

# Cahier des charges technique et sécurité




## Opérateur de restauration - Enceinte éphémère

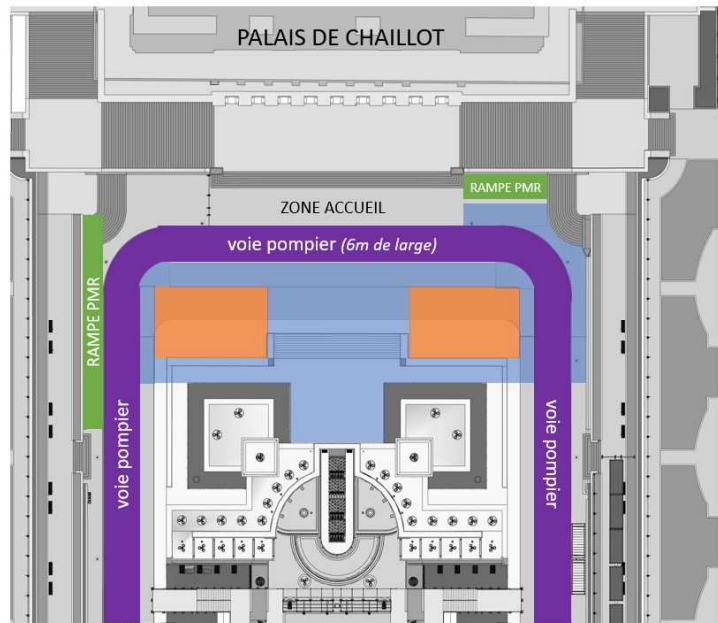
### I. Généralités d'installation

La zone réservée pour l'espace restauration est indiquée sur les plans ci-dessous en bleu & orange.




Un seul des 2 espaces indiqués en couleur orange peut être utilisé pour une installation fixe pour conserver à minima 40m (sur les 65) de vue sur la tour Eiffel parfaitement dégagée.

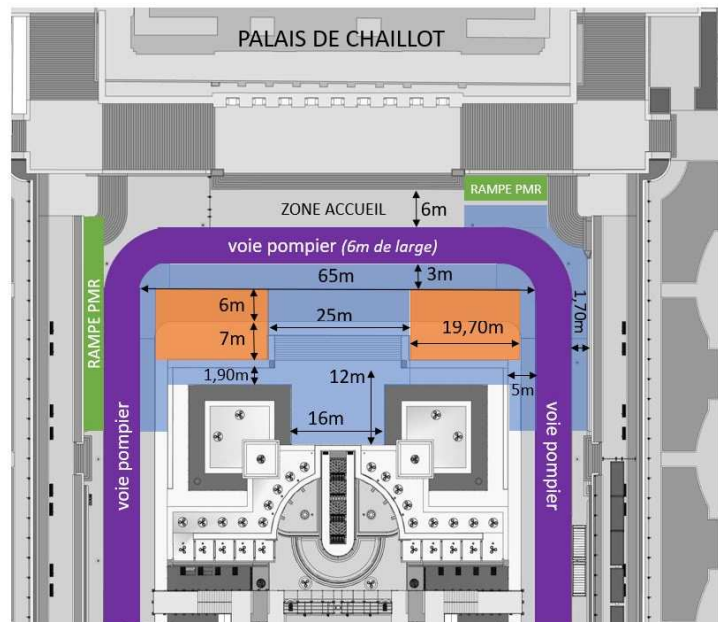
#### LES ESPACES RESTAURATION

-  Un des deux espaces disponibles pour installations fixes pendant toute la période
-  Impératif : 6m de dégagement pour voie pompier
-  Zone de vente avec tente, mobilier etc. Cette zone doit être facilement démontable pour le feu d'artifice du 14 juillet.



#### LES ESPACES RESTAURATION

-  Un des deux espaces disponibles pour installations fixes pendant toute la période
-  Impératif : 6m de dégagement pour voie pompier
-  Zone de vente avec tente, mobilier etc. Cette zone doit être facilement démontable pour le feu d'artifice du 14 juillet.



Outre les dispositions qui figureront dans la convention signée avec le futur occupant, plusieurs règles d'accès et de sécurité doivent être respectées au sein des espaces de restauration:

- La voie pompier de 6m de large doit être intégralement libre à tout moment, aucune installation ne pourra se faire sur cet espace ;
- L'escalier nord-ouest doit être accessible pour les livraisons diverses du théâtre de Chaillot (évènementiel, restaurant du théâtre, sortie des poubelles...etc) ;
- Un démontage complet de toute la zone bleue (+ la zone orange non utilisée par une installation fixe) est à prévoir du 8 au 16 juillet 2020 pour les besoins des célébrations du 14 juillet. La restauration sera fermée sur cette période et le personnel habituel ne pourra pas accéder au restaurant ;
- Une sonorisation de l'espace peut être prévue mais aucune enceinte ne doit être dirigée directement vers le Palais de Chaillot.

L'espace restauration doit contenir :

- Une zone en espace clos (rendue inaccessible au grand public) pour les containers poubelle fournis par la Ville de Paris (3 containers de tri à minima (ordures ménagères, carton/plastique et biodéchets).  
Ces containers seront vidés par les services de la propreté de la Ville de Paris. Il faudra les mettre à proximité de la voie pompiers tous les matins pour l'enlèvement.
- L'évacuation des eaux usées à mettre en place par le restaurateur se fera à ses frais selon un plan qui sera fourni à terme par l'agence. Des bacs à graisse et leur gestion seront à prévoir par le restaurateur.

L'exploitation et la maintenance corrective de l'espace restauration doivent être assurées par le futur occupant pendant l'intégralité de la période.

L'exploitant fournit sur l'espace restauration une arrivée de fluides (eau & électricité). La distribution de ces derniers est la charge de l'Occupant de l'espace restauration. La consommation électrique sera refacturée à l'Occupant de l'espace restauration selon sa consommation sur une base mensuelle. L'eau étant fournie par la Ville de Paris, celle-ci ne sera pas payante.

Selon le projet retenu, des mutualisations seront à prévoir avec l'agence en charge de l'enceinte (Extension du système son de l'enceinte sur la zone restauration, mutualisation du prestataire de distribution électrique, extension du réseau de distribution d'eau, etc...)

L'essentiel de la restauration sera réalisé dans des espaces prévus à cet effet. Les cuissons et préparations se feront à l'intérieur de ces espaces.

**Dans le cas d'utilisation d'hydrocarbure liquéfié, les dispositions suivantes seront appliquées :**

- Seuls les récipients contenant 13 kg de gaz liquéfié au plus seront autorisés.
- Ces bouteilles en service seront toujours hors d'atteinte du public et seront protégées contre les chocs.
- Les bouteilles non raccordées, vides ou pleines, seront stockées à l'extérieur de toutes structures et limitées au maximum.
- Les flexibles seront visitables sur toute leur longueur ; leur date limite d'emploi, marquée sur le tuyau de façon indélébile, sera contrôlée.

**Pour information : il sera privilégié l'utilisation de l'énergie électrique pour les appareils de cuisson ou de remise en température.**

**Pour les espaces de restauration (offices), les mesures suivantes devront être respectées :**

- Les installations et équipements de cuisine disposent du marquage CE.
- La puissance nominale totale sera inférieure à 20 kW par office.
- Ces installations seront éloignées de 3 mètres au minimum, les unes des autres.
- Les circuits alimentant les équipements et installations seront équipés d'un dispositif d'arrêt d'urgence.
- Les équipements de cuisine seront implantés à plus de 50 cm des parois (éléments séparatifs) et seront installés de telle sorte à assurer une stabilité suffisante pour s'opposer à un déplacement ou un renversement.
- Les offices seront balisés et interdits d'accès.
- Ces offices seront encloisonnés par des cloisons réalisées en matériaux de catégorie M3.
- Chaque office sera équipé d'extincteurs complémentaires adaptés aux risques et placés à proximité (CO<sub>2</sub>).
- 1 couverture anti feu par office.

L'Occupant de l'espace restauration doit prévoir à ses frais un passage d'un contrôle indépendant pour les sujets suivants :

- Contrôle des structures
- Contrôle de la distribution électrique
- Chargé de sécurité incendie

Les opérateurs de contrôle & sécurité déjà impliqués sur l'enceinte sont les suivants :

*(Uniquement pour information - aucune obligation, le choix est libre)*

Contrôles : ICE – Hani Kurdi – 06 29 89 29 76

Chargé de sécurité incendie : Cabinet Hervé Pierre – 06 75 71 56 98

## **II. Fonctionnement de l'enceinte**

Lors de la non utilisation de l'enceinte, le périmètre de sécurité sera resserré en aval de la zone de restauration qui pourra continuer de fonctionner avec le grand public de passage. L'occupant des espaces de restauration sera donc seul en charge de prévoir de la sécurité de ses espaces et équipements sur ces périodes.

Lors des événements, la zone restauration fera partie intégrante de l'enceinte et soumis aux mêmes règles et à la direction de la régie générale de celle-ci, assurée par l'exploitant. Celle-ci fera donc partie de la zone sécurisée, mais si des besoins de surveillance précis sont nécessaires, leurs coûts sont à prévoir par l'occupant des espaces de restauration.

Plus généralement, tout le personnel et le matériel de l'Occupant doivent être assurés par celui-ci.

L'intégralité du personnel devra être connu et déclaré en amont dans un process de criblage de la préfecture de police. Des listes exhaustives devront être fournies à J-7 de l'occupation

effective de l'espace de restauration pour validation. Un système d'accréditation mis en place par l'exploitant sera respecté aux entrées du site.

Un nettoyage complet des sols sera mis en place par la Ville de Paris ou par les différents organisateurs entre chaque journée d'exploitation et à la fin de chaque opération. En revanche, l'Occupant est tenu d'entretenir lui-même la propreté de ses espaces et de ses équipements (mobilier, cuisines, etc) pendant l'intégralité de la période d'occupation.