

# SALLE POLYVALENTE

## RÈGLEMENT

**BOVERNIER**   
*Commune*



### Utilisation des salles polyvalente et du carrelage

#### Tâches du locataire

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

#### Tâches 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 :

- 1 lave-vaisselle professionnel ;
- 1 machine à glaçons ;
- 1 congélateur ;
- 2 frigos (1 grand à tiroirs et 1 frigo à porte).

Le locataire est informé par la commune de Bovernier des mesures de sécurité en lien avec l'utilisation de la salle. Il est en charge d'assurer la sécurité des utilisateurs durant la durée de la location.

Un état des lieux est fait après la manifestation :

- Le matériel manquant ou cassé sera facturé à la société organisatrice (ou le privé) ;
- En cas de non-respect du présent règlement, les heures de nettoyage du concierge seront facturées à la société organisatrice (ou le privé).

