

S.A.R.L FTM "La Fabbri'k du goût"

2390 route des milles, 13510 Eguilles

RCS Aix-en-Provence 819375577

SARL au capital social de 2000 euros

Siret : 81937557700015 – APE : 7729Z

TVA intracom : FR79819375577

Tel : 06.48.80.69.94

Mail : ftm.location@gmail.com

Site : www.fabbrikdugout.com/location



La Fabbri'k du Goût

Lieu de création et de dégustation gastronomique

Contrat de location

“La Fabbri'k du goût”

ENTRE LES SOUSSIGNÉS

<p>SARL FTM</p> <p>« La Fabbri'k du goût »</p> <p>2390 route des milles</p> <p>13510, Eguilles</p>	
<p>Ci-dessus désigné « le bailleur »</p>	<p>Ci-dessus désigné « le preneur »</p>

Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

ARTICLE PREMIER : DÉSIGNATION, UTILISATION DES LOCAUX LOUÉS

1-1 DESIGNATION

Le présent contrat concerne la cuisine/laboratoire de **80 m²**, de la salle de plonge **10m²**, de la salle de conférence/dégustation **40m²** ainsi que de la terrasse **40m²** et des toilettes PMR (capacité : **18** places assises, **+20** personnes debout), dénommée **La Fabbri'k du goût** et située au **2390 route des milles, 13510 Éguilles** ainsi que son parking privé...

1-2 UTILISATION

“La Fabbri'k du goût” doit uniquement être utilisé dans le but d’organiser les activités et évènements suivants : **Atelier cuisine, production, réunion d’entreprise, teambuilding, dark kitchen...**

ARTICLE 2 : ÉQUIPEMENTS ET FOURNITURES MIS À DISPOSITION DU PRENEUR

2-1 EQUIPEMENTS ELECTROMENAGER

1 réfrigérateur (630L) / 1 desserte réfrigérée (400L) et 1 congélateur (630L) / 4 fours (convection) / 2 cellules de refroidissement (8 niveaux, négatif ou positif) / 1 chambre de pousse (8 niveaux) / 4 plaques à induction (3 KW), 1 plonge lave-vaisselle pro à capot / 2 lave-main (sans contact) / 1 hotte aspirante pro / 4 table de préparation inox (2 mètre) / 2 grands plans de travail central en granite / 1 desserte et une échelle mobile / 1 cave à vin (60 bouteilles) / 1 micro-onde / 4 robots pâtissier KitchenAid / 2 machine à café (capsule et percolateur) et 1 bouilloire / 1 pied à soupe et 1 robot-coupe / 4 robots batteur manuel / 8 balances (Mg)...

2-2 FOURNITURES

Assiettes, verres à vin, verres à eau, flutes, fourchettes, couteaux, cuillères.

Tasses à café, fouets, râpe, louche, économe, ciseaux, rouleaux pâtissier, tire-bouchon, planches à découpé, plateaux, casseroles, poêles, plats, saladiers, bols, passoire, chalumeau, mandoline, entonnoir piston, salières, moulin à poivre, torchon, serviette de table, robot pâtissier, machine à café, pied à soupe, wok, blender, balance, minuteurs/sonde, produits et matériels d'entretien, trousse de secours...

3-1 PERIODE

Le preneur louera la salle à la date suivante :

--	--

3-2 HORAIRES

Les horaires d'utilisations possible sont les suivantes :

Location demi- journée (4 heures minimum)

Location journée (8h00-18h00) / **Location soirée** (17h00-1h00 heure légale de fermeture)

4-1 OBLIGATION DU BAILLEUR

Le Bailleur s'engage à :

- >mettre le local à la disposition du preneur à la date et à l'heure convenues pour le début de la location.
- >fournir un local utilisable, équipé et chauffé avec eau courante et électricité durant toute la période de location.
- >ne pas faire entrave à la jouissance du preneur pendant toute la durée de la location.
- >se réserve le droit, en cas de non-respect de l'objet de la location, de trouble à l'ordre public ou d'atteinte à la législation en vigueur, de poursuivre le locataire devant la juridiction compétente.

4-2 OBLIGATION DU PRENEUR

Le Preneur s'engage à :

- >payer le dépôt de garantie, soit : **500€** par chèque, ainsi que le solde de la location en totalité soit : ...**€/TTC** lors de la signature du présent contrat ou lors de la mise à disposition du local.
- >ce qu'il n'y est pas plus de **X** personnes présentes lors de l'événement organisé par le preneur.
- >faire assurer le maintien de l'ordre et la police dans les locaux. Il sera considéré comme responsable de tout incident pouvant survenir pendant la location.

5-1 ETAT DES LIEUX

> Afin que l'état des lieux d'entrée et de sortie puisse être dressé, le preneur s'engage à se présenter 1 heure avant du début de la location et au plus tard restera 1 heure après la fin, un inventaire du matériel sera effectué.
> Au moment de son entrée dans les lieux, l'utilisateur est informé de l'emplacement de l'extincteur, du tableau électrique, de la trousse de premier secours. Il est également informé des consignes de sécurité à respecter.

5-2 RESTITUTION

> À la fin de location, le preneur devra restituer la salle à l'heure prévue, en son absence, l'état des lieux dressé par le gérant ne pourra faire l'objet d'aucune contestation. Il devra rester le temps nécessaire pour permettre l'établissement de l'état des lieux de sortie, si aucune dégradation n'est constatée, le chèque de dépôt de garantie sera restitué sous trois jours. Dans le cas contraire, il servira en tout ou partie à la remise en état. Un dédommagement supplémentaire pourra être en outre réclamé si le dépôt de garantie ne permet pas de régler la remise en état.

> Le preneur s'engage à rendre les lieux dans un état de propreté identique à celui qu'il aura constaté lors du début de la location, tous manquements constatés seront facturés à l'utilisateur en fonction du temps passé pour la remise en état. Les déchets seront mis dans des sacs poubelles qui devront être sortis.

> Le matériel devra être restitué en parfait état de propreté et de fonctionnement, le preneur devra respecter les consignes d'utilisation du matériel de la cuisine.

> Le bailleur ne pourra être tenue responsable des accidents, vols ou dommages de toute nature dont pourraient être victimes les organisateurs ou participants pendant les périodes d'aménagement, d'utilisation ou de remise en ordre des locaux.

> Le bailleur décline toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration d'objets ou matériel appartenant au preneur, à des particuliers ou à des associations qui se trouvent dans l'enceinte de la salle ou à l'extérieur.

> Le bailleur ne pourra être tenu responsable de tout dommage causé aux véhicules situés sur les voies environnantes ou sur le parking privé.

> Il est précisé qu'en cas d'accident ou dégradation, de quelque ordre qu'il soit, le preneur prendra entièrement à sa charge l'ensemble des réparations.

ARTICLE 7 : RESILIATION

>Le non-respect des stipulations du présent contrat entrainera sa résiliation immédiate et de plein droit et les sommes versées au bailleur lui demeureront acquises à titre de premiers dommages et intérêts.

>Il est précisé que le présent contrat serait résilié de plein droit si une somme quelconque n'était pas payée à son échéance ou si un chèque émis par le preneur n'était pas honoré par sa banque.

>En outre en cas de résiliation du contrat de la part du preneur, le paiement de la location restera acquis au bailleur, au titre d'indemnité de débit, sauf cas de force majeure.

ARTICLE 8 : CONTENTIEUX

>Tout litige relatif à l'exécution du présent contrat sera soumis aux tribunaux dont dépend le siège social du bailleur.

ARTICLE 8 : SOUS-LOCATION

>Il est interdit au preneur de consentir une quelconque location des locaux loués, en cas de constatation de tels faits, le dépôt de garantie ne sera pas restitué.

>La salle est louée pour les propres besoins du demandeur et non pour le compte d'un tiers.

ARTICLE 11 : REGLEMENT INTERIEUR

Il est Interdit de :

- Bloquer, obstruer l'issue de secours, elle devra rester dégagée et utilisable à tout moment.
- Modifier l'installation mise à votre disposition.
- Utiliser, sur les plaques électriques, Les poêles et ustensiles non prévus à cet effet.
- Utiliser tout autre produit que celui mis à votre disposition par le bailleur pour nettoyer la cuisine.
- Utiliser des tampons abrasifs ou tout autre produit agressif susceptible de rayer le matériel.
- Faire surchauffer les fours ou les plaques éclectiques.
- Modifier les réglages des armoires réfrigérantes et de l'installation électrique.
- Transférer du mobilier ou tout appareil en dehors des lieux loués.
- Visser, d'agrafer, ou de coller sur les murs, portes, plafond et table.
- Se servir de fumigènes, pétards ou autres dispositifs spéciaux.
- Fumer dans les locaux.

Afin d'éviter toutes nuisances sonores vis à vis des riverains après 22 heures, l'utilisateur s'engage à ce que les participants quittent la salle le plus silencieusement possible et limite celles produites à l'intérieur de la salle durant l'évènement (sono, musique, chants, cris...). En particulier, l'usage des avertisseurs sonores est prohibé.

<p>SARL FTM</p> <p>« La Fabbri'k du goût »</p> <p>2390 route des milles</p> <p>13510, Eguilles</p>	
<p>Ci-dessus désigné « le bailleur »</p>	<p>Ci-dessus désigné « le preneur »</p>



La Fabbri'k du Goût

Lieu de création et de dégustation gastronomique