listées à l'article 40 II du décret du 29 octobre 2020 modifié , rappelées en page 2)

Le restaurateur veillera à l'aération régulière de ses locaux et à la désinfection du matériel mis à disposition des salariés.

Porteront obligatoirement un masque de protection :

- Le personnel de l'établissement ;
- Les salariés accueillis lors de leurs déplacements au sein de l'établissement.

Tous les gestes barrières seront respectés.

Une liste avec le nom des salariés présents pour le déjeuner sera transmise au restaurateur par l'entreprise chaque matin.

Cette convention sera adressée par courriel à l'attention des services de la Préfecture pref-covid19@cote-dor.gouv.fr dès sa signature et **avant le premier service**, pour une information adéquate des forces de l'ordre.

L'entreprise

Le restaurateur

Normes sanitaires en vigueur article 40 II du décret du 29 octobre 2020 modifié

II. - Pour la restauration collective en régie ou sous contrat, ainsi que la restauration assurée au bénéfice exclusif des professionnels du transport routier, les gérants des établissements mentionnés au I organisent l'accueil du public dans les conditions suivantes :

1° Les personnes accueillies ont une place assise ;

2° Une même table ne peut regrouper que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la limite de quatre personnes ;

3° Une distance minimale de deux mètres est garantie entre les chaises occupées par chaque personne, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique. Cette règle de distance ne s'applique pas aux groupes, dans la limite de quatre personnes, venant ensemble ou ayant réservé ensemble ;

4° La capacité maximale d'accueil de l'établissement est affichée et visible depuis la voie publique lorsqu'il est accessible depuis celle-ci.

Rappel : article L 3136-1 du code de la santé publique : en cas de non respect des obligations, le restaurateurs et les personnes présentes dans le restaurants s'exposent à une amende de quatrième classe et , en cas de récidive dans les 15 jours, à une amende de 5ème classe ou en cas de violation à plus de trois reprises dans un délai de 30 jours, à six d'emprisonnement et 3 750€ d'amende ainsi qu'à une peine complémentaire de travail d'intérêt général.