TARIFS

(Délibérations du Conseil Municipal du 9 juillet 2009 et du 28 juin 2010)

338€ □

80€ □

<u>Neufchâteau</u>

• Grande salle + cuisine - du vendredi soir 16h30

au lundi matin 8h30 - Forfait :

• Grande salle + cuisine - journée :

• Grande salle - journée :

Extérieurs

405€ □

96€ □

220€ □

• Grande salle + cuisine - du vendredi soir 16h30

au lundi matin 8h30 - Forfait :

• Grande salle - journée :

184€ ☐ • Grande salle + cuisine - *journée* :

irfaite- le. Cette
le. Cette
le. Cette
le. Cette



Tél.: 03.29.95.20.20.

CENTRE POLYVALENT MUNICIPAL L'ILE VERTE

Rue du Stand – 88300 NEUFCHATEAU Téléphone : 03.29.95.20.20 – E-mail : <u>ile-verte@mairie-neufchateau.fr</u>



DEMANDEUR

NOM :	
Domicile :	
Association :	
Tél.: Portable:	
Sollicite de Monsieur le Maire, la location et réservation du : La journée Le week end (du vendredi soir 16 h 30 au lundi matin 8 h)	
Motif de la réservation :	•••••
Je m'engage à respecter le règlement d'utilisation de ces locaux et reconnais en avoir pris connaisse	ance.
Fait à Neufchâteau, le	

La demande peut être déposée au plus tôt <u>un an</u> avant la manifestation et doit être confirmée <u>3 mois avant</u> la date retenue.

INVENTAIRE ILE VERTE

Grande salle:

- 28 tables
- 180 chaises
- 1 frigo
- 1 fontaine à eau

Cuisine:

- 1 chauffe-plat électrique
- 2 fours à gaz
- 1 congélateur
- 1 sauteuse à gaz
- 1 marmite à gaz
- 1 chambre froide 2 portes
- 1 lave-vaisselle + panier (fiche technique affichée)

Vaisselle:

- assiettes plates
- assiettes à dessert
- verres 19 cl
- 180 verres 23 cl
- coupes à champagne
- tasses à café
- couverts
- 10 plateaux self
- 20 pichets



Après chaque utilisation du matériel, il doit être nettoyé et désinfecté.

Petite salle :

- 8 tables
- 50 chaises
- 1 bloc sanitaire

Petite cuisine :

- 1 réfrigérateur
- 1 lave-vaisselle
- 2 fours à gaz
- 1 congélateur

180 couverts pour les deux salles

OBLIGATIONS DE L'ORGANISATEUR

Au moment de l'état des lieux d'entrée à 16h30 (18h00 pendant le mois de juillet) avec l'organisateur et un responsable de l'établissement des explications sont données sur chaque matériel afin que l'utilisation soit faite correctement. C'est à partir de 17h00 que l'organisateur peut prendre possession des lieux.

La remise en état des locaux loués doit être faite avant l'état des lieux de sortie et les clés restituées impérativement à 8 heures 30.

Le parc : l'organisateur doit faire l'inspection du parc pour la sécurité des enfants et veiller à ramasser tous les déchets (verres, canettes, emballages).

A chaque location, il est demandé de bien utiliser le matériel de cuisine. Des fiches techniques sont à votre disposition dans les cuisines.

Après l'utilisation des locaux, l'organisateur doit remettre en état, un aspirateur est à sa disposition. En revanche, il doit apporter son nécessaire de nettoyage.

L'organisateur dispose d'un nécessaire de nettoyage :

- 1 chariot
- 1 frange plate
- 2 balais
- 1 pelle et 1 balayette

L'organisateur doit apporter :

- sacs poubelle 100 l
- détergent sol/inox/WC
- éponges
- torchons

A la fin du week-end, l'organisateur doit vérifier minutieusement la fermeture des fenêtres, des portes, de l'éclairage des salles, des vannes de gaz, du matériel électrique (chauffe-plat, lave-vaisselle).

Des containers à verre, ordures, cartons se trouvent à l'extérieur du bâtiment.

L'Ile Verte est un établissement de type L R-H de 3ème catégorie.

Ce bâtiment est à usage de cantine scolaire, garderie extra scolaire, banquets, réunions et locaux à sommeil.

Ces consignes doivent être lues avant la prise de possession des locaux et respectées.

LOCAUX

Effectif autorisé dans les locaux :

> Grande salle 200 personnes - Petite salle 50 personnes - Couchages 42 personnes

Moyens d'alarme

- > Détection automatique d'incendie (détecteurs automatiques d'incendie chambres et locaux à risques).
- > Déclencheur manuel d'incendie (boîtiers rouges qui se trouvent dans les circulations).

Moyens d'alerte :

> Des téléphones fixes sont à votre disposition dans un local (placard grande salle) et dans les circulations.

N° d'appel

- 18 Sapeurs Pompiers - 15 SAMU - 17 Gendarmerie - Astreinte : 06.71.13.10.56

Moyens d'extinction :

Extincteurs appropriés aux risques (lire la notice d'utilisation).

Désenfumage des escaliers

Des poignées de désenfumage sont disposées au bas de chaque escalier. Dans le cas d'un départ de feu, tirer sur la poignée afin de libérer la trappe (informer les sapeurs pompiers dès leur arrivée de la manœuvre effectuée).

Installations électriques :

- Aucun aménagement ne devra être fait sur les installations existantes de l'établissement.
- Dans le cas d'appareils appartenant à l'organisateur et installés dans l'établissement, ceux-ci devront être conformes aux normes existantes en vigueur.

Appareil de cuisson :

Aucun appareil de cuisson ne peut être installé.

Autres installations:

- > Aucune flamme vive n'est autorisée dans l'établissement.
- Les décorations et autres mobiliers que ceux de l'établissement devront être autorisés par la Direction de l'établissement. De plus, elles ne devront pas créer de détérioration aux supports existants, murs, plafonds...
- Sapins de Noël et décorations : seul le sapin de Noël installé par la Collectivité est autorisé.

Hébergement (choix des chambres au moment de l'état des lieux avec le responsable du site)

• 36 lits

PARC

Barbecue:

L'utilisation d'un barbecue est interdite dans l'enceinte de l'Ile Verte.

Chapiteaux, tentes et structures :

> Seuls les barnums, ouverts sur les 4 faces, sont autorisés.

Stationnement :

> Tout stationnement (véhicules, motos) dans l'enceinte du parc de l'Ile Verte est interdit.

Aire de jeux :

> Des jeux sont à disposition des enfants ; l'âge d'utilisation inscrit sur les jeux devra être impérativement respecté.