

## REGLEMENT D'UTILISATION DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GRAND-CHAMP

Le présent règlement s'applique aux locaux suivants :

- 1 cuisine avec local à vivres et chambres froides;
- 1 restaurant au rez : 184 places
- 1 galerie au 1<sup>er</sup> étage : 80 places

Les utilisateurs se conforment aux présentes prescriptions et suivent les instructions du concierge et du gérant du restaurant scolaire.

### RESERVATION - UTILISATION

L'utilisation de ces locaux fait l'objet d'une autorisation municipale.

Toute sous-location ou mise à disposition des locaux à des tiers est interdite.

Les utilisateurs se limitent à l'usage des locaux mis à leur disposition.

La municipalité peut en tout temps, pour des raisons majeures et de sécurité :

- retirer l'autorisation d'utiliser les locaux.

### CUISINE

L'usage de la cuisine est réservé à un exploitant agréé par la municipalité.

### HORAIRES

Ces locaux sont mis à disposition :

- du lundi au vendredi dès 18h00;
- les samedis et dimanches.

Les heures d'utilisation et de fermeture du restaurant scolaire sont fixées par la municipalité.

### SURVEILLANCE - ASSURANCES

Les utilisateurs de ces locaux sont toujours accompagnés d'un responsable de l'organisation de la manifestation.

Par conséquent, les sociétés, groupements, etc., assument toute responsabilité du fait de l'utilisation. Il leur incombe de conclure les assurances nécessaires.

### ORDRE ET PROPRETE

Les utilisateurs sont tenus de faire respecter l'ordre et la propreté de ces locaux, des installations et du matériel (tables, vaisselles, ustensiles, etc.) mis à leur disposition.

### LUMINAIRES - FERMETURE DES LOCAUX

A l'issue de la manifestation, les luminaires et appareils électriques sont éteints, les fenêtres fermées et les portes d'accès verrouillées par les utilisateurs.

### PUBLIC

Il incombe à l'organisateur de manifestations de faire respecter l'ordre par le public.

Le public ne peut accéder à la cuisine.

Le nombre de places disponibles est de 264. Il est interdit d'ajouter de nouvelles places. En cas de vente de boissons alcoolisées, la patente est affichée au-dessus du comptoir.

### INSTALLATIONS TECHNIQUES

Le concierge est responsable de la manipulation des installations techniques (chauffage, ventilation, etc.).

Les installations techniques de la cuisine, des chambres froides, sont manipulées selon les instructions du gérant.

### MARCHANDISES

Le gérant de la cuisine désigne à l'utilisateur les locaux où les marchandises peuvent être déposées.

### DEGATS

#### Responsabilité

L'utilisateur est responsable des dégâts causés.

Le concierge est avisé de ces dégâts.

#### Réparations

Les dégâts résultant d'une utilisation abusive ou dus à la négligence sont réparés à l'initiative de la municipalité et facturés aux organisateurs.

### PREAU

Le préau de l'établissement secondaire n'est pas accessible aux véhicules.