

Département du GERS

**MAIRIE**  
**de**  
**LASSÉРАН**  
**32550**  
\*\*\*

Tel: 05.62.05.31.01  
*mairie.lasseran@orange.fr*

## **CONVENTION DE LOCATION DE LA SALLE DES FETES**

### **PREAMBULE**

La présente convention a pour objectif de préciser les principales dispositions de la salle des fêtes pour en assurer le bon fonctionnement. En signant le contrat, l'utilisateur des locaux est réputé se soumettre sans réserves aux clauses de ce document. (affichée à l'entrée de la salle). Il s'engage à le respecter et à le faire respecter par ses invités.

### **CONTRAT DE LOCATION**

**Le contrat de location ne pourra se faire qu'avec une seule personne physique ou morale parfaitement identifiée.** Il n'est valable que s'il est signé par le locataire et après versement au responsable de la mairie du montant total de la location ainsi que de la caution prévue. Un état des lieux sera effectué à la prise de possession et un autre à la libération de la salle. La caution sera remboursée dans son intégralité si aucune observation n'est à formuler au rendu des clés. Dans le cas contraire, les frais de remise en état seront déduits de la caution.

### **CONSIGNES D'UTILISATION DE LA SALLE**

Les décorations doivent être enlevées à la fin de la location

**Il est interdit par la loi française de fumer dans les lieux publics, cette loi s'applique à cette salle.**

Les parents devront surveiller les enfants afin que ces derniers respectent le matériel et ne détériorent en aucun cas les installations existantes (murs, matériel, etc..)

### **SECURITE**

Il n'y a pas de téléphone fixe : utiliser un portable pour appeler les secours en cas d'accident ou d'incendie : **POMPIERS : 18**      **SAMU : 15**      **N° INTERNATIONAL : 112**

**INCENDIE :** la salle des fêtes dispose de 2 extincteurs polyvalents. **NOTA :** une utilisation anormale et non justifiée (dégoupillage...) sera facturée 30 € au responsable de la location.

**ALARME :** boîtier situé sur le mur au dessus du comptoir près de la porte principale : introduire la clé en plastique du trousseau par le dessous puis la retirer, l'alarme s'arrête.

### **BAR**

Après utilisation, laisser le réfrigérateur vidé, nettoyé, débranché et porte ouverte.  
La poubelle sera vidée et nettoyée après utilisation.

## **CUISINE**

Le fonctionnement des appareils devra être connu avant utilisation. Au besoin, le responsable est chargé de vous expliquer leur mode d'emploi. Les notices d'utilisation et d'entretien de chaque appareil sont affichées près des appareils.

## **EQUIPEMENT SALLE**

Tables : Des tables pliantes (mises en service en 2012) sont à votre disposition dans le local contiguë à la cuisine. Prenez en soin. (prix d'une table : 120 €).

Nota bene : Aucune tables pliantes ne doit sortir de la salle des fêtes.

Montage simple sans efforts :

- mettre les plateaux sur le champ
- déverrouiller les pieds et les bloquer avec les entretoises en métal
- remettre la table sur pieds

Entretien :

- le dessus des tables en polyéthylène résistent aux tâches et aux solvants
- pour le nettoyage, utiliser une éponge et un détergent doux

IMPORTANT : surtout bien sécher les plateaux des tables avant de les ranger, afin d'éviter les moisissures lors du stockage sur les chariots.

Chaises : Après vérification, elles seront rangées, empilées à l'emplacement prévu près de la porte d'entrée.

Scène modulable : Pour toute modification, demander l'avis du responsable.

## **NETTOYAGE GENERAL**

- des balais et raclettes sont à votre disposition dans le bloc sanitaire (les remettre en place après utilisation)
- les produits d'entretien et les torchons ne sont pas fournis, ni le papier WC
- les déchets alimentaires, ainsi que les papiers, cartons souillés seront mis en sacs fermés (non fournis) puis déposés dans les containers.
- Les bouteilles seront déposées par le locataire dans un container à verre de la commune
- Nettoyage soigné des matériels et des appareils de cuisson ou de préparation (en cas d'utilisation du lave-vaisselle, seuls les produits fournis par la commune devront être utilisés)
- Les toilettes, en particulier les cuvettes et lavabos, seront laissées dans un état de propreté irréprochable.
- Les surfaces carrelées, autres que la cuisine, sont à passer à la serpillière
- Le sol de la salle (cimenté) sera balayé, mouillé à l'eau additionnée de détergent, brossé et l'eau sera évacuée à l'extérieur à l'aide des raclettes.
- Le sol de la cuisine sera mouillé à l'aide de la station de lavage, brossé et raclé dans les siphons. A la fin du nettoyage, rincer les siphons à l'eau claire au jet.
- Une remise au propre de l'espace extérieur, comme la zone à usage de parking, est également à prévoir, en particulier le ramassage des déchets (bouteilles, papiers, gobelets, mégots, etc...)