

ANNEXE 3 :

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION D'UN ATELIER ET DE SERVICES CONNEXES

Atelier viande

ENTRE

D'une part,

L'ASBL « HALL RELAIS DU PLATEAU ARDENNAIS », dont le siège est établi à 6600 Bastogne, Rue du Vivier 58, enregistrée à la BCE sous le numéro 0776.856.964. et identifiée à la TVA sous le numéro 0776.856.964. ;

Valablement représentée par Mme LEMAIRE Stéphanie, en sa qualité de Gestionnaire,

Ci-après dénommée le « Prestataire » ;

ET

D'autre part,,

dont le siège est établi à, enregistrée la BCE sous le numéro

et identifiée à la TVA sous le numéro

Valablement représentée par

Ci-après dénommée le « Bénéficiaire » ;

IL EST PREALABLEMENT EXPOSE CE QUI SUIIT :

Le Prestataire est propriétaire d'un immeuble sis Place de la Gare 19 à 6600 Bastogne, le « Hall Relais du Plateau Ardenais » (ci-après l'Immeuble), affecté à un usage 1/ de cuisine collective, 2/ d'atelier de découpe de viande et de transformation du lait ainsi qu'à usage 3/ d'espace polyvalent.

Le Prestataire souhaite accorder au Bénéficiaire le droit d'utiliser l'atelier de découpe de viande au sein de l'Immeuble, et lui faire bénéficier de certains services connexes.

CECI ETANT EXPOSE, LES PARTIES ONT CONVENU CE QUI SUIIT :

Article I. Objet

Le Prestataire met à disposition du Bénéficiaire, qui accepte, son atelier de découpe de viande ainsi que des services connexes plus amplement décrits ci-dessous.

La présente convention a par conséquent pour objet une prestation de services complexe devant permettre au Prestataire d'octroyer au Bénéficiaire le droit d'utiliser son atelier de découpe de viande et de bénéficier de services connexes, conformément à son but statutaire. La prestation de services complexe dont question comprend entre autres :

- L'octroi du droit d'utiliser l'atelier de découpe de viande par le Prestataire ;

- La mise à disposition des ressources, facilités, de l'infrastructure et des équipements d'utilités repris à l'annexe I, en tant que services accessoires, à l'intention du Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire devra se conformer à l'accès des locaux et aux heures d'ouverture et de fermeture tels que prescrits par le Prestataire.

Le Prestataire se réserve le droit de modifier ces heures à tout moment. Pour tout accès à l'Immeuble, le Bénéficiaire s'adressera à un préposé du Prestataire.

En conséquence, la présente convention n'est pas un contrat de location d'un bien immobilier ni d'un bail commercial et ne tombe dès lors pas sous le champ d'application des articles 1708 à 1762 du Code Civil et de la loi du 30 avril 1951 sur le bail commercial. Cette constatation est appuyée par le fait que la convention consiste en un ensemble de services. En outre, le Bénéficiaire ne peut modifier, sous aucun prétexte, l'objet de l'exploitation sans l'accord écrit préalable du Prestataire.

Il est, par conséquent, convenu expressément que la présente convention consiste en une convention de prestations de services complexes soumises à la TVA en application de l'article 18 § 1er, 6° du Code de la TVA.

Le Bénéficiaire reconnaît avoir examiné l'Immeuble et en particulier l'atelier de découpe de viande, à plusieurs reprises, et dispense le Prestataire de toute description additionnelle.

Aux fins d'exercer son activité, le Bénéficiaire s'engage à compléter et signer préalablement la fiche utilisateur en Annexe II à la présente convention. Il s'engage également à respecter le règlement d'ordre intérieur de l'Immeuble, dont il reconnaît avoir reçu un exemplaire et l'accepter sans réserve.

Article II. Services prestés par le Prestataire

2.1. En exécution de l'article 1er de la présente convention, le Prestataire s'engage à l'égard du Bénéficiaire à :

- mettre à sa disposition de manière non exclusive un atelier de découpe de viande, à usage de transformation de produits carnés, au sein de l'Immeuble. L'atelier sera mis à disposition de 6 heures à 18 heures maximum ;

- aménager cet atelier de découpe de telle sorte que le Bénéficiaire puisse utilement y exercer son activité professionnelle et, en conséquence, mettre à sa disposition les équipements mobiliers nécessaires à l'exercice de cette activité ;

- maintenir l'atelier de découpe en bon état d'entretien et de réparation ; mettre à sa disposition le matériel et l'outillage techniques nécessaires à la découpe de viande ;

- à prendre en charge l'ensemble de ses frais d'exploitation en ce compris et sans que cette énumération ne soit limitative :

- frais de chauffage, de gaz, d'électricité et d'eau relatifs à l'objet de la convention et frais d'entretien y liés ;
- frais liés à l'administration des déchets, avec un poids maximum de 100 kg de déchets de viande catégorie 1. L'excédent éventuel à évacuer sera facturé au Bénéficiaire au tarif en vigueur le jour de l'utilisation ;
- frais liés au second nettoyage et la désinfection des ateliers après utilisation. Le premier nettoyage est à charge du Bénéficiaire.



L'attention du Bénéficiaire est attirée sur le fait que la main d'œuvre tiers n'est pas incluse dans la formule. Le Prestataire propose sous forme de listing le personnel technique autorisé à travailler au sein du Hall Relais du Plateau Ardennais (listing des bouchers qualifiés qui peuvent être chargés, par le Bénéficiaire, de la découpe de la viande selon les besoins du Bénéficiaire) Le choix du boucher qualifié par le Bénéficiaire sera communiqué au Prestataire lors de la réservation online.

2.2. Les commodités octroyées, et les services prestés peuvent toujours être adaptés en fonction des besoins du Bénéficiaire. Sur ce point, il y a lieu de se concerter préalablement afin d'obtenir un accord mutuel et de respecter les termes de présente convention.

Article III. Engagements du Bénéficiaire

Le Bénéficiaire s'engage à l'égard du Prestataire à :

- ° respecter le Règlement d'Ordre Intérieur applicable pour le Hall relais du Plateau Ardennais ;
- ° effectuer, avec l'assistance du Prestataire, une activité de transformation de produits carnés, ci-après « l'Activité »;
- ° autoriser le Prestataire à contrôler, à tout moment, le bon déroulement de cette Activité ;
- ° assurer la sécurité alimentaire. Dans ce cadre, le Bénéficiaire s'engage à respecter la réglementation applicable en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires, à l'entière décharge du Prestataire, et à autoriser celui-ci à effectuer, à tout moment, des contrôles qualité (respect de la chaîne du froid, des dates de péremption, des mesures d'hygiène,...) ;
- ° ne pas modifier, transformer ni détruire les équipements et infrastructures mises à sa disposition par le Prestataire, sans l'accord préalable du Prestataire ;
- ° se conformer à l'accès des locaux ainsi qu'aux heures d'ouverture et de fermeture prescrites par le Prestataire dans la plage horaire qui lui est réservée, celles-ci pouvant être modifiées à tout moment par le Prestataire ;
- ° n'utiliser l'atelier de découpe mis à sa disposition au sein de l'Immeuble qu'aux fins de l'exercice de l'Activité et à ne pas en modifier la destination ;
- ° supporter les taxes grevant l'exploitation de l'Activité à l'exception de celles incombant au Prestataire en tant que propriétaire ;
- ° utiliser les services prestés à son profit par le Prestataire comme un bénéficiaire normalement diligent et prudent ;
- ° payer le prix fixé pour la prestation des services tel que celui-ci est déterminé à l'article V de la présente convention ;
- ° assurer sa responsabilité professionnelle pour tout dommage occasionné au Prestataire ou à un tiers dans le cadre de l'exécution par le Bénéficiaire de son activité professionnelle ;
- ° respecter les règles de sécurité définies par le Prestataire et à laisser le libre accès à l'atelier de découpe ainsi qu'aux équipements et infrastructures mis à sa disposition par le Prestataire, au personnel d'entretien et de sécurité du Prestataire.

Article IV. Durée

4.1. La présente convention est conclue pour l'année en cours. Les demandes de jours de réservation seront introduites via le système de réservation online.

4.2. Par dérogation aux articles 4.1. et 4.2. de la présente convention, chaque Partie peut résilier anticipativement la convention, par notification écrite.

En cas d'annulation, un remboursement de l'acompte pourra être opéré jusqu'à 5 jours ouvrables avant la date de réservation.

En cas d'annulation intervenant moins de 5 jours ouvrables avant la date de réservation, l'acompte restera acquis et ne pourra faire l'objet d'aucun remboursement.

Toute réservation non annulée au moins 48 heures à l'avance sera considérée comme due et entraînera la facturation de l'intégralité de la formule réservée, sauf cas de force majeure dûment justifiée.

4.3. En cas de manquement fautif par le Bénéficiaire à l'une des obligations souscrites au terme de l'article 3 de la présente convention, le Prestataire pourra résoudre unilatéralement la convention, avec notification immédiate, sans préjudice du droit reconnu au Prestataire d'exiger du Bénéficiaire l'exécution de la convention ni du droit du Prestataire de prétendre à l'allocation de dommages et intérêts en réparation du dommage subi en suite à ce manquement fautif.

4.4. La présente convention sera résiliée de plein droit en cas de faillite, liquidation judiciaire ou volontaire, déconfiture, etc. du Bénéficiaire.

Article V. Prix

5.1. En contrepartie des services prestés en exécution de la présente convention, le Bénéficiaire payera au Prestataire un montant de 425 euros hors TVA (sans utilisation du four) ou 505 euros hors TVA (avec utilisation du four) (ci-après, le « Prix ») selon la formule choisie, qui sera communiquée lors de la réservation online. Conformément à l'article 18, § 1, al.1. du Code TVA, le Prix doit être majoré de la TVA au taux de base, soit, à la date de la présente convention, celui de 21% (ci-après, le « Prix TVAC »).

5.2. Le Prix TVAC sera payé sur le compte n° BE70 0910 2254 2425 ouvert au nom du Prestataire.

5.3. Le Prix TVAC est exigible par la seule survenance de son terme. Toute somme restant impayée à son échéance sera productive de plein droit et sans mise en demeure des intérêts de retard au taux fixé par la loi du 2 août 2002 concernant la lutte contre le retard de paiement dans les transactions commerciales, calculés au prorata du nombre de jours de retard de paiement, sans préjudice du droit pour le Prestataire de prétendre à d'autres dommages dont il établirait l'existence et le montant

5.4. Les Parties conviennent que le Prix est fixé forfaitairement pour la prestation par le Prestataire de l'ensemble des services énoncés à la présente convention et couvre l'ensemble des services accessoires au profit du Bénéficiaire comme l'utilisation par celui-ci des infrastructures et équipements, les charges liées à l'utilisation de ces infrastructures et équipements ainsi que les taxes et impôts relatifs à l'Immeuble et aux biens qui l'équipent.

5.5. Les Parties reconnaissent que le Prix visé à l'article 5.1. constitue un montant forfaitaire fixe et que la renonciation éventuelle, par le Bénéficiaire, au bénéfice de l'un et/ou l'autre des services incombant au Prestataire en vertu de présente convention, n'entraînera en aucun cas une réduction du Prix convenu.

Article VI. Responsabilité dans le chef du Bénéficiaire

Le Bénéficiaire utilise les locaux et le matériel mis à disposition conformément à leur destination et en bon père de famille. En l'absence d'un boucher reconnu par le Prestataire, il ne peut avoir accès aux locaux ni utiliser le matériel.

Il n'apportera aucune dégradation au bâtiment, à ses installations et au matériel mis à disposition ou non appartenant au Prestataire.

Article VII. Exonération de responsabilité

Le Bénéficiaire renonce à rechercher la responsabilité du Prestataire pour toute interruption non imputable au Prestataire dans la prestation des services énoncés à la présente convention. Le Prestataire ne pourra être tenu responsable de vol, de la perte ou des dégradations des objets déposés dans les lieux par le Bénéficiaire. Le Bénéficiaire s'engage à prendre toutes les mesures de sécurité et de protection qui pourraient s'imposer et dégage le Prestataire de toutes responsabilités dans les accidents qui surviendraient à la suite de son exploitation.

Article VIII. Cession et transmission

Les droits dont dispose le Bénéficiaire au terme de la présente convention lui sont consentis à titre personnel. Il ne peut ni les céder ni les transmettre à un tiers qu'avec l'accord préalable et exprès du Prestataire.

Article IX. Assurances

Le Prestataire déclare, en sa qualité de propriétaire, avoir assuré l'intégralité de l'Immeuble ainsi que les infrastructures et équipements qu'il comporte. Le Bénéficiaire assure, auprès d'une Compagnie d'assurance de son choix, sa responsabilité civile résultant de l'exploitation de son activité économique.

Article X. Droit applicable et election de for

La présente convention est soumise au droit belge.

En cas de litige à l'occasion de l'application ou de l'exécution de la présente convention, seuls les tribunaux de l'arrondissement judiciaire du Luxembourg sont compétents pour en connaître.

Etabli en deux exemplaires originaux, chaque partie reconnaissant en avoir reçu un.

Bastogne, le/...../.....

Pour le Prestataire,

Lemaire Stéphanie

Pour le Bénéficiaire,

.....