

Salle polyvalente

Règlement



Utilisation des salles polyvalente et du carrelage

1 – Tâches du locataire

- Nettoyer les tables et les bancs (ou les chaises)
- Ranger les tables et les chaises en place
- Nettoyer les bars
- Balayer les sols
- Nettoyer la cuisine
- Nettoyer les toilettes
- Vider les poubelles et cendriers
- Nettoyer les murs, les radiateurs

2 – Tâche du concierge (après état des lieux)

- Nettoyer les sols avec la machine

Nicolas Bourgeois – concierge :

079 659 03 12

La commune met à disposition la **cuisine et le matériel suivant** (pour 50 personnes) :

- Assiettes, couteaux, fourchettes, cuillères, cuillères à soupe
- Verres à vin, verres à eau, tasses à café, sous-tasses
- 2 casseroles avec couvercles
- 2 bouilloires
- 1 thermos

La cuisine inclut un lave-vaisselle professionnel, une machine à glaçons et un congélateur.

Un état des lieux est fait après la manifestation.

- Le matériel manquant ou cassé sera facturé à la société organisatrice (ou le privé).
- Si le point 1 n'est pas respecté, les heures de nettoyage du concierge seront facturées à la société organisatrice (ou le privé).