


Cahier des charges technique et sécurité


Opérateur de restauration - Enceinte éphémère


I. Généralités d'installation

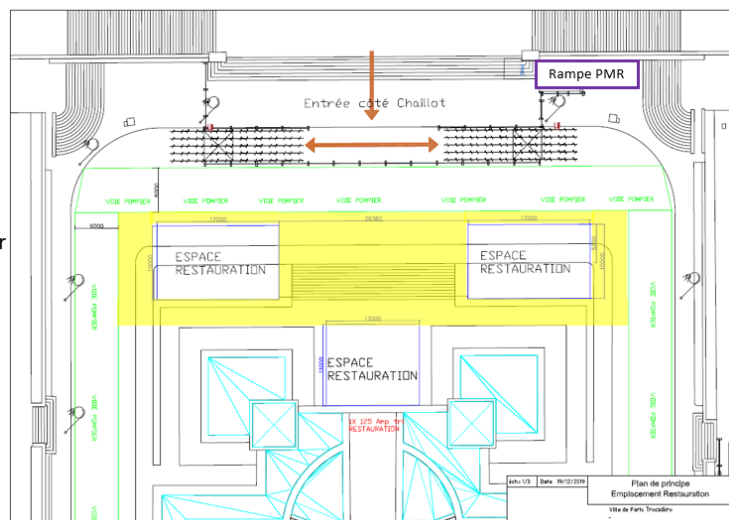
La zone réservée pour l'espace restauration est indiquée sur les plans ci-dessous par les 3 espaces d'implantation restauration à bordure bleu et la zone jaune.


Un seul des 3 espaces indiqués dans les cadres à bordure bleu peut être utilisé pour une installation fixe pour conserver à minima 40m (sur les 65) de vue sur la tour Eiffel parfaitement dégagée.


 Un des 3 espaces disponibles pour une installation fixe toute la période – les 2 autres pouvant être exploités mais démontables pour le feu d'artifice du 14 juillet


 **Impératif:** 6m de dégagement à conserver pour la voie pompier

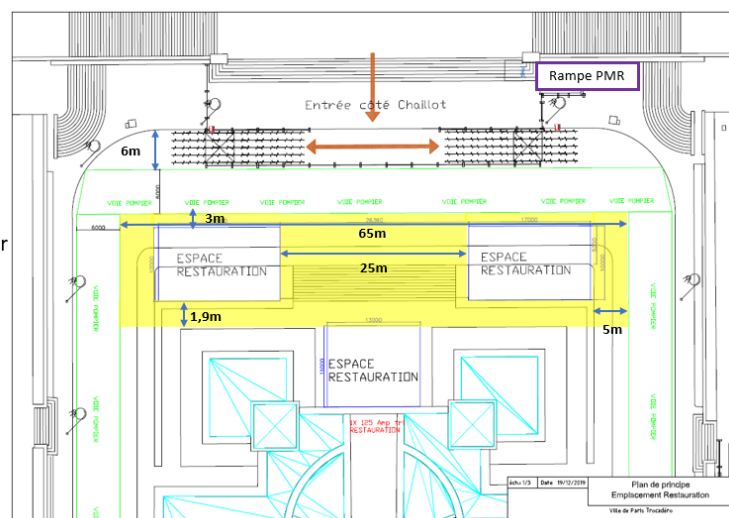
 Zone de vente avec tentes, mobiliers, ... Cette zone doit être facilement démontable pour le feu d'artifice du 14 juillet



 Un des 3 espaces disponibles pour une installation fixe toute la période – les 2 autres pouvant être exploités mais démontables pour le feu d'artifice du 14 juillet

 **Impératif:** 6m de dégagement à conserver pour la voie pompier

 Zone de vente avec tentes, mobiliers, ... Cette zone doit être facilement démontable pour le feu d'artifice du 14 juillet



Plusieurs servitudes et règles sont à conserver/respecter :

- 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 (événementiel, restaurant du théâtre, sortie des poubelles...etc)
- Prévoir un nettoyage journalier et/ou une permanence sanitaire lors des phases de chantier et de fermeture du site principal alors que la zone restauration reste ouverte au grand public
- Inclure un système pour information & accès PMR/PSH lors des phases de chantier et de fermeture du site principal alors que la zone restauration reste ouverte au grand public
- Un démontage complet de toute la zone jaune (+ les 2 zones restauration des cadres à bordure bleu non utilisée par une installation fixe) est à prévoir du 8 au 15 juillet pour le feu du 14 juillet. La zone sera utilisée comme zone de préparation des artifices du 8 au 13, puis recevra 2000 VIP le Jour J. La restauration sera fermée sur cette période et le personnel habituel ne pourra pas accéder au restaurant. Certains événements particuliers (à minima EURO 2020) demanderont également un démontage partiel du dispositif de ces zones.
- Une sonorisation de l'espace peut être prévue mais aucune enceinte ne doit être dirigée directement vers le Palais de Chaillot. Les contraintes de nuisance sonores seront fortes pendant la tenue d'un événement ou spectacle dans le théâtre.

Au-delà des règles de sécurité, l'espace restauration doit contenir :

- Une zone en espace clos (rendue inaccessible au grand public) pour les containers poubelle fournis par la mairie (3 containers de tri à minima (ordures ménagères, carton/plastique et biodéchets), poubelles à verre à confirmer). Ces containers seront vidés très régulièrement (tous les jours avec quelques exceptions) par les services de la propreté de Paris. Il faudra prévoir de les mettre à proximité de la voie pompier 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. L'opérateur devra prévoir à minima l'installation d'un broyeur, d'une pompe de relevage, et d'environ 150m de tuyauterie.
- Des bacs à graisse et leur gestion seront à prévoir par le restaurateur. L'évacuation de ces graisses sera de sa responsabilité & à sa charge.

L'exploitation et la maintenance corrective pendant l'intégralité de la période doivent être assurées par le restaurateur.

L'agence Oconnection fournira sur l'espace restauration une arrivée de fluides (eau & électricité). La distribution des fluides sur l'espace restauration est la charge de l'opérateur de restauration. La consommation électrique sera refacturée au restaurateur selon sa consommation sur une base mensuelle. L'eau étant fournie par la mairie 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, du prestataire de sécurité, du prestataire sanitaires, extension du réseau de distribution d'eau & système d'évacuation, etc...)

II. Règles de sécurité

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 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 installations et équipement de cuisine seront espacés d'1 m des parois de la structure.
- Les offices seront balisés et interdits d'accès.
- Ces offices seront cloisonnés par des cloisons réalisées en matériaux de catégorie M3.

Moyens de secours à mettre en place :

- Chaque office sera équipé d'extincteurs complémentaires adaptés aux risques et placés à proximité (CO₂).
- 1 couverture anti feu par office.

L'opérateur de 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

III. 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'opérateur 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 Oconnection. Celle-ci fera donc partie de la zone sécurisée, mais si des besoins de surveillance précis sont nécessaires, leurs coûts sont à prévoir par le restaurateur.

Plus généralement, tout le personnel et le matériel du restaurateur 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 pour validation. Un système d'accréditation mis en place par Oconnection sera respecté aux entrées du site.

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

IV. Politique de la ville

Un fort accent sur les sujets suivants a été mis par la ville et l'agence sur ce projet.

- **Accessibilité PSH**
Tout l'enceinte doit être intégralement accessible aux PMR. Des solutions ont également été mises en place pour l'accueil des PSH (sous titrage de l'écran en direct, personnel d'aide au mal voyants, etc...)
- **RSE**
Les déchets événementiels ont été minimisés au maximum (écrans en location pour le branding, pour éviter des impressions, etc). Une société spécialisée dans le retraitement ou le don des déchets événementiels a été associée au projet (<https://wearephenix.com/>)
- **Clause sociale**
Dès que cela est possible, les opérateurs doivent privilégier des embauches de personnel d'insertion. L'agence Oconnection travaille sur ce projet en collaboration avec la société <http://www.novemploi.fr/>