

REGLEMENT DE MISE A DISPOSITION DE FRITEUSES A ZONE FROIDE

La Fourmilière, propriétaire du matériel dénommé « friteuse à zone froide » (2 cuves), s'engage à gérer ce matériel par sa mise à disposition après réservation :

A qui ?

- aux associations de la 3 CMA, à jour de leur cotisation.
- aux collectivités locales de la 3 CMA, dont le représentant aura préalablement signé la convention de mise à disposition et se sera assuré que la personne désignée responsable sait se servir du matériel.

Quel matériel ?

1 friteuse à zone froide avec 2 cuves (prévoir 5 litres d'huile par cuve), composée respectivement de :

1. Couvercle
2. Ceinture
3. Panier
4. Bouton de commande du thermostat
5. Boîtier de commande
6. Lampe témoin
7. Cuve
8. Résistance
9. Cordon avec prise
10. Indication du niveau d'huile
11. Thermostat à sonde
12. Crochet de suspension du panier
13. Thermostat de sécurité (en option)
14. Poignée du panier



Son utilisation :

- Pour les animations comprenant une partie restauration.
- En intérieur ou en extérieur.

Comment ?

- La mise à disposition se fera à titre gratuit

- *Demande de mise à disposition, au plus tard 1 semaine avant l'emprunt :*
- Etablir la **convention de mise à disposition** du matériel auprès de La Fourmilière.
 - Remettre à la Fourmilière une **attestation d'assurance** couvrant la responsabilité civile de l'utilisateur pour les accidents corporels et matériels pouvant survenir à ses membres comme aux tiers.
 - Transmettre **un chèque de caution d'un montant de 100 euros** à l'ordre de La Fourmilière.
Remarque : pour les collectivités locales le chèque de caution n'est pas demandé
- *Enlèvement du matériel :*
- Fixer au préalable un **rendez-vous** pour l'enlèvement auprès de La Fourmilière.
 - L'utilisateur aura à sa charge le transport du matériel de son lieu de stockage initial sur le site de l'activité et de son retour en ce même lieu de stockage.
 - L'utilisateur aura à sa charge d'acquérir l'huile de cuisson nécessaire à son usage.
- *Restitution du matériel :*
- Fixer au préalable un **rendez-vous** pour le retour auprès de La Fourmilière.
 - **Retourner directement l'intégralité du matériel à La Fourmilière vidé de l'huile de cuisson et en parfait état de propreté.** Ne pas transmettre tout ou une partie du matériel à un autre utilisateur (sauf si accord écrit de La Fourmilière).
 - Vérifier le bon état du matériel avec un membre de La Fourmilière.

Important : l'utilisateur doit obligatoirement restituer le matériel en présence d'un représentant de La Fourmilière et ne doit pas laisser ce matériel à l'extérieur de son lieu de stockage sans surveillance sous peine de se voir refuser les prochaines demandes de mises à disposition.

La restitution du chèque de caution ne sera effective qu'après le retour de l'intégralité du matériel et la vérification de son bon fonctionnement par La Fourmilière.

En cas de dégradation ou d'une mauvaise utilisation du matériel, l'utilisateur prendra à sa charge 75 % de la réparation (pièces et main d'œuvre). Les démarches de réparation du matériel seront engagées par La Fourmilière.

- pour les associations : le chèque de caution sera rendu après paiement des réparations. Si les réparations ne sont pas payées dans un délai d'un mois après réception du courrier (relevé de cession) indiquant le montant de la réparation, le chèque de caution sera encaissé.
- pour les collectivités locales : les frais de réparation seront à payer dans les 2 mois après réception du courrier (relevé de cession) indiquant le montant de la réparation.

*Si l'une de ces conditions n'est pas remplie,
le prêt n'aura pas lieu.*

Le président de La Fourmilière.