

Fiche de contrôle locaux maison des jeunes de Plainevaux .

Contrat N°/11 Gestionnaire:..... Locataire.....

1) la Salle , le bar, le hall d'entrée, les 2 remises et les sanitaires .

- ❑ Rangement
 - ❑ Evacuer les déchets dans vos sacs + poubelles des wcs
 - ❑ Evacuer les vidanges non consignées vers les bulles à verre
 - ❑ Ranger les tables, des bancs et des chaises, le tout à remettre dans la remise et en contrôlant l'état général + passer une lavette au fur et à mesure du rangement.
 - ❑ Ranger les vidanges et les bouteilles non consommées dans les casiers sous le bar
- Séparé bien les vides des pleins
- Enlever tous les bouchons des vides, c'est plus facile à contrôler pour le décompte
 - ❑ Ranger les fûts vides et pleins séparément dans la remise principale.
 - ❑ Rassembler les objets et vêtements trouvés dans la remise
- ❑ Nettoyage
 - ❑ Du mobilier au fur et à mesure de son rangement
 - ❑ Du bar : sol, tablettes et inox
- ❑ Des tabourets et les retourner sur le bar lorsqu'il aura été nettoyé
- ❑ Du sol de la salle
- ❑ Du hall d'entrée et couloirs
- ❑ De la cour d'enceinte,
- ❑ De la rive gauche du ruisseau
- ❑ Du pourtour extérieur du bâtiment
 - ❑ Laver les verres et les ranger dans l'armoire
 - ❑ Laver les frigos, les éteindre et laisser la porte entre-ouverte
 - ❑ Les sanitaires : sols, lavabos, urinoirs et cuvette de wc
- ❑ Divers
 - ❑ Régler le thermostat de chauffage sur (10 C°).
 - ❑ Éteindre toutes les lumières
 - ❑ La salle et le bar
 - ❑ Les toilettes
 - ❑ La toilette PMR
 - ❑ Le hall
 - ❑ Mettre à l'arrêt la ventilation de la salle.
 - ❑ Mettre les pompes sous eau comme indiqué sur le panneau

2) Cuisine.

- ❑ Rangement :
 - ❑ Evacuer les déchets dans vos sacs.
 - ❑ Evacuer les vidanges non consignées vers les bulles à verre
 - ❑ Enlever les denrées alimentaires, fournitures diverses
 - ❑ Enlever les draps de cuisine, lavettes, matériel, casseroles, ustensiles, etc.....
- ❑ Nettoyage
 - ❑ sol,
 - ❑ plans de travail,
 - ❑ carrelage muraux,
 - ❑ cuisinière,
 - ❑ frigo
 - ❑ hotte aspirante.
 - ❑ Vaisselle
 - ❑ ustensiles de cuisine
- ❑ Divers

Contrôler l'état général des appareils de cuisine et de leur remise à

- ❑ Fermer la fenêtre et la porte d'accès.

3) Etat Général.

- ❑ Vérification de l'état des panneaux acoustiques : tout panneau dégradé représente une retenue de 50 €/pièce sur la caution

- ❑ Vérification de l'état des murs : toute dégradation murale : griffes, écorchure, tache représente une retenue de 25 €/pièce

- ❑ Vérification de l'état de l'équipement et de la salle

- ❑ Sono : Baffles, ampli, double Deck CD, table de mixage, flight case, micro, filerie

- ❑ Mobilier :

- 20 tables et 40 bancs

- 8 tables 180 + 2 tables de 150 et 120 chaises

- 3 mange debout

- ❑ Lampes, prises et interrupteurs

- ❑ Ventilation

- ❑ Pompes à bières

- ❑ Thermostat

- ❑ Sanitaire : vase de wc, urinoir, dévidoir, lavabos, distributeur de papier et savon, robinetterie

- ❑ Vérification de l'état de la salle

- ❑ Murs (dégradation importante)

- ❑ Carrelage

- ❑ Portes et serrure

- ❑ Vitrages

Toute dégradation fera l'objet d'un devis de réparation qui sera porté à charge de la caution et/ou de la couverture d'assurance

4) Environnement.

- ❑ Respect de l'heure de fermeture (à...h....) suivant contrat.

- ❑ Respect des consignes de stationnement et de départ des véhicules et des personnes en silence.

Montant caution perçue :€ Montant restitution caution :€

Remarques :

.....
.....
.....
.....
.....

Les contrôles non positifs, peuvent entraîner selon leur(s) nombre(s) et leur(s) gravité(s) une retenue proportionnelle de la caution et / ou une interdiction de location ultérieure de salle. Mesures à délibérer par le comité de gestion.

Date :.../.../....

Le gestionnaire,

.....

Le locataire,

.....