



**VILLE DE NAMUR
D.C.S - Prêt
matériel**

Rue des Phlox, 28
5100 Naninne
081/24.86.87-82-58
Fax : 081/24.86.86

Demande de réservation

pret.materiel@ville.namur.be

Réservé au service
(dr001)

Matériel sollicité du : _____ au : _____

Motif :

Dénomination de l'organisation ou du client : Mail (majuscules) : Registre national : N° entreprise ou TVA :	N° carte identification : Valable jusqu'au : _____
	Pour les agents et services communaux : Service : _____
	Signature d'une personne référencée sur la demande de carte d'identification (indispensable) Nom - prénom/...../.....
Contact durant la manifestation (obligatoire) : Nom : Tél. :	Date de la demande : (indispensable) /...../.....

Transports : L'organisateur sera obligatoirement présent sur le lieu de la manifestation afin de réceptionner le matériel et indiquer de manière précise l'endroit où celui-ci doit être déposé ou monté.

Adresse de livraison

Matériel : mobilier, chapiteau, podium, divers, ...	Matériel : Tonnelle, audio, vaisselle, cuisine, ...
---	---

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | À évacuer et rentrer en nos dépôts |
| <input type="checkbox"/> | Livré et repris |
| <input type="checkbox"/> | Chapiteau (montage par le service Prêt matériel) |
| <input type="checkbox"/> | Podium (montage par le service Prêt matériel) |

À évacuer et rentrer en nos dépôts

*J'autorise la Ville à traiter ces données dans le cadre des activités de prêt matériel qu'elle organise en conformité avec le Règlement général de protection des données et dans les conditions décrites ci-dessous.

Ces informations seront traitées par la Ville de Namur en sa qualité de responsable de traitement conformément au Règlement général de protection des données et à la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. Pour toute question relative au respect du RGPD, ou à l'exercice de vos droits, vous pouvez contacter le DPO de la Ville à l'adresse courriel dpo@ville.namur.be.

*A défaut d'avoir coché cette case, nous ne pourrons pas traiter vos données personnelles en ce compris pour la mise en œuvre de votre demande.

	Matériel	Cond	Qté
Abris	Tonnelle 3/3m	1	
	Bâche de côté pour tonnelle (par face)	1	
	Chapiteau 4m/4m	1	
	Chapiteau 3m/6m	1	(*)
	Chapiteau 6m/6m	1	(*)
Audio	Ampli conférence + micro	1	(*)
Electroménager	Bain marie de table (4 bacs de 7 litres)	1	
	Cuiseur à pâtes	1	
	Cuiseur à riz	1	
	Cuve à hot dog double	1	
	Friteuse de table 7/8 litres	1	
	Percolateur 2 litres	1	
	Plaque à hamburgers 40X40 cm	1	
	Plaque électrique Ø18 cm	1	
	Refroidisseur à bouteilles	1	
	Samovar 40 tasses	1	
	Samovar 80 tasses	1	
	Soupière chauffante 10 litres	1	
Mobilier	Banc 125 cm	1	
Remarque : Interdiction de couper, peindre, visser, agraffer, punaiser...	Banc 210 cm	1	
	Chaise PVC noire	1	
	Porte manteau 104 crochets	1	
	Table buffet 200 cm	1	
	Table mange debout Ø 80 cm H : 1,10 m	1	
	Table pliante 65X122-125 cm	1	
	Table pliante 65X 183-200-210 cm	1	
	Table tréteaux 75X150 cm	1	
	Table tréteaux 75X210 cm	1	
Divers	Barrière Nadar 2,20 m	1	
	Kit sécurité BN	1	
	Drapeau	1	
	Gradin 24 places sur roues	1	(*)
	Lutrin	1	(*)
	Mat de drapeaux télescopique + pied	1	(*)
	Panneau expo bois 80X100 cm H : 1,80 m	1	(*)
	Panneau expo grille 100X150 cm H : 2,00 m	1	(*)
	Porte gerbe	1	(*)
	Potelet laiton mat	1	(*)
	Cordon rouge	1	(*)
Vaisselle/cuisine	Assiette creuse	15	
	Assiette à dessert	30	
	Assiette plate 24 cm	15	
	Assiette plate 31 cm (pizza,...)	12	
	Barbecue + pied 40X60 cm	1	
	Bol faïence blanc 12 cm	20	
	Bol inox 0,350 litres	1	
	Box thermo (2 bacs de 11 litres)	1	
	Cafetière inox (1 litre)	1	
	Coupelle verre transparente 10 cm	1	
	Couteau à steak	10	
	Couteau de table	10	
	Cuillère à café	10	
	Cuillère à potage	10	
	Cuillère de service inox	1	
	Ecumoire inox profondeur 12 cm	1	

(*) réservé catégorie 1 et 2

Matériel	Cond	Qté
Fourchette à dessert inox	10	
Fourchette de service inox	1	
Fourchette de table	10	
Louche potage inox prof. 10 cm	1	
Louche sauce 17 cm	1	
Louche sauce 36 cm	1	
Marmite 10 litres	1	
Marmite 20 litres	1	
Marmite 30 litres	1	
Marmite 50 litres	1	
Marmite 100 litres	1	
Marmite à pâtes (4 compartiments)	1	
Passoire inox 40 cm	1	
Passoire inox prof. 29 cm	1	
Passoire à frites alu	1	
Pelle à frites	1	
Pelle à tartes	1	
Pince à spaghetti inox	1	
Plaque à rôtir	1	
Plat à viande 60 cm (ovale)	1	
Plat à viande 100 cm (ovale)	1	
Plateau en bois 30X50 cm	1	
Poêle à paëlla	1	
Pot à eau ½ litre	1	
Pot à lait inox 1/3 litre	1	
Rondeau 40 cm	1	
Saladier inox 3 litres	1	
Saucière sur pied 14 cl	1	
Saumonière	1	
Soupière inox 2,8 litres	1	
Sucrier inox	1	
Tasse et sous tasse porcelaine	20	
Thermo inox rond 10 litres	1	
Verre à vin (ballon) 16 cl	24	
Verre apéritif 16 cl	40	
Verre Flûte 14 cl	20	
Verre long drink 22 cl	16	
Gobelet à soft 20 cl	40	
Gobelet à soft 25 cl	40	
Gobelet à bière 25 cl	40	
Mug 25 cl	12	
Plateau service (8 gobelets)	1	
Plateau présentoir (8 gobelets)	1	
Porte-gobelet	10	

Gobelets réutilisables & accessoires

Uniquement manifestation
sur l'espace public

(*) réservé catégorie 1 et 2

Podiums et planchers :

Remarque : interdiction de couper, peindre, visser, agraffer, punaiser, ...

Podiums	Planchers (1.00 x 2.00m)
<input type="checkbox"/> Intérieur - Variance (élément de 1.00 X 2.00 m)	<input type="checkbox"/> Epaisseur : 6 cm
(*) <input type="checkbox"/> Extérieur - Omnistage (élément de 1.50 X 1.50 m)	<input type="checkbox"/> Epaisseur : 12 cm
Largeur de scène : <input type="text"/> m	Superficie : <input type="text"/> M ²
Profondeur : <input type="text"/> m	
Superficie : <input type="text"/> M ²	
Escalier (par pièce) : <input type="text"/>	
Hauteur (si > 60 cm = gardes de corps obligatoires) <input type="text"/> cm	

Les demandes de réservation doivent être introduites au **minimum 6 semaines** avant la manifestation (minimum **3 mois** pour les manifestations se déroulant sur le Domaine public). Ces délais ne garantissent pas la disponibilité du matériel. Le service fait connaître sa décision au demandeur au moins **15 jours** avant la date de la manifestation.

Bureaux ouverts de 8h00 à 11h30 et de 13h00 à 16h00 (derniers enlèvements/rentreées du matériel à 11h30 et 15h30).

Remarques du client :

Réservé au service :

(*) réservé catégorie 1 et 2