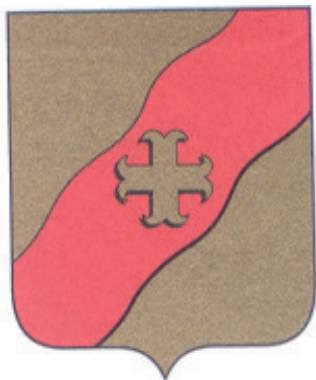




COMMUNE DE PLOUVAIN

Salle polyvalente

Livret d'accompagnement
destiné au locataire.

SOMMAIRE:

- Location—Réservation
- Equipement—Inventaire
- Utilisation
- Nettoyage
- Sécurité



Date : 01/01/2010

COMMUNE DE PLOUVAIN

REGLEMENT

1-La salle ne peut être louée aux particuliers pour une utilisation lucrative.

2- Elle doit être rendue propre.

3- L'assurance « responsabilité civile » ne couvre pas tous les risques, il vous est vivement conseillé de contacter votre assureur au sujet de votre location.

4- L'encaissement sera effectué par la Trésorerie Publique de VITRY en Artois, d'après facture émise par la Mairie.

5- L'utilisateur s'engage à suivre et à faire suivre l'étiquetage pour le rangement (et un inventaire facilité).

6- L'utilisateur s'engage à assurer la sécurité des lieux (respect des extincteurs) et à respecter les règles relatives au bruit, aux pétards et feux d'artifice.

A tout moment, toute personne peut invoquer le tapage.

7- Il est interdit aux plouvinois de louer en lieu et place d'une autre personne pour lui obtenir un tarif moindre.

A - TARIF DE LOCATION

pour la salle et équipement de service (150 personnes).

Il comprend un FIXE (celui appliqué sera celui du jour de location)

et des frais annexes (E.D.F. + Gaz + Casse et détérioration facturée au prix du neuf au jour de la location)

Le Conseil Municipal se réserve le droit de modifier le règlement et le barème appliqué.

Fixe Actuel : Extérieurs: 450 €uros (200 € pour le lendemain)

Plouvinois: 250 €uros

Frais: verre 2,50 E assiette 4,00 E

B - RESERVATIONS

Les réservations seront prises chronologiquement pour tous et PAR ECRIT.

Elles seront effectives après :

1- prise de connaissance du règlement ,

2- signature de l'imprimé de location

3- **versement de 50% du fixe. (arrhes) (dispense aux plouvinois)**

Les arrhes seront récupérables dans les seules conditions suivantes:

Soit annulation de 3 mois minimum avant la date d'utilisation

Soit cas de force majeure.

C - PROCESSUS DE LOCATION

1 / Réservation avec arrhes (Prise en compte chronologique)

2 / Inventaire de début de location.

Versement d'une caution de 250 € pour le limiteur de son.

3 / Inventaire et état des lieux avec le responsable APRES l'utilisation pour détermination des frais annexes (voir A).

Signaler défauts constatés et suggestions

4 / Sauf cas d'utilisation dans les 24 heures suivantes, les clés seront rendues au maximum 24 heures après utilisation.

5 / Estimation et facturation des frais annexes d'après inventaires et relevés de compteurs.

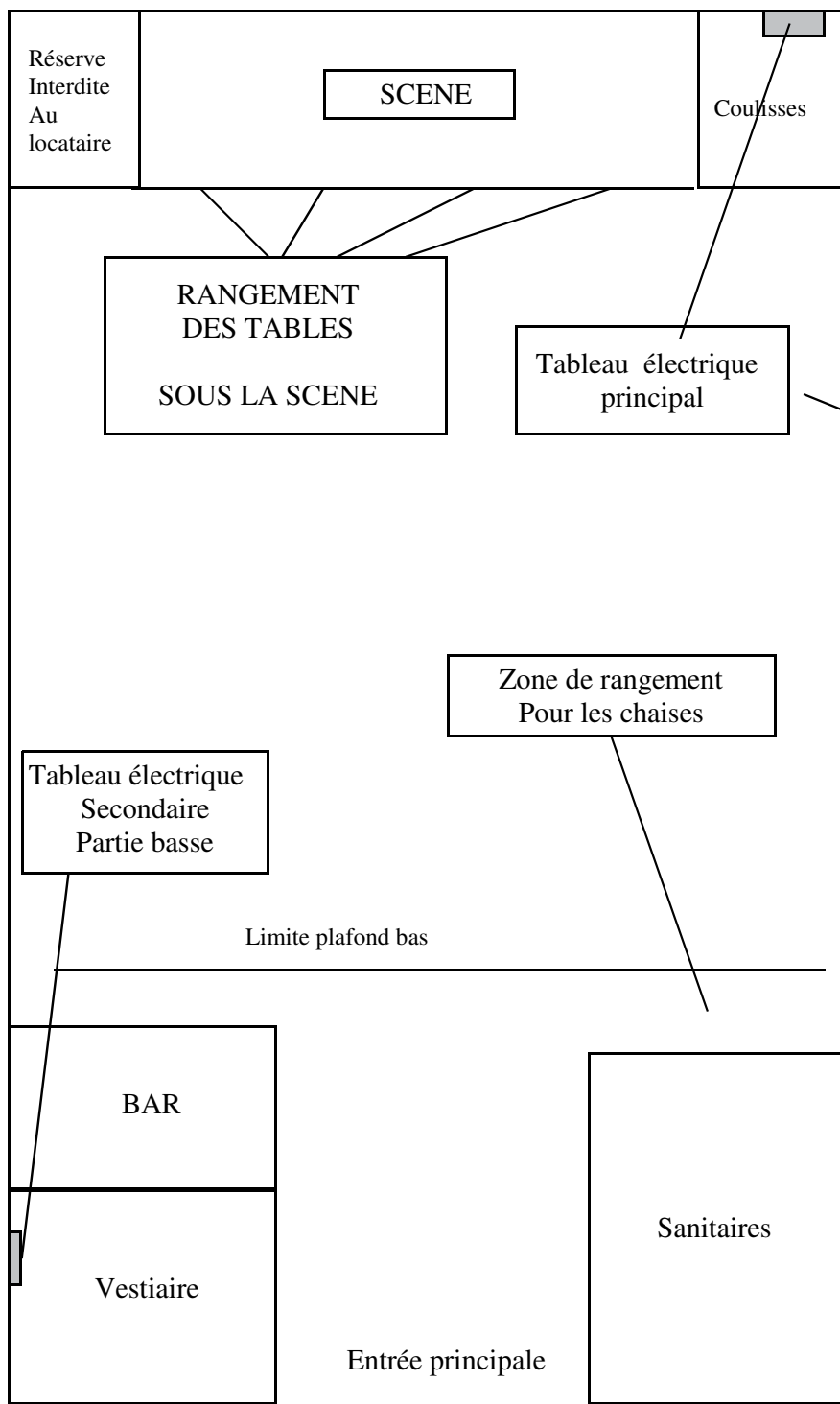
6/ Si le nettoyage s'avérait insuffisant et motivait une intervention supplémentaire, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur de la salle, cette main d'œuvre serait facturée. 7/ De même pour le rangement.

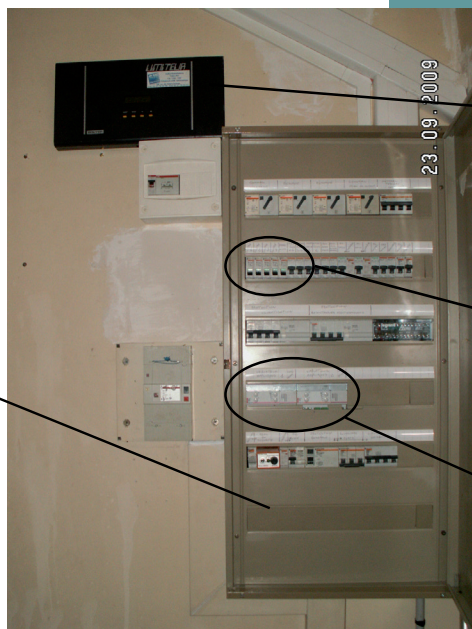
D - LOI EVIN - Fumer est interdit à l'intérieur de la salle

Tout utilisateur peut se référer à la LOI EVIN concernant les fumeurs.

E- DECORATION DE LA SALLE

Aucun élément de décoration ne doit concerner les plafonds, ni les luminaires.





Limiteur de son
Voir page 6

INTERRUPTEURS
LUSTRES
& SCENE

VARIATEURS
ELECTRONIQUES
APPLIQUES

Les commandes désignées devraient être
les seules à utiliser .

Les autres commandes sont des protections
à laisser connectées.

CHAUFFAGE CLIMATISATION VENTILATION

Tout le système est commandé à partir d'un boîtier situé sur
le montant en bois de la scène, côté réserve.

Les réglages étant déjà mémorisés, les seules options que
vous aurez à utiliser seront Auto et OFF
Sur la commande bouton du haut à gauche.

LIMITEUR DE NIVEAU SONORE

Il s'agit d'un appareil destiné à limiter le niveau sonore dans la salle .
Il répond aux exigences du Décret N°98-1143 du 15/12/98.

***Il commande l'alimentation électrique de sonorisation et la coupe en cas d'exagération.**

Un afficheur LCD indique les données suivantes:

- le seuil maximal (à ne pas dépasser)
- le niveau instantané (inst)
- le niveau moyen (moy) sur les 10 dernières minutes

Cet appareil ne coupe pas à la seconde mais agit raisonnablement sur certaines durées :

Dès que le niveau sonore dépasse le seuil, la lampe témoin s'allume et le sonorisateur (Vous !) doit baisser le son.

Si le niveau moyen sur 30 secondes dépasse le seuil, la lampe clignote pendant les 30 secondes suivantes.

Si le niveau moyen sur 10 mn dépasse le seuil, le limiteur coupe le courant pour 10 secondes et réarme automatiquement.

Si 3 dépassements sont enregistrés en moins d'une heure, le limiteur coupe définitivement.

Alors, seule l'intervention d'un technicien , payée par votre caution, permettra le réarmement grâce à un code secret que lui seul connaît.
Toute manipulation sera décelée.

Les coupures sont visualisées par des traits lumineux à droite de l'afficheur. Chaque coupure est effacée une heure après son apparition si vous avez réagi.

Une caution de 250 € sera demandée à la remise des clés.

***Il contrôle l'ouverture des portes (entrée et secours)**

Si une de ces portes reste trop longtemps ouverte, laissant sortir le son, l'appareil coupera l'alimentation de la sono jusqu'à fermeture de la porte.

Ce système fonctionne uniquement en période nocturne. (22h à 7h)
afin de préserver les riverains.

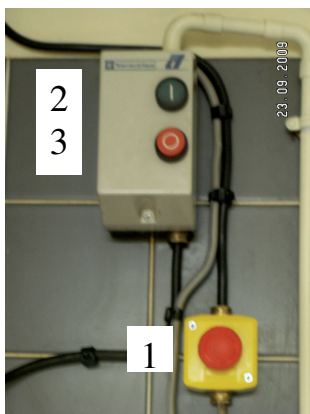
L'alimentation en gaz de ville

LE FOURNEAU

*Le fourneau ne fonctionne que si la hotte fonctionne.
Vérifiez bien que toutes les vannes des fourneaux sont fermées.*

D'abord, mettre en service la hotte: la commande est sur la droite de la hotte et se tourne.

*Ensuite, appuyer sur le bouton vert situé contre le mur, à droite de la hotte, et qui commande la vanne de gaz.
Vous pouvez maintenant allumer, non sans avoir lu la notice d'emploi et pris les précautions habituelles.
Si vous coupez la hotte, le gaz se coupe automatiquement.*



Mise en service:

- 1—Bouton jaune à tourner
La hotte se met à tourner.
- 2—Bouton vert I à appuyer
La vanne gaz est ouverte.
- 3—Allumer les veilleuses des brûleurs.

Arrêt du gaz seul:

- 3—Bouton rouge O à appuyer

Arrêt total (gaz et hotte)

- 1—Bouton jaune à appuyer



CUISINE

La cuisine

Elle comporte des armoires de rangement qui sont étiquetées afin d'informer le locataire de son contenu.

La vaisselle est prévue pour 150 convives. Elle consiste en:

Verres apéritif

Verres à vin

Verres à eau

Coupes et Flûtes

Assiettes plates (2 services)

Assiettes creuses

Assiettes à dessert

Bols Couverts

Tasses et sous-tasses à café

Matériel et ustensiles de cuisine

Matériel et ustensiles de service

selon inventaire affiché

Si vous faites intervenir un professionnel (traiteur, cuisinier,...), ou si vous-même apportez du matériel, veillez à ne pas le confondre ensuite avec celui de la salle.

Tout élément cassé ou disparu vous sera facturé, de même que le temps passé par la responsable pour relaver ou re-ranger.

La salle

Les chaises sont à empiler par 6 en partie basse.

Les tables sont rangées sous la scène correctement.

La décoration Rappel:

Le locataire peut décorer la salle à sa façon mais sans détérioration. (Rien au plafond, aux éclairages)

Seules les poutres en bois peuvent être **punaisées**.

Attention aux rubans adhésifs qui laissent des traces !!

EQUIPEMENT

En cuisine

- 1 Congélateur de 350 litres (le laisser sous tension)
- 1 Réfrigérateur de 250 litres + 1 Réfrigérateur inox
- 1 armoire réfrigérante 1400 litres
- 1 Fourneau 4 feux vifs + 1 four (au gaz)
- 1 fourneau 1 feu sous plaque + 1 four gaz
- 1 Table chaude inox
- 1 Table du chef
- 1 Lave-mains
- 1 Table desserte
- 1 four micro ondes

En plonge

- 1 plonge inox 2 bacs 50x50x30cm
- 1 table inox desserte
- 1 lave-vaisselle et ses paniers (lire le mode d'emploi affiché)

Au bar

- 1 Réfrigérateur de 80 litres

En vestiaire

- 2 porte-cintres sur roulettes

En annexe

- 1 Chauffe-eau 200 litres au gaz (ne pas l'arrêter)
- 1 monobrosse électrique

N'oubliez pas de noter les index des compteurs EDF et GDF

L'utilisateur exige une salle propre à la remise des clés. Afin de satisfaire le suivant, assurez un nettoyage optimal. Merci.



REFRIGERATEURS

Les nettoyer correctement et les laisser ouverts après les avoir arrêtés. (sauf armoire frigorifique)

FOURNEAUX

Nettoyer correctement les fours et les brûleurs

LAVE-VAISSELLE

Le lave-vaisselle doit être vidangé, nettoyé .



VAISSELLE

Elle doit être lavée et essuyée correctement.

Respecter l'étiquetage des armoires et des rayons pour le rangement et un contrôle plus rapide.



LE PARQUET

Surtout, ne pas le laver

mais seulement le balayer soigneusement.



LE CARRELAGE de SALLE

SEULEMENT BALAYER

LES SANITAIRES, LA CUISINE, LA PLONGE



Les laver et les rincer.

Nettoyer soigneusement les urinoirs et les cuvettes
Vider les poubelles

Les produits de nettoyage manuel ne sont pas fournis.

PRODUITS A PREVOIR

Le produit de nettoyage sol

Le produit vaisselle à la main

Le papier toilette

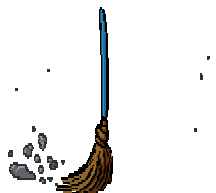
Les torchons et les serviettes

L'essuie-mains et le savon dans les sanitaires

PRODUITS FOURNIS

Le produit vaisselle et le produit rinçage du lave—vaisselle.

Les ustensiles de nettoyage sont rangés dans le local à accès extérieur près de la cuisine.



LE LAVE VAISSELLE

Bien lire le mode d'emploi .

Les produits de lavage et rinçage sont injectés automatiquement.

Notez que le préchauffage
est de 45 mn environ.

Nul ne pourra invoquer l'argument d'un manque d'information relative à la location et à l'utilisation de la salle car

Nul ne peut négliger de lire attentivement ce livret d'accompagnement.

Le locataire est responsable de tout dégât.

Bon amusement.
Joyeuse fête.

Mais respectez les
autres !



NB: Le 29/05/2002, le Conseil a décidé de ne plus louer la salle que pour des événements familiaux ou aux associations locales, le motif de location étant à l'appréciation du Maire.

COMMUNE DE PLOUVAIN

Adresse : 1 Rue des Ecoles

62118—PLOUVAIN

Permanences:

lundi de 15h30 à 17h et

jeudi de 17h30 à 19h

Téléphone : 03 21 50 16 83

Télécopie : 03 21 24 88 62

E.Mail: mairie@plouvain.fr

