

REGLEMENT SALLE DES FETES

Septembre 2020

Les utilisateurs de la salle des fêtes sont priés de respecter les articles de la convention.

ARTICLE 1. CONDITIONS DE LOCATION

La salle des fêtes et ses annexes peuvent être louées :

- A. **Aux habitants de Lissac et Mouret** à condition qu'ils résident sur la commune, ce qui leur permettra de bénéficier d'un prix de location préférentiel. Les enfants de ces derniers peuvent bénéficier des mêmes avantages.
- B. **Aux associations locales** justifiant que leur siège social est enregistré à la Mairie de Lissac et Mouret, trois manifestations gratuites et par an sont allouées à chacune d'elles, cependant les dépenses de chauffage ou de ménage restent à leurs charges.
- C. **Aux associations, aux personnes, aux particuliers résidant à l'extérieur de la commune** à condition que ceux-ci respectent le règlement et les tarifs en vigueur.
- D. En aucun cas, les différentes possibilités de réservation et de location de la salle des fêtes, effectuées par l'intermédiaire d'une personne physique résidant sur la commune au bénéfice d'une association, d'un organisme, d'une autre personne physique, d'un membre de sa famille extérieur ou autre, ne pourra être admise au prix préférentiel.
- E. La salle des fêtes de Lissac et Mouret pourra également faire l'objet d'une utilisation à caractère exceptionnel, comme une manifestation sportive, culturelle ou autre, sous la responsabilité de la Mairie.
- F. Le chauffage sera obligatoirement facturé au tarif en vigueur de 1^{er} novembre au 31 mars.

Les utilisateurs devront respecter le règlement et les tarifs en vigueur même si la réservation est faite antérieurement.

ARTICLE 2. LOCATION DE LA SALLE DES FETES

Toutes les personnes désirant réserver la salle des fêtes devront :

- A. Passer en Mairie les jours d'ouverture de celle-ci afin de **remplir une demande de réservation et signer la convention.**
- B. Lors de la location de la salle des fêtes, **une caution devra être versée** en Mairie le jour de la réservation, cette caution ne sera rendue qu'à partir du mercredi suivant la manifestation.
- C. Une **attestation d'assurance** précisant le jour de la location devra être fournie.
- D. La salle des fêtes ne pourra être louée et mise à la disposition des utilisateurs que du **vendredi à partir de 16h00 jusqu'au lundi 8h30**, sauf dérogation de la Mairie.

ARTICLE 3. GESTION DE LA LOCATION

Les utilisateurs de la salle des fêtes doivent **prendre contact avec un responsable au moins 24heures avant la manifestation.**

Les clés seront remises aux utilisateurs de la salle des fêtes par un responsable **après avoir dressé conjointement un état des lieux et payé l'intégralité de la location.**

Durant la manifestation, le ménage sera sous la responsabilité des utilisateurs.

ARTICLE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINE

Durant la manifestation le nettoyage et l'entretien de la cuisine seront sous la responsabilité des utilisateurs. Consignes à respecter :

MATERIEL	NETTOYAGE-ENTRETIEN-DESINFECTION
PLAN DE TRAVAIL ETAGERES EN INOX	<ul style="list-style-type: none">• Eliminer les souillures visibles.• Laver la table, les bords et les pieds des plans de travail ainsi que les étagères avec une eau chaude additionnée d'un détergent et d'une lavette.• Laisser agir et rincer avec une eau additionnée d'un produit désinfectant.• Essuyer avec de l'essuie tout en papier• Passer les surfaces au vinaigre blanc en fin d'opération de nettoyage.
REFRIGERATEUR CONGELATEUR	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher ces deux appareils après la manifestation.• Eliminer les déchets visibles.• Laver l'intérieur et les clayettes amovibles à l'eau additionnée d'un détergent et d'une lavette.• Rincer avec une eau additionnée d'un désinfectant (eau de javel).• Laisser le réfrigérateur et le congélateur ouverts pour les aérer.
FOURNEAU	<ul style="list-style-type: none">• Eliminer les résidus alimentaires.• Faire chauffer les plaques de cuisson et les éteindre.• Faire dissoudre les salissures carbonisées avec du vinaigre rouge.• Laisser agir• Essuyer l'ensemble des surfaces du fourneau avec une lavette.• Passer de l'alcool à brûler sur les surfaces en inox.• Fermer les vannes de gaz se trouvant à l'intérieur de la cuisine.
FOURS	<ul style="list-style-type: none">• Eliminer les traces charbonneuses et les salissures carbonisées avec un produit décapant.• Laisser agir.• Rincer
POUBELLES	<ul style="list-style-type: none">• Evacuer les déchets dans des sacs poubelles et les évacuer dans les containers se situant près du cimetière.• Eliminer les résidus éventuels se trouvant au fond de la poubelle.• Laver les poubelles avec produits désinfectants.• Les rincer à l'eau.• Les retourner pour les faire sécher.
LOCAUX	NETTOYAGE DESINFECTION
SOLS (CUISINE PLONGE)	<ul style="list-style-type: none">• Eliminer les déchets visibles y compris sous les meubles et les étagères.• Prélaver les sols à l'aide d'une eau additionnée d'un produit détergent et dégraissant.• Frotter, laisser agir quelques minutes• Rincer les sols avec une eau additionnée d'un désinfectant (eau de javel).• Finir les sols avec la serpillère.• Aérer les locaux.
MURS (CUISINE PLONGE)	<ul style="list-style-type: none">• Prélaver les murs carrelés à l'aide d'une lavette et d'eau additionnée d'un produit détergent et dégraissant dilué dans de l'eau chaude.• Frotter• Rincer les murs avec une eau additionnée d'un désinfectant (eau de javel)

Les produits d'entretien et le matériel nécessaires à l'entretien des locaux seront fournis par l'utilisateur.

Penser à vérifier que les vannes de gaz soient bien fermées.

ARTICLE 5. GESTION DE LA CUISINE ET DES ANNEXES

Plusieurs points essentiels en matière d'hygiène, de sécurité et d'utilisation du matériel devront être respectés :

A. HYGIENE :

- 1. La cuisine devra être laissée dans un excellent état de propreté après la manifestation.**
- 2. Il est interdit de fumer dans ces locaux.**

B. UTILISATION DU MATERIEL

- Est mis à disposition : un frigo, une chambre froide, un congélateur, un micro-ondes et un piano de cuisine avec four au gaz.
- Tout apport extérieur de matériels électriques (friteuse, four...) ne devra pas dépasser une intensité de courant de **20 ampères**.

ARTICLE 6. SECURITE

- Prendre connaissance des consignes de sécurité :
 - Plan d'évacuation
 - Consignes en cas d'incendie
 - Point de rassemblement
- Respecter les consignes de sécurité
- Informers les participants de la manifestation ou de la réunion
- Fermer les vannes de gaz se trouvant à l'intérieur de la cuisine et ceci après chaque utilisation

ACCES POMPIERS

Toutes les portes d'accès ainsi que les issues de secours des différents locaux de la salle des fêtes aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur doivent être dégagées (véhicules professionnels dans le cadre d'une manifestation, véhicules personnels, objets encombrants...) afin de permettre l'intervention rapide des pompiers et des secours.

ARTICLE 7. RANGEMENT ET NETTOYAGE DE LA SALLE DES FETES

Après chaque manifestation, chaque utilisateur devra obligatoirement :

- Nettoyer les tables et les chaises.
- Mettre les tables à plat, à gauche en regardant l'estrade.
- Mettre les chaises par dix et par couleur le long du mur côté gauche.
- Enlever les garnitures ou décorations diverses
- Enlever les ordures ménagères et les mettre dans les containers se situant près du cimetière.
- Mettre le verre dans le container récupère verre se trouvant près du cimetière.
- La salle et les toilettes devront être rangées et balayées à la fin de la manifestation.

***Tout manquement et non-respect des articles 1-2-4-5-7 entraînera de la part de la Mairie le droit d'encaisser la caution ou de demander la différence de tarification au loueur.
En cas de non-utilisation de la salle des fêtes de Lissac et Mouret, le montant prévu à la réservation devra être acquitté sauf cas de force majeure.***

VU ET PRIS CONNAISSANCE DES ARTICLES DU REGLEMENT

Fait à Lissac et Mouret, le _____

Le Maire,

Le Loueur