

UTILISATION DE LA SALLE POLYVALENTE DE BOVERNIER

Tâches qui doivent être effectuées après chaque manifestation :

1.- Par la société ou le privé qui loue la salle

- ⇒ **Nettoyer les tables et les bancs (ou les chaises)**
- ⇒ **Ranger les tables par 10, les chaises pliables dans les chariots par 25, les autres chaises par 10 à la cuisine (selon photos)**
- ⇒ **Nettoyer les bars**
- ⇒ **Balayer les sols**
- ⇒ **Nettoyer la cuisine (frigos, plan de cuisson, congélateur, etc...)**
- ⇒ **Nettoyer les toilettes**
- ⇒ **Vider les poubelles, les bouteilles, le pet (containers)**
- ⇒ **Nettoyer les murs, les radiateurs**
- ⇒ **Nettoyer les extérieurs (mégots, bouteilles et verres cassés)**

2.- Par les employés communaux ou le concierge (après état des lieux)

- ⇒ Démonter les bars
- ⇒ Nettoyer les sols avec la machine

Important

La commune met à disposition la cuisine qui comprend le matériel suivant :

Pour 100 personnes :

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

La cuisine comprend également un lave-vaisselle, une machine à glaçons, et un congélateur.

Etat des lieux : Responsable Monsieur Nicolas Bourgeois (079/659.03.12)

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).**