



RÈGLEMENT D'UTILISATION

Salle communale de la scierie de Maules

1. Principe

Le présent règlement a pour objet de définir les conditions auxquelles les locaux, propriétés de la commune de Sâles, peuvent être loués.

Cette salle peut être louée pour des réunions, assemblées, anniversaires, mariages, apéritifs, fêtes de famille, exposition. Elle est mise à disposition, en priorité, aux habitants et sociétés de la commune.

La capacité d'accueil de la salle est de 100 personnes assises.

2. Tarifs de location

Les tarifs de location sont définis dans l'annexe 1 du présent règlement. Ceux-ci peuvent être revus en tout temps par le Conseil communal.

Le paiement de la location se règle à l'administration communale en espèces ou par versement en échange du contrat de location signé.

Un éventuel dépôt de garantie peut être demandé, sur décision du Conseil communal, et sera restitué après qu'un contrôle et un inventaire aient été effectués par le responsable de la salle, sous réserve d'éventuels dégâts.

3. Réservation

Les réservations sont faites auprès de l'administration communale. Le Conseil communal statue sur les demandes d'utilisation.

En cas de dédite survenant moins d'une semaine avant le jour de location, un montant correspondant au 50% de la location ne sera pas remboursé.

4. Utilisation

Un état des lieux est effectué avant et après toute utilisation. Les clés sont remises à cette occasion et sur présentation du contrat.

5. Responsabilité

La salle communale de la scierie ne peut pas être louée à des personnes mineures. La commune décline toute responsabilité en cas d'accident ou de vol durant la location de la salle.

En cas d'organisation d'une manifestation publique, l'organisateur est seul responsable d'être en possession des assurances et des autorisations nécessaires.

6. Matériel à disposition

La salle communale est équipée en vaisselle pour 100 personnes, un four, un vitrocéram, deux frigos et un lave-vaisselle. Le matériel de nettoyage est mis à disposition.

Un inventaire du matériel est joint au présent contrat en annexe 2. Tout matériel endommagé ou perdu sera facturé au locataire.

7. Parcage

Le locataire veille à ce que le parcage des véhicules se fasse correctement sur les endroits prévus à cette effet. Ceux-ci ne doivent pas gêner la circulation et ne doivent pas empiéter sur les propriétés du voisinage.

8. Restitution

La salle et ses abords devront être remis propres au plus tard à 9h00 le lendemain matin au responsable. En cas de remise de la salle dans un état jugé insatisfaisant, les frais encourus seront facturés au locataire.

Les poubelles devront être évacuées par le locataire.

Tous les dégâts ou perte de matériel devront être signalés à l'Administration communale par le responsable de la salle. Le locataire s'engage à en supporter les frais.

9. Divers

Le Conseil communal est habilité à statuer sur les cas non prévus dans le présent règlement.

Le présent règlement et ses annexes ont été adoptés par le Conseil communal en séance du 6 juin 2011 et entre en vigueur le 1^{er} août 2011.

Au nom du Conseil communal

La secrétaire adjointe

Aurélie Grandjean



Le Syndic

Jean-Marc Piguet

Annexe 1 – tarif de location

Annexe 2 – inventaire du matériel

ANNEXE 1

Tarif de location

Location pour un jour

Habitants ou sociétés de la commune	CHF	150.-/jour
Externes ou sociétés externes	CHF	300.-/jour

Location pour jour supplémentaire, 50% du prix de location

Habitants ou sociétés de la commune	CHF	+ 75.-/jour
Externes ou sociétés externes	CHF	+ 150.-/jour

Location pour « exposition » tarif valable sur minimum 7 jours

Habitants ou sociétés de la commune	CHF	50.-/jour
Externes ou sociétés externes	CHF	100.-/jour

ANNEXE 2

Inventaire du matériel

Quantité	Descriptif	Prix
150	Verres à vin	3.-
150	Verres à eau	2.-
108	Tasses à café et thé	3.-
30	Verres à digestif	1.-
4	Pots en inox 1,3 litres	25.-
4	Pichets transparents 1,5 litres	13.-
102	Assiettes plates	5.-
102	Assiettes creuses	4.-
204	Assiettes à salade ou dessert	4.-
1	Saladier percé	
4	Saladiers	8.-
2	Pinces en inox	17.-
3	Services à salade	
108	Fourchettes	2.-
108	Couteaux	3.-
108	Cuillères à soupe	2.-
120	Cuillères à café ou dessert	2.-
1	Cuillère à glace	
3	Couteaux de cuisine 8 cm	3.-
3	Couteaux de cuisine 8 cm dentés	3.-
1	Couteau de cuisine, 22 cm	29.-
1	Couteau de cuisine, 28 cm	40.-
1	Couteau à pain	30.-
1	Planche à pain en bois	32.-
1	Planche à découper 30 x 20 mm	19.-
1	Planche à découper avec rainure 32.5 x 26.5 mm	30.-
1	Planche à découper 53 x 32.5 mm	47.-
4	Cuillères pour le service	8.-
1	Petite passoire	
1	Louche diamètre 8 cm	13.-
1	Louche diamètre 10 cm	17.-
2	Spatules à remuer	9.-
1	Spatule souple	8.-
1	Fouet	15.-
1	Tire-bouchon avec levier	8.-
1	Décapsuleur	8.-
1	Ouvre-boîte	17.-
1	Eplucheur	3.-
2	Ciseaux	
4	Salières	
4	Poivriers 18 cm	29.-
1	Paire de mouffles pour le four	17.-
2	Plateaux de service 32.5 x 53 cm	24.-
2	Plateaux de service 32.5 x 26.5 cm	15.-
1	Marmite haute diamètre 28 cm 17 litres	108.-
1	Couvercle diamètre 28 cm	
1	Casserole avec anses diamètre 24 cm 6,5 litres	67.-
1	Couvercle diamètre 24 cm	
1	Casserole à queue diamètre 20 cm 3 litres	53.-
1	Couvercle diamètre 20 cm	
1	Poêle anti-adhésif diamètre 28 cm	30.-
2	Spatules pour poêle	