Contrat de location

Cuisine des associations

Contrat de location de la cuisine

Conditions générales

Conditions financières

Organisation de la location

CONTRAT DE LOCATION DE LA CUISINE

ENTRE l'AGE représentée par Capucine Amsler

ET l'utilisateur responsable légal de la location :
Membres de l'association (Nom, Prénom, Promotion) : …….
Dans le cadre de l'organisation de ……

Il a été convenu ce qui suit :

L'AGE accepte de mettre la cuisine du campus à la disposition de …….
En vue de l'organisation de ……
Du …../…… à ……. : …….. AU …../…… à ……. : ……..

Remarque : La remise des clés doit s'effectuer sur un créneau horaire permettant aux locataires de réaliser l'état des lieux d'entrée et d'appeler le responsable AGE en cas de non-conformité.

Responsable AGE à contacter :

Capucine Amsler au 06/69/42/00/81
Charles Gilly au 06/34/65/84/75

Aspects financiers :

Prix de la cuisine : Pour permettre aux associations de bénéficier de matériels de nettoyage complet ainsi que de protection efficace, l'AGE vous fournit du sacs poubelles, gants, charlottes, papier à usage unique, produits de désinfections sol, main, surfaces et vitres. En moyenne, la tarification pour une utilisation à la journée est de 6 euros d'achat de produit.

Durée de la location	Prix
1 journée / 8 heure de production	3 euros
2 journée / 16 heures de production	7 euros
3 jours / 24 heures de production	10,5 euros

A remplir seulement en cas de réajustement de tarifs : Des conditions particulières de location peuvent demander des réajustements de budget, les personnes concernées s'accordent sur son prix de location : ……. Euros pour …… jour(s) de production.

Deux cautions : Ce contrat est sous-couvert de 2 cautions :

- **Pour les locaux : 2000 euros.** La dégradation du matériel est des infrastructures sera débitée sur cette caution en cas de non-respect des locaux.
- **Pour l'entretien : 384 euros.** La justification de la caution réside en annexe 1 dans le devis réalisé par nos partenaires. Si après votre état des lieux de sortie, la cuisine est toujours sale, l'AGE sera en mesure de faire déplacer son prestataire externe qui s'occupera de la propreté des locaux et la caution des locataires sera déduite du prix de la prestation.

Aspects organisationnels

Information sur le matériel disponible : La liste est fournie en annexe 2.

Référent hygiène : La ou les personnes qui seront **référent(s) hygiène de l'évènement** ont pour mission de garantir les bonnes pratiques d'hygiène. Ces étudiants **devront suivre une formation hygiène** afin de comprendre les enjeux de ses responsabilités. Si l'étudiant a déjà bénéficié d'une formation hygiène, cette formation ne sera pas obligatoire sous réserve que l'étudiant puisse justifier de ses connaissances en qualité et sécurité alimentaire.

Nom, prénom, promotion :….....
Expérience en qualité ? ….....
Besoin de formation : □ oui □ non
Suppléant (Nom, prénom, promotion, expérience): ….....

Utilisateurs de la cuisine
L'utilisation de la cuisine est **limitée à 6 personnes** présentes dans la cuisine au même moment. Veuillez indiquer les noms des personnes dans l'annexe 4.

Le référent hygiène doit **veiller à la connaissance des règles d'hygiène** et de ses équipes par la formation et la signature des participants à une réunion de formation à l'événement.

La fiche d'entrée dans le local (annexe 3) est à imprimer en nombre suffisant et à afficher à l'entrée de la cuisine et doit permettre à chaque étudiant de s'identifier à l'entrée.

La signature d'un contrat de location avec l'AGE par le locataire implique la connaissance et l'acceptation sans réserve du présent règlement de location.

Le contrat et le règlement doivent être paraphés.

Aucune autre personne que celles mentionnées sur ce contrat ne pourra utiliser la cuisine.
L'utilisateur s'engage à n'utiliser la cuisine qu'en vue de l'objet annoncé et de satisfaire aux exigences suivantes. En cas de non-respect de ces conditions, l'AGE se garde le droit de supprimer l'accès à la cuisine pour l'association concernée.

CONDITIONS GENERALES

Article 1 : Prise en charge des installations

L'utilisateur ci-dessus nommé (référent hygiène), reconnaît avoir pris connaissance du mode de fonctionnement de la cuisine.

Le matériel est loué en **bon état de propreté et d'entretien.**
Si, toutefois, la cuisine est dans un état non-conforme (état et/ou propreté), un responsable de l'association doit contacter (soit par mail soit par téléphone) le responsable de l'AGE en charge de la location et **cela dans les 2 heures suivants la remise des clés**.
Aucune contestation postérieure à cet état des lieux du matériel ne sera admise.

Article 2 : Conditions de location

Les conditions de location s'appliquent à tous les utilisateurs de la cuisine, c'est pourquoi le référent hygiène doit veiller à la sensibilisation des personnes entrant dans la cuisine.
Un contrat de location est signé par le locataire :

- La location s'étend pendant toute la période de prise en charge et comprend le matériel et les équipements de la cuisine
- Le loueur s'engage à fournir du matériel aux normes.
- Un inventaire des biens et matériels est effectué avant et après la location avec le responsable de l'AGE. S'il s'avère que du matériel est manquant abîmé ou sale lors de l'inventaire de sortie, le remplacement, la réparation ou le nettoyage sera pris sur le montant de la caution. Si le montant dû est supérieur au montant de la caution, l'emprunteur devra payer ce montant.
- L'utilisateur aura à sa disposition : la cuisine et les équipements présents ; il les utilisera à ses risques et périls en les maintenant en parfait état de fonctionnement ainsi que dans les meilleures conditions d'hygiène et de propreté.
- Le matériel doit être rangé par l'utilisateur conformément aux indications données lors de la remise des clés.
- L'utilisation ou l'installation de matériel autre que celui existant dans la salle est sous l'entière responsabilité du signataire de ce contrat.
- Aucun matériel (équipement, etc..) ne doit sortir de la cuisine ou être déplacé.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de fumer dans la cuisine
- Les abords de la cuisine doivent rester propres et accessibles
- L'utilisateur est tenu au nettoyage et au lavage de tous les équipements de la cuisine (évier, chambre froide, plaque de cuisson etc.…)
- Il est impératif d'utiliser les containers extérieurs disposés sur le campus pour y déposer les poubelles fermées.

Article 3 : Nettoyage

La caution sera restituée une fois que la cuisine et le matériel présent seront rendus dans un état de propreté identique à l'état des lieux d'arrivée :

- Aucune matière grasse (alimentation, produit, etc..) doit être présent sur sol, le plan de travail et les équipements
- Les sols carrelés doivent être lavés à l'eau et produit détergent.
- Le nettoyage des matériels en inox (évier-tables) doit respecter la procédure de nettoyage expliquée lors de la formation hygiène (voir Article 8 : Procédure d'Hygiène).
- Les réfrigérateurs (ou chambre froide) doivent être vidés, nettoyés, débranchés et ouverts.

- Les plaques et le four doivent être nettoyés
- Les abords de la cuisine devront également être rendus dans un état de propreté convenable
- Les poubelles des cuisines doivent être vidées, un sac poubelle neuf remis
- Les déchets devront être déposés dans des sacs poubelles et jetés dans le container prévu à cet effet, les bouteilles en verre et autres produits recyclables déposés dans les conteneurs de tri sélectif réservés à cet effet sur le campus

Article 4 : Assurance et sécurité

En cas d'incendie, le responsable de la location est tenu d'éteindre l'alimentation électrique, le gaz, procéder à l'évacuation des lieux et déclencher la sirène.

La **responsabilité civile du signataire** de ce contrat et des utilisateurs à la charge du signataire **sera engagée en cas de dommages** causés non seulement par leur fait mais encore par leur négligence ou leur imprudence.

Article 5 : Remise des clés

Les clés de la cuisine sont remises par le responsable AGE au locataire le __/__/__ **à** __ **H** __ (rendez-vous à convenir avec le responsable).

Un état des lieux est fait à cette occasion par les locataires et transmis en cas de non-conformité des locaux au responsable de l'AGE dans les 2 heures.

Cochez la situation de la cuisine. A la remise des clés, les
□ Réfrigérateur et congélateur de la cuisine sont en marche,
□ Réfrigérateur et congélateur de la cuisine sont débranchés.
Rappel : les réfrigérateurs et congélateurs doivent être branchés au minimum 1 jour avant la réception des denrées alimentaires.

Il faut porter une attention particulière à l'inventaire du petit matériel. A la suite de la remise des clés, un mail vous sera transmis avec un lien permettant de déclarer dans les 2 heures le(s) manque(s) constaté(s).

Article 6 : Restitution des clés

Les clés de la cuisine sont restituées au responsable AGE le __/__/__**à**__**H**___ (rendez-vous à convenir avec le responsable). Un état des lieux est fait après utilisation, les chèques de caution seront restitués si aucune anomalie n'est constatée.
En cas de perte des clés, le locataire devra s'acquitter de la somme de : **40 euros**.

Pour faciliter l'organisation et éviter le gaspillage énergétique, l'AGE demande au référent Hygiène :
□ D'éteindre et d'ouvrir le réfrigérateur et le congélateur (la cuisine n'est pas reprise prochainement)
□ De laisser le réfrigérateur et congélateur branchés.

Article 7 : Responsabilité

Le signataire de ce contrat est l'unique responsable légal de la dite location.
- Le signataire s'engage à avoir suivi la formation hygiène, avoir lu et pris connaissance du document écrit et d'en respecter les conditions.
- Il s'engage à ce que tous les utilisateurs de la cuisine aient suivi la formation hygiène et en assurent la bonne application.

En cas de doutes ou d'informations relatives à la formation hygiène et au document écrit fourni, je m'engage à lever cette incompréhension auprès de la personne référente de l'AGE (ou du formateur).

Article 8 : Procédure d'hygiène

Le signataire s'engage à lire, signer et respecter la charte de respect des règles d'hygiène en restauration collective.
Dans le cadre de cette charte, le signataire s'engage à suivre une formation.

Consignes générales
• Toute personne qui souffre d'un état infectieux digestif ou respiratoire ne peut travailler en contact avec des aliments. Elle doit être réaffectée à des tâches sans contact avec les aliments en dehors de la zone de préparation ou porter un masque.
• J'ai conscience que l'évènement implique une production de masse et que la production à l'avance nécessite un renforcement des règles d'hygiène.
Hygiène Personnelle
• Respect des règles d'habillage : port d'un tablier + 1 charlotte + 1 masque
• Vêtements propres et cheveux longs attachés obligatoire
• Port obligatoire de gant à changer si changement d'aliment frais

• En cas de cuisson, le port de gant est interdit et lavage des mains obligatoire :
  • A chaque arrivée
  • Après chaque opération salissante
  • Avant toute manipulation de denrées alimentaires cuites
  • En cas de contact avec un allergène
  • Après passage aux toilettes
  • Après avoir fumé une cigarette

Hygiène des locaux et du matériel
• Nettoyage obligatoire de tous les équipements et de toutes les surfaces utilisées au début et à la fin de chaque session
Règles de préparation et de transformation des denrées alimentaires

• Règle de stockage des matières premières :
  • Aucune matière première périmée ne doit être utilisée ou réintroduite en stock
  • Toute boîte de conserve entamée doit systématiquement être transvasée dans un autre récipient, stockée au frais et correctement identifiée
  • Aucune matière première ne doit être entreposée au sol, même temporairement
• Règles de préparation des denrées alimentaires :
  • La procédure de préparation des œufs coquilles affichée
  • Les planches à découper utilisées doivent être propres, nettoyées et désinfectées entre chaque préparation, stockées à plat et non empilées dans le réfrigérateur prévu à cet effet
  • Tout produit destiné à être consommé chaud doit être conservé dans les étuves jusqu'à sa consommation à +63°C.
  • Tout produit destiné à être consommé froid doit être conserver dans les réfrigérateurs ou congélateurs jusqu'à sa consommation.

Règles d'identification des produits alimentaires
• Les matières premières doivent avoir été achetées en respectant la chaîne du froid • Les preuves d'achats doivent être archivées dans un classeur le jour même (demander un duplicata en caisse, à défaut faire une photocopie) cf ENR-QUA-002 • Toute matière première non identifiée ne doit pas être utilisée

CONDITIONS FINANCIERES

Article 9 : Caution

Le prix de la location, explicitée en début de contrat permet de couvrir vos besoins en produits d'entretien.

Rappel : deux cautions sont demandées à la signature du contrat (2000 euros pour les infrastructures et matériels et 384 euros pour le nettoyage).

Elles servent à couvrir les frais de réparation ou de remplacement à la suite de dégradations ou pertes éventuelles de matériel. La personne ayant signé le contrat de location de la cuisine est considérée comme responsable des autres membres de son association présents pendant son utilisation.

La caution ne sera rendue qu'après vérification du matériel.
Si du matériel est dégradé, cassé, perdu et/ou le sol/mur dégradé alors la caution pour les locaux pourra être prise (partiellement ou entièrement selon la gravité)
Si l'hygiène des locaux n'est pas respectée lors du rendu de la cuisine, alors la caution pour le nettoyage ne sera pas rendue (une entreprise externe fera alors le nettoyage des locaux).

ORGANISATION DE LA LOCATION

Documents à transmettre à l'AGE et actions à entreprendre.

1. Avant la signature du contrat de location :
   - Le **nom du référent hygiène**
   - Les **besoins en terme** de matériels loués par l'AGE (friteuses, bacs gastronomiques, etc…).
   - Le **Plan de production** qui donnera des informations sur les plats réalisés, les durées et date de préparation et les ingrédients. L'annexe 5 devra également être transmise la répartition des équipes sur les différents postes.
   - La **liste** des étudiants présents à la préparation et justification de leur formation hygiène et de leurs connaissances sur les règles d'hygiène dans la cuisine.

2. Après la remise des clés et production.
   - **État des lieux d'entrée** doit être transmis soit par mail ou par téléphone au responsable de l'AGE **dans les deux heures** suivant cette remise de clés.
   - **La fiche d'entrée dans les locaux :** devra être emmargée chaque jour par le référent hygiène.
   - Mise en place du **système qualité** pour les enregistrements décrit dans la **formation hygiène** suivi par les opérateurs (enregistrement à la réception, suivi des températures, etc.). Tous les documents doivent être conservés durant la durée légale.

3. Remise des clés :
   - **État des lieux de sortie** sera réalisé avec l'AGE.
   - **Restitution des chèques de caution.**
   - **Remise des documents de traçabilité et enregistrements** exigés et expliquée lors de la formation hygiène.

Je m'engage à avoir lu et pris connaissance de ce contrat et d'en respecter les conditions.

Ni l'AGE ni UniLaSalle ne pourra être mis en cause pour la non-application des règles explicitées dans ce document.

Je m'engage à remplir et signer un état des lieux d'entrée et de sortie et d'en tenir rigueur.

Le responsable de la location
NOM, PRENOM……

Fait à Beauvais, Le ……../……

Le responsable AGE
Amsler Capucine

Fait à Beauvais, Le ……../……

Annexe 1.

Devis prestation de nettoyage

DEVIS DE NETTOYAGE DE LA CUISINE – MAISON ASSOCIATIVE

Type : Intervention à la demande.

Nature des travaux :

- Nettoyage des deux chambre froide (intérieure et extérieure)
- Nettoyage du piano de cuisson
- Nettoyage de l'ilot
- Nettoyage des faïences murales
- Nettoyage de l'évier ainsi que de toutes les façades en inox
- Nettoyage du sol
- Nettoyage de deux micro-ondes.

Les travaux de nettoyage peuvent être effectués pour le prix suivant :

Prix à l'intervention :	320,0 € HT
TVA en sus au taux 20 % :	64,00 € HT
Montant TTC :	**384,00 €**

Bon pour accord.

Mme MAHE Elise (AGE)
Mme SCOTE Laura

Annexe 2.

Matériel disponible

Plateau gastronomique grand	9
Plateau gastronomique moyen	3
Plateau gastronomique petit	5
Couvercle	2
Plateau gastronomique plat	1
Fourchettes	13
Couteaux	12
Cuillères	3
Spatules en bois	7
Rouleau a pâtisserie	1
Petites casseroles	2
Grosses cuillères	3
Spatules en plastique	4
Retourne crêpes	1
Louche en plastique	2
Raclettes	3
Grand couteaux	2
Tubes en aluminium	2
Grande pince	1
Poêle	1
Couvercle de casserole	3
Plat en verre	1
Grande spatule en plastique	1
Assiette en plastique	1
Plaque de four	1
Grille de four	8
Grille lave-vaisselle	1
Appareil à raclette	1
Plateaux	10
Marmites	2
Passoire	1
Grille de frigo	6
Bac a couvert	1
Plaque à découper	1
Ciseaux	1
Boite en plastique	1

Annexe 3.
Fiche d’entrée dans les locaux

Cette feuille doit être imprimée et affichée à l’entrée de la cuisine, remplie par un responsable chaque fois que la cuisine est ouverte et dès qu’elle ferme ses portes.

Nom/ Prénom/ Promotion	Date	Heure	Motif

Annexe 4.Exemple de l'état des lieux

Entrée, réalisé le __/__ /_____Sortie, réalisé le __/__ / _____

La version modifiable vous sera envoyée par mail lors de la remise des clés. Vous envoyez la version « Etat des lieux d'entrée » dans les deux heures suivantes. Avant la restitution des clés, la version de sortie doit être envoyés au responsable de l'AGE.

INVENTAIRE

		Etat des lieux entrée	Etat des lieux sortie
Plateaux (shreue)	10		
Ciseaux (Ecole)	1		
Petit	5		
Moyen	3		
Grand	7		
Tube en inox pour l'évier	2		
Poêle (diamètre 30cm)	2		
Pot-au-feu et couvercle	1		
Marmite (très grande)	1		
Couvercle grosse marmite	1		
Ustensiles	2		
Longues spatules blanches en plastique	1		
Pinces (type barbecue)	4		
Cuillères en bois	1		
Spatule bois bout carré	3		
Spatule bois fine	2		
Cuillère en plastique noir	1		
Louche en plastique noir	1		
Spatule en plastique noir	1		
Spatule en plastique noir et manche en métal	2		
Couteau à pain en inox	1		
Couteau à viande en inox	1		
Couteau court à dents	1		
Cuillère à soupe (shreue)	4		

REMARQUE :

Veuillez indiquer les éventuels produits de nettoyage de l'AGE que vous avez terminés.

ETAT DES LIEUX						
		ETAT	ETAT	NETTOYAGE	NETTOYAGE	COMMENTAIRES
		Avant				
EVIER						
	Intérieur					
	Surface libre					
	Syphon					
	Plan du dessous					
2 Plans de travail à 2 étages						
	étage supérieur					
	étages inférieurs					
	Pieds					
Lave-vaiselle						
	Extérieur					
	Intérieur (déchet alim)					
	Tirroir du bas vide					
Armoire 4 étages						
	4 étages					
	Portes					
	Poignées					
	Extérieur					
3 Plans de travail avec portes						
	2 étages					
	Portes					
	Poignées					
	Extérieur					
	Surface					
Réfrigérateur à 3°C et congélateur						
	grilles lavées					
	intérieur					
	extérieur					
	poignées					
	vide					
	oins (contenant produits de					
	échantillons identifiés					
Etagères placards						
	2 étages					
	Portes					
	Poignées					
	Extérieur					
	Dessous					
Micro-ondes						
	intérieur					
	Extérieur					
	Poignées					
	Dessous					
Four						
	intérieur					
	Extérieur					
	Poignées					
	Plaques/grilles					
Gazinière						
	Surface					
Poubelle						
	Vide					
	intérieur					
	Extérieur					
Vitres						
	Aucune traces visibles					
	Pas de dépots au toucher					
Murs						
	Aucune traces visibles					
	Pas de dépots au toucher					
Sol						
	Aucune traces visibles					
	Pas de dépots au toucher					
Plafond						
	Aucune traces visibles					

Signatures_____

Annexe 5.

Formation des opérateurs

Rappel : Seulement 6 personnes peuvent être présentes au même moment dans la cuisine.

Date de présence dans la cuisine	Heures	Nom Prénom de la personne formée	Date de la formation	Nom du formateur	Sujet de la formation	Signature