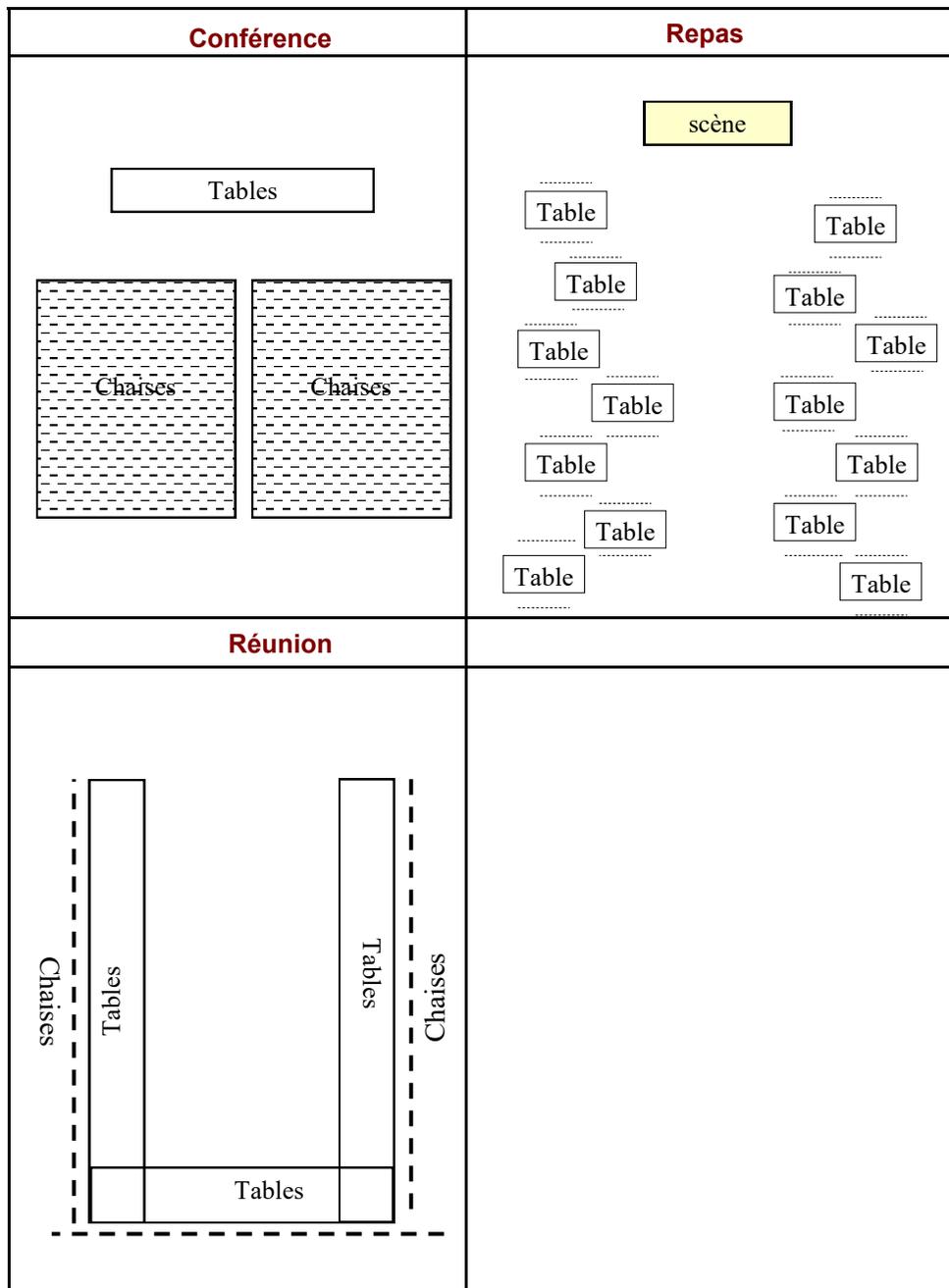


Types de configurations



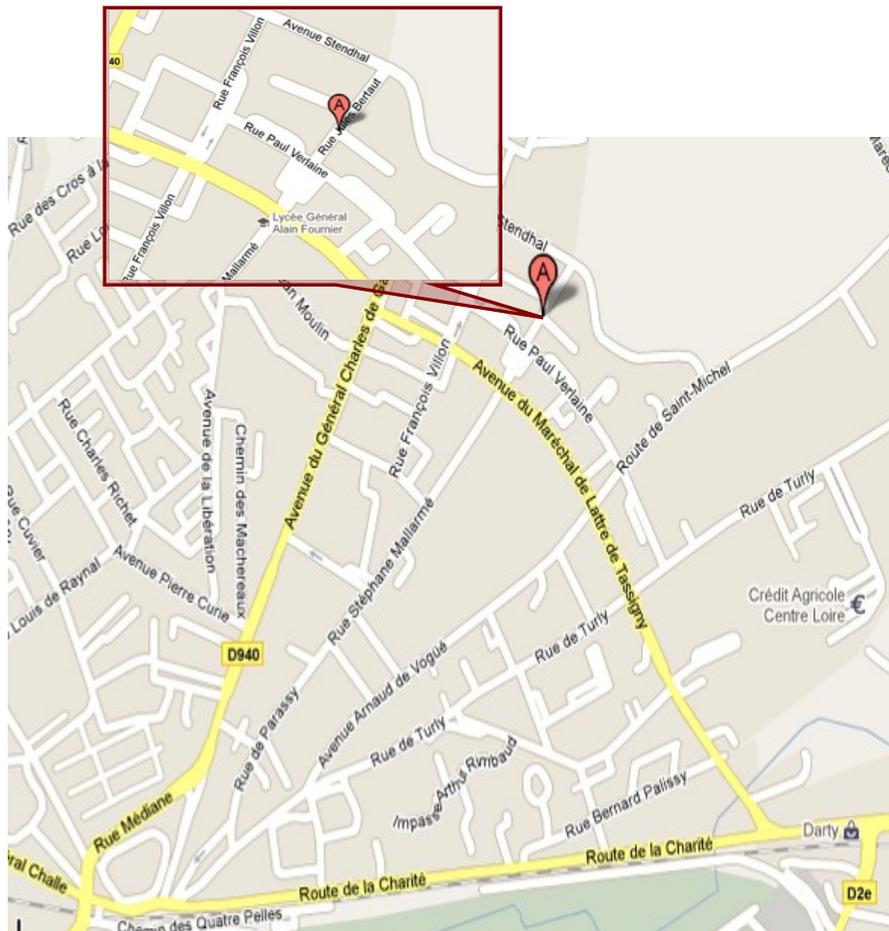
Gibjoncs « Salle Pour Tous »

Renseignements pratiques

Service Réglementation et Affaires Commerciales
Salles municipales
02 48 57 83 39 / 02 48 57 68 37
locsalle@ville-bourges.fr



Adresse - Plan de situation



**4 et 6 rue Alexandra David-Néel
(ancienne rue Jules Bertaut)
18000 Bourges**

Située derrière la Bibliothèque des Gibjons.



Photos



Numéros de téléphones utiles

Astreinte Mairie	06 13 27 04 95
POMPIERS	18
SAMU	15
POLICE	17
N° secours européen	112
Centre antipoison d'Angers	02 41 28 21 21
Salle des Gibjoncs	02 48 24 35 51

Interdictions

- de fumer à l'intérieur des salles municipales,
- d'introduire des matières inflammables (bouteilles de gaz, barbecue, etc),
- d'agrafer, visser ou clouer sur les murs et les huisseries, à l'intérieur et l'extérieur du site.
- Les animaux sont interdits dans la salle.



Informations diverses

*Entièrement clôturée et portail fermant à clé.
Non accessible aux personnes à mobilité réduite.*

➤ Capacité d'accueil maximum

- 130 personnes en configuration "repas" ou "conférence"
- 186 personnes debout (maximum)

➤ Mobiliers

- 195 chaises
- 27 tables pliantes 180 x 80

➤ Etat des lieux

- Un état des lieux sera établi à l'entrée et à la sortie de la salle.

➤ Nettoyage des locaux

- La salle, les abords, la cuisine et les sanitaires doivent être rendus propres (ranger, jeter les débris y compris les mégots de cigarette, nettoyer). L'utilisateur devra fournir le matériel et les produits de nettoyage.
- L'ensemble du mobilier devra être nettoyé, rangé et empilé de manière identique à l'entrée des lieux.

➤ Types de manifestations autorisées

- Repas chauds / Fête de famille
- Buffets froids / Vin d'honneurs
- Rifles / Kermesses
- Réunions
- Arbre de Noël
- Conférences / Stages

➤ Horaires d'utilisation

La remise des clés ne peut pas se faire avant 8h du matin.
L'état des lieux de sortie ne peut pas se faire après 23h.

➤ Chauffage

- Radiateurs - gaz

➤ Surface

- Salle 186 m² / cuisine 26 m²

➤ Éclairage

- Néons

➤ Cuisine

*Équipements semi-professionnels. Accès direct pour le traiteur
- 1 zone « propre » / 1 zone « sale » -*

- 1 four de réchauffe (aucune cuisson possible)
- 4 plaques électriques de réchauffe (aucune cuisson possible)
- 1 lave-vaisselle
- 1 réfrigérateur
- 1 plonge
- 1 meuble évier
- 1 vestiaire « traiteur » + sanitaires
- Aucune vaisselle n'est mise à disposition

➤ Sanitaires

- 1 sanitaire homme / 1 sanitaire femme

➤ Parking

- Pas de stationnement dans l'enceinte de la salle (parking gratuit dans les rues adjacentes)

➤ Déchets Tri sélectif

- containers enterrés pour le verre et le papier
- 1 bac jaune pour le recyclage et 1 bac vert pour les déchets