



## ETAT DES LIEUX DE LA SALLE POLYVALENTE



### NOTE IMPORTANTE

## CONSIGNES A RESPECTER AVANT L'ETAT DES LIEUX

- 1.- Balayage et lavage de la grande salle, de l'estrade, des sanitaires, de la cuisine et de la partie bar.
- 2.- Ne pas mettre de scotch, ni de punaises sur les murs. Seule la **PATAFIX blanche** est autorisée. Retirer toutes traces d'adhésif sur les tables.
- 3.- **Nettoyage obligatoire des sanitaires (lavabos, WC), de la cuisine, des lave-vaisselle, réfrigérateurs, de la gazinière.**
- 4.- Sol de la salle : les taches de vin doivent être impérativement enlevées. Ne pas utiliser de javel sur le sol.
- 5.- **Il est impératif de rincer la vaisselle avant de la mettre dans le lave-vaisselle. D'essuyer les verres, les couverts, les plateaux, et de nettoyer les filtres du lave-vaisselle.**
- 6.- Emporter torchons et sacs-poubelle, vider les deux cendriers qui se trouvent à l'extérieur.
- 7.- Vérifier que les portes et fenêtres soient bien fermées.
- 8.- Eteindre toutes les lumières. Vérifier que les suspensions rouges au-dessus du bar soient bien éteintes. Fermer les robinets (y compris dans les toilettes).
- 9.- Penser à couper le chauffage (dans le placard de la cuisine remettre la manette sur position « auto »).
- 10.- Les déchets seront triés en deux catégories :
  - \* Alimentaires (ceux-ci seront stockés dans le container prévu à cet effet à l'arrière de la cuisine)
  - \* Autres (papier, verres, cartons, plastiques devront être déposés à la déchetterie ou dans les containers situés juste en contrebas de la salle).
- 11.- Des produits d'entretien adéquats sont à votre disposition dans le placard situé dans le sas d'entrée.
- 12.- Il est impératif que ces consignes soient respectées, dans le cas contraire le chèque de caution ne sera pas restitué.

**Merci de votre compréhension !**

La Maire,  
Monique Graziotti