



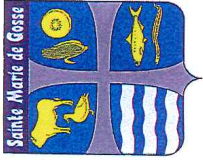
- L'élu de permanence préparera la vaisselle et les employés municipaux le matériel afin que tout soit présent dans la salle lors de la prise de location. Ils assureront également le rangement.
- L'élu de permanence conviendra avec le loueur pour la remise et la restitution des clés ainsi que pour établir les états des lieux.
- Il est interdit de fixer sur les murs et plafonds de la salle (agrafes, clous, punaises, scotch).
- La chambre froide et le congélateur devront être vidés en fin de location.
- La salle et le matériel devront être rendus en parfait état de propreté et dans la configuration initiale.
- Un produit alimentaire et bactéricide directement dosé est à votre disposition pour le nettoyage de la chambre froide, du matériel de cuisine, des tables, sanitaires et sols.
- Les serpillères de nettoyages devront être déposées dans le seau prévu à cet effet en fin de location.

R
E
M
B
O
U
R
S
E
M
E
N
T

Pièces manquantes	Quantité	Prix €/pièce	Total €
Assiette		1,00 €	
Verres		0,50 €	
Pichet		2,00 €	
Saladier		5,00 €	
Verres à pied		1,20 €	
Tasses + sous - tasses		1,00 €	
Percolateur		80,00 €	
de Plat cuisson à Casserole		15,00 €	
de Spatule à Écumoire		5,00 €	
Total pièces manquantes			

Départ location (date + signature)		Retour location (date + signature)	
Loueur	Responsable municipal	Loueur	Responsable municipal

Observations :



MAIRIE DE SAINTE MARIE DE GOSSE
40390

RÉSERVATION D'INSTALLATION ET VAISSELLE

ASSOCIATION Mr/Mme _____

_____ @ _____

Manifestation _____

	Tarif / jour (1)	Forfait 2 jours (2)	Total €
<input type="checkbox"/> Mur à Gauche	100 €		
<input type="checkbox"/> Salle Municipale + Cuisine	150 €	225 €	
<input type="checkbox"/> Mur à Gauche + Salle Municipale + Cuisine	200 €	300 €	
<input type="checkbox"/> Salle M. + Cuisine Anniv. 25 ans max (3)	60 €		
Total salle(s)			

(1) Repas midi : de 08h au lendemain à 12h

Repas soir : de 14h au lendemain à 18h

(2) De la veille à 14h au surlendemain à 12h

(3) Repas midi : de 08h au soir à 22h

Repas soir : de 16h au lendemain à 12h

(fin des festivités et fermeture à 02h)

Réservation du :

du _____ à _____ Heures et restituées en parfait état de propreté

le _____ à _____ Heures, ainsi que les abords immédiats.

En cas de manquement, la municipalité se réserve le droit de modifier la subvention annuelle allouée à l'association concernée ou de conserver toute ou partie de la caution.

Chèque de caution salle + clé = 350 €

Date : / /

Signature

M O B I L I E R

Désignation	Quantité		Prix €	Total €
	Départ	Retour		
Tables 8 pers.			GRATUIT	
Tables 4 pers.				
Pieds				
Chaises				
Bancs				

ETAT DES LIEUX

Désignation	Quantité	D'entrée	De sortie
Salle + bar :			
100 chaises (6 piles de 15 et 1 pile de 10)			
4 x 2 tables (8 plat. stratifiés + 12 pieds + 16 traverses)			
1 four à micro ondes			
Cuisine :			
16 paniers lave-vaisselle			
13 plateaux			
1 ouvre boîte professionnel			
1 seau roulette + presse serpillère			
1 escabeau			
Local balai :			
3 balais en coco ménage			
2 balais en coco grande largeur			
3 lave-ponts			
3 raclettes sols			
1 pelle ramasse-poussière			
2 supports serpillères			
Placard sous l'évier :			
1 produit vaisselle			
2 torchons			
1 alcool à brûler			
2 éponges doubles face + 2 métalliques			
2 chiffons microfibres			
2 seaux			
4 serpillères			
1 pelle + balayette			
1 rouleau de sacs poubelles			

M A T É R I E L A D I S P O S I T I O N

Désignation	Quantité		Prix €	Total €
	Départ	Retour		
Assiettes creuses			Forfait de 201 à 400 couverts <input type="checkbox"/> 46 €	
Assiettes plates				
Assiettes à dessert			Forfait de 101 à 200 couverts <input type="checkbox"/> 31 €	
Verres				
Cuillères à soupe			Forfait de 51 à 100 couverts <input type="checkbox"/> 25 €	
Cuillères à café				
Couteaux			Forfait de 1 à 50 couverts <input type="checkbox"/> 16 €	
Fourchettes				
Plateaux				
Corbeilles à pain				
Pichets Verre				
Pichets Inox				
Plats Inox grands moyens				
petits				
Saladiers inox grands moyens				
petits				
Louches				
Verres à pied			0,10 €/pièce	
apéritif			0,10 €/pièce	
eau			0,10 €/pièce	
vin			0,10 €/pièce	
champagne			0,10 €/pièce	
Tasses + sous - tasses			0,10 €/pièce	
Percolateur			10 €/pièce	
Percolateur				
Plat cuisson				
Faitout				
Passoire				
Poêle				
Casserole				
Spatule				
Grande cuillère				
Spatule plancha				
Egouttoir				
Fouet				
Pic à viande				
Pinces				
Coupe foie gras				
Hachette				
Spatule plastique				
Spatule fer				
Ecumoire				
Mis à disposition gratuitement lors de location salle+vaisselle				Total vaisselle

V A I S S E L L E

Configuration à respecter

