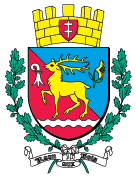
**ANNEXE 2-2**



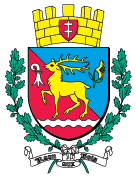
**Formulaire SALLE STOUVENEL (1/3)**

**Nom du locataire : Date(s) de la location :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Etat des lieux** | **Entrée** | **Sortie** | **Observations** |
| Vérification fonctionnement fermetures des portes |  |  |  |
| Vérification plombage des extincteurs |  |  |  |
| Entrée (\*) |  |  |  |
| Balcon (\*) |  |  |  |
| Sanitaires (dont 1 pour PMR) (\*)  (lavabos + cuvettes WC à nettoyer) |  |  |  |
| Salle (\*) |  |  |  |
| Cuisine (\*) |  |  |  |
| Vérification état / fonctionnement / propreté de l’ensemble cuisine-traiteur - Four - Table de cuisson - Réfrigérateur - Congélateur - Lave-vaisselle |  |  |  |
| Mise en route éclairage parking extérieur (\*\*) |  |  |  |

**\* : sols à balayer et à récurer \*\* : effectuée par la mairie**

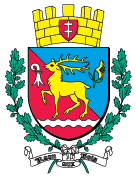
|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Matériel** | **Nb disponible** | **Nb demandé** | **Nb Restitué** | **Nb manquant** | **Observations  (état, …)** |  |
| ***MOBILIER*** | | | | | |  |
| Grande table (2m x 0,80m) | 10 |  |  |  |  |  |
| Petite table (1,60m x 0,80m) | 8 |  |  |  |  |  |
| Chaise adulte | 80 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Ensemble cuisine-traiteur | 1 |  |  |  |  |  |
| Placard à balais | 1 |  |  |  |  |  |
| *MATERIEL DE NETTOYAGE* | | | | | |  |
| Balai | 2 |  |  |  |  |  |
| Raclette | 1 |  |  |  |  |  |
| Seau | 1 |  |  |  |  |  |
| Serpillière | 1 |  |  |  |  |  |
| Pelle et balayette | 1 |  |  |  |  |  |
| *MATERIEL DE SECURITE* | | | | | |  |
| Extincteurs | 4 |  |  |  |  |  |
| Plan d’évacuation | 1 |  |  |  |  |  |
| Défibrillateur | 1 |  |  |  |  |  |
| CLEFS | | | | | |  |
| Entrée extérieure principale | 1 |  |  |  |  |  |
| Placard à balais | 1 |  |  |  |  |  |
| Boite à pharmacie | 1 |  |  |  |  |  |
| SAS de la Mairie (accès défibrillateur) | 1 |  |  |  |  |  |
| Alarme Incendie | 1 |  |  |  |  |  |

**ANNEXE 2-2**

**Formulaire SALLE STOUVENEL (2/3)**

**Nom du locataire : Date(s) de la location :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Matériel** | **Nb disponible** | **Nb demandé** | **Nb Restitué** | **Nb manquant** | **Observations  (état, …)** |
| ***SERVICE DE TABLE*** | | | | | |
| Assiette creuse | 100 |  |  |  |  |
| Assiette plate | 100 |  |  |  |  |
| Assiette à dessert | 100 |  |  |  |  |
| Couteau | 100 |  |  |  |  |
| Fourchette | 100 |  |  |  |  |
| Cuillère à soupe | 100 |  |  |  |  |
| Cuillère à café | 100 |  |  |  |  |
| Verre Touraine 12 cl (vin) \* | 84 |  |  |  |  |
| Gobelet plastique | 200 |  |  |  |  |
| Verre Touraine 19 cl (eau) \* | 84 |  |  |  |  |
| Verre Flûte à champagne \* | 84 |  |  |  |  |
| Verre à jus de fruit \* | 80 |  |  |  |  |
| Seau à champagne | 9 |  |  |  |  |
| Coupe à glace | 78 |  |  |  |  |
| Tasse à café | 72 |  |  |  |  |
| Soucoupe tasse à café | 72 |  |  |  |  |
| Tasse à thé | 24 |  |  |  |  |
| Soucoupe tasse à thé | 12 |  |  |  |  |
| Broc en verre (1L) | 9 |  |  |  |  |
| Broc en verre (1/2L) | 9 |  |  |  |  |
| Cruche inox | 6 |  |  |  |  |
| Plat inox ovale 45 cm | 10 |  |  |  |  |
| Plat inox ovale 60 cm | 13 |  |  |  |  |
| Plat ovale gratin L30 | 6 |  |  |  |  |
| Pat ovale gratin L39 | 6 |  |  |  |  |
| Légumier | 10 |  |  |  |  |
| Saladier duralex  20 cm | 7 |  |  |  |  |
| Saladier duralex  26 cm | 10 |  |  |  |  |
| Petit panier à pain | 18 |  |  |  |  |
| Cuillère à glace | 1 |  |  |  |  |
| Saucière | 8 |  |  |  |  |
| Plat à tarte | 5 |  |  |  |  |
| Pelle à tarte | 3 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **\* : verres à ranger le pied en l’air** | | | | | |

**ANNEXE 2-2**

**Formulaire SALLE STOUVENEL (3/3)**

**Nom du locataire : Date(s) de la location :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Matériel** | **Nb disponible** | **Nb demandé** | **Nb Restitué** | **Nb manquant** | **Observations  (état, …)** |
| ***MATERIEL DE CUISINE*** | | | | | |
| Ecumoire | 1 |  |  |  |  |
| Fouet | 1 |  |  |  |  |
| Louche de table | 2 |  |  |  |  |
| Couteau d'office | 3 |  |  |  |  |
| Couteau à pain et surgelé | 1 |  |  |  |  |
| Couteau économe/ éplucheur de légumes | 1 |  |  |  |  |
| Casier à couverts | 1 |  |  |  |  |
| Chinois | 1 |  |  |  |  |
| Passe bouillon | 1 |  |  |  |  |
| Plaque à rôtir avec anses | 2 |  |  |  |  |
| Plaque à rôtir téflon 1 anse incorporée | 1 |  |  |  |  |
| Poêle | 3 |  |  |  |  |
| Poêle antiadhésive  32 cm | 1 |  |  |  |  |
| Spatule nylon | 1 |  |  |  |  |
| Casserole  36 cm avec couvercle | 3 |  |  |  |  |
| Faitout  36 cm haute avec couvercle | 1 |  |  |  |  |
| Casserole à queue  28 | 1 |  |  |  |  |
| Casserole à queue  24 | 1 |  |  |  |  |
| Casserole à queue  20 | 2 |  |  |  |  |
| Casserole à queue  16 | 1 |  |  |  |  |
| Egouttoir à légumes | 1 |  |  |  |  |
| Essoreuse à salade | 2 |  |  |  |  |
| Planche à découper | 1 |  |  |  |  |
| Plateau service | 8 |  |  |  |  |
| Cafetière électrique | 1 |  |  |  |  |
| Tire-bouchon | 2 |  |  |  |  |
| Décapsuleur | 2 |  |  |  |  |
| Ouvre boîtes | 1 |  |  |  |  |
| Pince à spaghettis | 1 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Date, identité et visa (précédés de « lu et approuvé »)** | |
|  | **Le loueur** | | **La mairie** |
| **Mise à disposition de la salle** |  | |  |
| **Restitution de la salle** |  | |  |