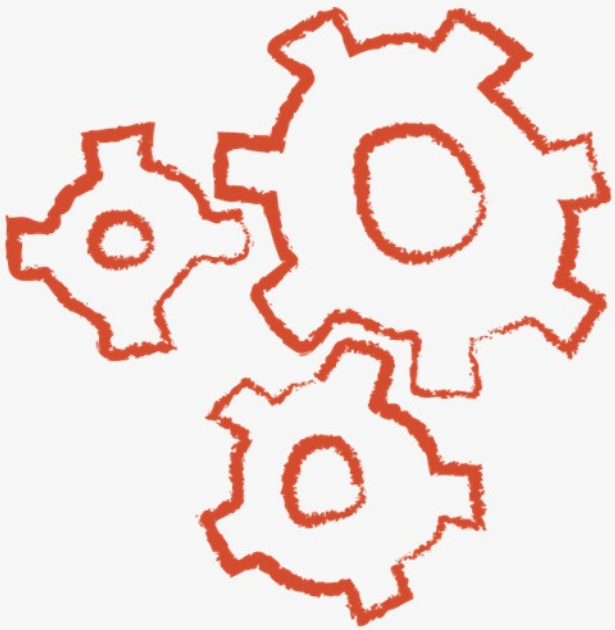
LES JURISTES ENGAGÉ·E·S

BOÎTE À OUTILS / TIERS-LIEUX

CONTRAT D'ENTREPRISE

MODÈLE

Mis à disposition bénévolement par le collectif. Information juridique générale, à adapter à votre situation : ce document ne remplace pas une consultation personnalisée.



LES JURISTES ENGAGÉ·ES
Collectif bénévole d'éducation au droit de l'ESS

Licence Creative Commons BY-NC 4.0
juristes-engagees.fr

CONTRAT D'ENTREPRISE
« Prestation [secteur d'activité] »

Pour l'exemple, ici, le contrat est proposé dans le secteur de la restauration

ENTRE LES SOUSSIGNES

La société **[identité de la société]** ;
Représentée par **[nom du représentant]**,

L'identité de l'entreprise est à récupérer sur www.pappers.fr, sur la partie « Informations juridiques de L'ENTREPRISE, vous cliquez sur ce logo :

Ci-après, « **Le Client** » ;

ET

La société **[identité de la société]** ;
Représentée par **[nom du représentant]**,

L'identité de l'entreprise est à récupérer sur www.pappers.fr, sur la partie « Informations juridiques de L'ENTREPRISE, vous cliquez sur ce logo :

Ci-après, « **Le Prestataire** » Ci-après dénommées ensembles « **Les Parties** »

ÉTANT PRÉALABLEMENT EXPOSÉ CE QUI SUIT

Le Client exploite différents espaces situés au [lieu et secteur d'activité]

Dans le cadre de cette exploitation, le Client souhaite proposer à son public un service de [secteur d'activité] dans l'espace dénommé « [nom de l'espace de l'entreprise]». (ci-après dénommé l' « [nom de l'espace de l'entreprise]»).

Ce service offre consisterait à mettre disposition du Prestataire un stand afin qu'il puisse proposer une offre de [secteur d'activité] au public du Client.

Les Parties entendent donc par les présentes conclure un contrat de prestation de services relatif à [secteur d'activité] d'Espace de [secteur d'activité].

EN CONSÉQUENCE DE QUOI IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1er. Objet du contrat

L'objet du présent contrat est de confier au Prestataire la réalisation d'entrées, plats, desserts, tapas, et brunch (ci-après les « Repas ») qui seront proposés au public et au personnel de [nom du tiers-lieu]. Ce contrat couvre également la mission [secteur d'activité], pour la réalisation de Repas par le Prestataire lors de privatisations [nom du tiers-lieu].

Les horaires d'ouverture des Espaces de restauration sont définis en Annexe 1 et sont susceptibles d'être adaptés en fonction des besoins.

Article 2. Durée du contrat

Le présent contrat est conclu du [date et durée de l'entreprise].

Article 3.1 Obligations du Prestataire

Le Prestataire apporte tous les soins et toutes les diligences nécessaires à l'exécution de ses missions et à l'entretien des espaces, du mobilier et du gros équipement mis à disposition par le Client.

Il réalisera la composition et le contenu des Repas tel que définis en Annexe 2.

Toute modification de la composition et/ou du contenu des Repas tel que définis par le présent contrat ne pourra se faire qu'avec l'accord exprès du Client.

L'exécution de l'ensemble des préparatifs culinaires nécessaires à la réalisation des Repas pourra être effectuée dans les locaux des Espaces de restauration ou en dehors de [nom du tiers-lieu].
Dans tous les cas ces travaux seront réalisés sous la responsabilité du Prestataire, qui déclare en outre parfaitement connaitre la cuisine et ses agencements (Annexe 3).

Il appartient au Prestataire de nettoyer les espaces de [nom du tiers-lieu] qu'il utilisera dans le cadre de sa prestation et ce, avant et après les avoir utilisés.

Les frais d'achat de petits équipements et de matières premières resteront à la charge du Prestataire, ainsi que le personnel de cuisine et de plonge qu'il jugera nécessaire à la réalisation de la prestation.

Le prestataire s'engage à ce que lui et l'ensemble de son personnel respectent la législation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, en particulier celle relative à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Il appartient également au Prestataire de garantir le Client quand la régularité de sa situation fiscale et sociale.

Le prestataire déclare avoir souscrit une assurance civile y compris professionnelle pour son activité et celle de ses préposés.

Ce modèle de statuts est mis à disposition sous licence Creative Commons Attribution
Pas d'Utilisation Commerciale – Partage dans les mêmes conditions
CC BY-NC-SA 4.0 International
Modèle élaboré par Yoann Geny & Benjamin Gueraud-Pinet

Article 3.2 Obligations du Prestataire pour l'utilisation de l'espace traiteur

En plus des Espaces de restauration, le Client met à disposition du Prestataire la chambre froide et la cuisine situées dans l'espace traiteur de [nom du tiers-lieu].

La chambre froide se divise en deux parties, dont une partie seulement est à l'usage exclusif du Prestataire.
La cuisine traiteur n'est pas à l'usage exclusif du Prestataire qui devra respecter le planning mis en place par le Client.

Lorsque le Prestataire utilisera cet espace traiteur, toutes les dispositions du présent contrat s'appliqueront.

Article 4. Obligations du Client

Le Client met à disposition les Espaces de restauration et l'espace traiteur de [nom du tiers-lieu]. Il prend à sa charge les frais de fluides (eau, gaz, électricité), en contrepartie d'une rémunération correspondant à un pourcentage du Chiffres d'Affaires mensuel HT réalisé sur les ventes de restauration produit par le Prestataire.

Le mobilier et les gros équipements préexistants dans les Espaces de restauration à la conclusion du présent contrat sont mis à disposition du Prestataire.

Un inventaire de ce matériel est repris en Annexe 4.

Le Client supporte les coûts d'entretien et de remplacement des installations et de l'équipement mis à disposition, dès lors que le Prestataire en fera bon usage et dans les règles usuelles d'utilisation.

Le Client supportera seul le coût des dommages causés au Prestataire par la panne des équipements ou des installations frigorifiques, dès lors que le Prestataire en fera bon usage et dans les règles usuelles d'utilisation.

Toute la vaisselle de service (assiettes, bols, couverts) appartient au Client et est mis gratuitement à disposition du Prestataire.

Le Client aura la charge du personnel lié à la prise de commande, à l'encaissement des clients et au débarrassage.

Le prestataire déclare avoir souscrit une assurance civile y compris professionnelle pour son activité et celle de ses préposés.

Article 5. Tarification des Repas

La tarification des Repas apparaît sur les menus présentés en Annexe 2. Ces prix s'entendent TTC et service compris. Toute modification de ces tarifs devra se faire avec l'accord des deux Parties.

Ce modèle de statuts est mis à disposition sous licence Creative Commons Attribution
Pas d'Utilisation Commerciale – Partage dans les mêmes conditions
CC BY-NC-SA 4.0 International
Modèle élaboré par Yoann Geny & Benjamin Gueraud-Pinet

Article 6. Les réductions applicables

Certains partenaires de [nom du tiers-lieu] ont droit à des réductions sur les Repas réalisés par le Prestataire. Ces réductions sont reprises en Annexe 4 et peuvent être résumées ainsi :

Partenaires concernés	Taux de réduction applicable sur le Repas
Salariés [nom du tiers-lieu]	30%
Salariés [nom du tiers-lieu]	10%
Salariés [nom du tiers-lieu]	10%
Membres de l'incubateur [nom du tiers-lieu]	Carte de fidélité
Membres [nom du tiers-lieu]	Carte de fidélité
Salariés [nom du tiers-lieu]	Carte de fidélité
Salarié de [nom du tiers-lieu]	Carte de fidélité

Toute modification de ces réductions ne pourra se faire qu'avec l'accord écrit des deux Parties.

Les repas soumis à ces réductions sont soumis à la même répartition de Chiffres d'Affaires que celle décrite à l'article 7.

Les membres de l'incubateur [nom du tiers-lieu], ainsi que les salariés de [nom du tiers-lieu], ont la possibilité d'avoir une carte de fidélité : les produits offerts ne seront pas facturés par le Prestataire.

Article 7. Facturation et règlement

En contrepartie de cette prestation, le Client reversera le Chiffres d'Affaires mensuel HT réalisé sur les ventes de restauration produit par le Prestataire. Le taux de reversement sera dégressif selon des tranches de chiffres d'affaires :

- Reversement de [pourcentage de reversement]% du CAHT mensuel jusqu'à 20 000€
- Reversement de [pourcentage de reversement]% du CAHT mensuel au-delà de 20 000€

Des avances sont payées hebdomadairement par virement pour un montant égal à [pourcentage de reversement]% des ventes HT des Espaces de restauration de la semaine précédente. Ce montant pourra être modifié d'un commun accord, en fonction des fluctuations d'activité.

Le Prestataire fournira une facture mensuelle en bonne et due forme, qui sera payée par le Client dans les 15 jours après réception, déduction faites des avances hebdomadaires déjà versées.

En ce qui concerne la prestation traiteur sur les privatisations de [nom du tiers-lieu], le Client reversera [pourcentage de reversement]% % du Chiffres d'Affaires mensuel HT réalisé, sur présentation de la facture correspondante.

Aucun acompte hebdomadaire n'est prévu sur cette partie.

Ce modèle de statuts est mis à disposition sous licence Creative Commons Attribution
Pas d'Utilisation Commerciale – Partage dans les mêmes conditions
CC BY-NC-SA 4.0 International
Modèle élaboré par Yoann Geny & Benjamin Gueraud-Pinet

Article 8. Indemnités.

Durant la durée de la mission, les Parties conviennent de se voir tous les premiers vendredis du mois, afin de faire le point sur le bon déroulement de la mission, et vérifier que les obligations de chaque Parties sont bien respectées.

Si des manquements apparaissent, une indemnité pourra se déclencher.

Il est précisé qu'en cas de manquements répété par l'une ou l'autres des Parties, la présente convention pourra être résilier avant son terme, sans que cette résiliation ne donne droit à indemnité de quelque nature que ce soit.

Article 9. Nature juridique du contrat

Le contrat constitue un contrat d'entreprise soumis aux dispositions des articles 1779 et suivants du Code Civil.

Le Prestataire n'est pas le mandataire, ni le préposé, ni l'associé du Client. Il ne peut donc pas l'engager par ses actes.

Le Prestataire n'est pas autorisé à y créer un fonds de commerce, ce point constituant une condition essentielle du présent contrat.

Article 10. Fin du contrat, cas de résiliation clause pénale

Le contrat pourra être résilié de plein droit sans formalités par les Parties en cas de force majeure prévus par la loi.

Il pourra également être résilié par l'une des Parties en cas de manquement par l'autre de ses obligations contractuelles. La résiliation interviendra après que la mise en demeure notifiée avec Accusé de Réception par la Partie lésée, soit restée sans effet.

Dans tous les cas, à la fin du contrat ou lors de sa résiliation, le Prestataire doit :
- participer à un état des lieux des Espaces de restauration et à un inventaire contradictoire des équipements mis à disposition,
- prendre en charge la remise en état en cas de dégradations constatées et imputables au Prestataire.

Article 11. Loi applicable et attribution de juridiction

Le présent contrat est soumis à la loi française.
Tout litige né de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat sera soumis aux tribunaux de Commerce de [lieu].

Fait à [lieu], le [date], en deux exemplaires originaux.

Le Client : [nom du tiers-lieu]

Le Prestataire : [nom du tiers-lieu]

Ce modèle de statuts est mis à disposition sous licence Creative Commons Attribution
Pas d'Utilisation Commerciale – Partage dans les mêmes conditions
CC BY-NC-SA 4.0 International
Modèle élaboré par Yoann Geny & Benjamin Gueraud-Pinet

Annexe 1 : Horaires d'ouverture des Espaces de restauration [nom du lieu]

Horaires d'ÉTÉ :

[nom du lieu] :
Lundi : 12h – 15h Mardi :
12h – 15h Mercredi : 12h
– 15h
Jeudi : 12h – 15h, puis 19h-23h Vendredi : 12h –
15h, puis 19h-23h
Samedi : 12h – 16h en brunch, puis 19h-23h
Dimanche : 12h – 16h en brunch

[nom du lieu] :
Jeudi : 12h – 15h, puis 19h-23h Vendredi : 12h –
15h, puis 19h-23h Samedi : 19h-23h
Dimanche : 12h–16h, puis 19h-21h30

Horaires d'HIVER :

[nom du lieu] :
Lundi : 12h – 15h Mardi :
12h – 15h Mercredi : 12h
– 15h Jeudi : 12h – 15h
Vendredi : 12h – 15h
Samedi : 12h – 15h
Dimanche : 12h – 16h en brunch

Annexe 2 : Composition et contenu des Repas

[nom du lieu] :

2 entrées de la semaine
1 plat de la semaine végétarien
1 plat de la semaine carné
2 desserts de la semaine 1

plat du jour

[nom du lieu] :

2 entrées
3 propositions carnées
2 propositions végétariennes
1 dessert

Annexe 3 : Inventaire du mobilier et des équipements mis à disposition

CUISINE [nom du lieu] :

1 évier bac simple avec robinet et douchette
2 étagères murales
1 grand table plan de travail inox avec soubassement
2 échelles à roulette
2 tables frigorifiques positives 3 portes avec plan de travail marbre 2 armoires frigorifiques positives Actif Industries
1 plonge à capot XX avec plan à droite
1 four mixte vapeur
2 plaques de cuisson à induction XX
1 poubelle à pédale XX
1 cellule de refroidissement

Annexe 4 : Tableau récapitulatif réductions applicables