



MUSEE DE L'AIR ET DE L'ESPACE

AEROPORT DE PARIS-LE BOURGET

CS90005

93352 LE BOURGET CEDEX

APPEL A CANDIDATURES – CAHIER DES CHARGES

Objet de la consultation : référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

Date limite de réception des offres : 7 avril 2026 à 12h00

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

PREAMBULE

PRESENTATION DU MUSEE DE L'AIR ET DE L'ESPACE

Le musée de l'Air et de l'Espace est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle du ministère des armées. Il est ouvert au public du mardi au dimanche (fermeture hebdomadaire le lundi) de 10h à 18h entre le 1^{er} avril et le 30 septembre et de 10h à 17h du 1^{er} octobre au 31 mars. Le musée accueille environ 200 000 visiteurs en année paire et 300 000 en année impaire en raison de la tenue du Salon International de Aéronautique et de l'Espace (SIAE) en partie sur les espaces du musée.

Outre ses activités de présentation des collections permanentes, d'expositions temporaires et d'événements culturels le musée accueille environ soixante réceptions privées dans l'année (petits déjeuners, déjeuners, cocktails, dîners etc.). Le musée dispose en effet d'une vingtaine d'espaces qu'il privatise au profit d'entreprises, d'agences ou d'associations. Le musée – en année Salon du Bourget – propose aux exposants du SIAE d'accueillir leurs invités pour des événements au sein du musée pendant toute la durée du salon. Le prochain SIAE aura lieu du 14 au 20 juin 2027. A cette occasion le musée de l'Air et de l'Espace pourra accueillir des manifestations de tout type. A ce titre, une attention particulière du traiteur demeure primordiale en raison de la valeur de trésor national accordée aux collections présentes au Musée.

Objet de la consultation

Un appel à candidatures est lancé pour une période de deux ans. La convention pourra être reconduite tacitement une fois pour une durée de deux ans sans pouvoir excéder quatre ans maximums

Le nombre de traiteurs retenus dans le cadre du référencement sera de huit (8) maximum (sauf en cas d'offres insuffisantes).

Les traiteurs référencés dans le cadre de cet appel à candidature y compris l'exploitant du restaurant du musée et sauf les cas exceptionnels, seront les seuls prestataires l'espace à pouvoir intervenir au musée dans le cadre de son activité réception.

1. CONSULTATION

1.1 Nom et adresse du musée de l’Air et de l’Espace

➤ Musée de l’Air et de l’Espace
Aéroport de Paris-Le Bourget
CS90005
93352 Le Bourget cedex

1.2 Lieu de réalisation

L’ensemble des espaces locatifs du musée de l’Air et de l’Espace, intérieurs et extérieurs.

1.3 Diversité du référencement traiteurs

Dans le cadre des locations d’espaces, le musée accueille des clients de type variés : grands groupes, petites et moyennes entreprises, associations, comités d’entreprise, etc.

Par conséquent, le musée souhaite proposer des gammes variées de prestations traiteurs. Aussi, les candidats seront répartis selon quatre catégories :

CATEGORIE1 : référencement de traiteurs proposant des prestations classiques.

CATEGORIE2 : référencement de traiteurs proposant des prestations intermédiaires.

CATEGORIE3 : référencement de traiteurs proposant des prestations de prestige.

CATEGORIE4 : référencement de traiteurs ayant une action particulière en matière d’insertion professionnelle et/ou de développement durable, de favorisation de l’agriculture biologique et/ou équitable.

L’appartenance à l’une ou l’autre des catégories ci-dessus devra être indiqué par les candidats au moment de la remise de leurs plis. Le musée veillera à référencer des traiteurs appartenant aux quatre catégories (dans la mesure où existent des offres pour chaque catégorie).

1.3 Type de prestations attendues

1.3.1 Petit-déjeuner

Les prestations concernent la fourniture de boissons chaudes (thé, café, chocolat), boissons froides (jus de fruits, eaux minérales...) et viennoiseries.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- pour les boissons chaudes : fourniture au minimum de thé, café et chocolat ;

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d’espaces au musée de l’Air et de l’Espace

- pour les boissons froides : fourniture au minimum de jus de fruits (pressé ou pur jus), eaux minérales et gazeuses ;

- viennoiseries : au moins deux par personne.

1.3.2 Apéritif / verre d'accueil

Les prestations concernent la fourniture de boissons alcoolisées (champagne, apéritif) sauf indication contraire de l'organisateur lors de la commande, boissons froides (jus de fruits, eaux minérales, sodas...), petits fours chauds ou froids, pains-surprises ou autres pièces salées telles que verrines.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- pour les boissons alcoolisées : fourniture de champagne, apéritif (variété définie à la commande) sauf indication contraire lors de la commande ;

- pour les boissons froides : fourniture au minimum de jus de fruits (pressé ou pur jus), eaux minérales et gazeuses, sodas, sodas light) ;

- pièces salées chaudes ou froides : au moins 4 par personne avec option végétarienne ;

1.3.3 Buffet froid

Les prestations concernent la fourniture de boissons alcoolisées (champagne, apéritif) sauf indication contraire de l'organisateur lors de la commande, boissons froides (jus de fruits, eaux minérales, sodas...), viandes froides et salades, fromages et desserts.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- pour les boissons alcoolisées : fourniture de champagne, apéritif (variété définie à la commande) et vins (rouge au minimum, blanc, rosé) sauf indication contraire lors de la commande ;

- pour les boissons froides : fourniture au minimum de jus de fruits (pressé ou pur jus) eaux minérales et gazeuses, sodas, sodas light ;

- pour les viandes froides / charcuterie : plateau varié de qualité ;

- pour le fromage : plateau varié de qualité ;

- pour le dessert : choix à la commande au minimum entre trois produits.

- proposer une option végétarienne ;

1.3.4 Cocktail déjeunatoire

Les prestations concernent la fourniture de boissons alcoolisées (champagne, apéritif) sauf indication contraire de l'organisateur lors de la commande, boissons froides (jus de fruits, eaux minérales, sodas...), petits fours chauds ou froids, pains-surprises ou autres pièces salées telles que verrines, entrées froides ou chaudes, plat principal et son accompagnement, fromages et desserts.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- pour les boissons alcoolisées : fourniture de champagne, apéritif (variété définie à la commande) et vins (rouges au minimum, blanc, rosé) sauf indication contraire lors de la commande ;

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

- pour les boissons froides : fourniture au minimum de jus de fruits (pressé ou pur jus) eaux minérales et gazeuses, sodas, sodas light ;
- pour les entrées : choix à la commande au minimum entre trois propositions ;
- pour les plats principaux : choix à la commande au minimum entre deux propositions de viandes, deux propositions de poissons et une proposition végétarienne ;
- pour les accompagnements : choix à la commande au minimum entre 4 éléments d'accompagnement ;
- pour le fromage : plateau varié de qualité ;
- pour le dessert : trois desserts au choix ;

1.3.5 Cocktail dînatoire

Les prestations concernent la fourniture de boissons alcoolisées (champagne, apéritif) sauf indication contraire de l'organisateur lors de la commande, boissons froides (jus de fruits, eaux minérales, sodas...), petits fours chauds ou froids, pains-surprises ou autres pièces salées telles que verrines, entrées froides ou chaudes, plat principal et son accompagnement, fromages et desserts.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- pour les boissons alcoolisées : fourniture de champagne, apéritif (variété définie à la commande) et vins (rouges au minimum, blanc, rosé) sauf indication contraire lors de la commande ;
- pour les boissons froides : fourniture au minimum de jus de fruits (pressé ou pur jus) eaux minérales et gazeuses, sodas, sodas light ;
- pour les entrées : choix à la commande au minimum entre trois propositions ;
- pour les plats principaux : choix à la commande au minimum entre deux propositions de viande, deux propositions de poissons et une proposition végétarienne ;
- pour les accompagnements : choix à la commande au minimum entre 4 éléments d'accompagnement ;
- pour le fromage : plateau varié de qualité ;
- pour le dessert : trois desserts au choix ;

1.3.6 Dîner assis

Les prestations concernent la fourniture de boissons alcoolisées (champagne, apéritif) sauf indication contraire de l'organisateur lors de la commande, boissons froides (jus de fruits, eaux minérales, sodas...), entrées froides ou chaudes, plat principal servi à table et son accompagnement, fromages et desserts.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- pour les boissons alcoolisées : fourniture au minimum de champagne, apéritif (variété définie à la commande) et vins (rouges au minimum, blanc, rosé) sauf indication contraire lors de la commande ;
- pour les boissons froides : fourniture au minimum de jus de fruits (pressé ou pur jus) eaux minérales et gazeuses, sodas, sodas light ;

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

- pour les entrées : choix à la commande au minimum entre deux propositions ;
- pour les plats principaux : choix à la commande au minimum entre deux propositions de viandes, deux propositions de poissons et une proposition végétarienne ;
- pour les accompagnements : choix à la commande au minimum entre 4 éléments d'accompagnement ;
- pour le fromage : plateau varié de qualité ;
- pour le dessert : trois desserts au choix.

1.3.7 Matériel et décoration

Pour toutes les prestations, le traiteur référencé doit fournir le matériel de réception (tables, chaises...) et assurera la décoration des tables : nappage, centres de table, décorations florales, en étroite collaboration avec l'organisateur.

Le candidat devra respecter les prescriptions minimales suivantes :

- nappage : matière en tissu répondant aux normes incendies en vigueur ;
- verrerie : d'élégance à prestige ;
- coutellerie : d'élégance à prestige ;
- vaisselle : d'élégance à prestige.

1.3.8 Personnel

Les prestations seront assurées par un personnel qualifié. Le personnel du traiteur et ses sous-traitants devront être identifiés par l'organisateur : transmission des identités au musée sur liste couchée en amont de l'événement et port d'un badge durant le montage, la manifestation et le démontage.

Les besoins en maîtres d'hôtel seront évalués en concertation avec l'organisateur et devront être suffisants en nombre pour le bon déroulement de la manifestation. Ils seront en adéquation avec la prestation demandée et le nombre d'invités.

La tenue du personnel devra faire l'objet d'une attention particulière.

1.4 Dispositions particulières

1.4.1 Protection du patrimoine national

L'accès aux collections du Musée, comprenant des objets et des aéronefs situés en intérieur ou en extérieur, doit être rendu impossible à toute personne non habilitée et ceci pendant toute la mise à disposition des surfaces. L'Organisateur doit prévoir un dispositif de protection par un dispositif adéquat et certain par exemple par des barrières, clôtures ou agents de surveillance. L'Organisateur est soumis à une obligation de résultat.

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

Aucun avion, vitrine ni objet ne doivent être déplacés sans l'accord préalable du Musée. D'une façon générale, aucune modification ne peut être apportée aux installations du Musée sans l'accord écrit préalable express de ce dernier. Les mouvements et les déplacements des avions, vitrines ou objets sont assurés par le personnel du Musée.

Pour rappel les infractions relatives aux destructions, dégradations et détériorations du patrimoine sont sanctionnées par les dispositions des articles 322-1 et 322-2 du code pénal.

1.5 Descriptifs des espaces :

Les espaces mis à disposition lors de manifestations organisées au musée ainsi que leur capacité sont énumérés dans le tableau ci-dessous :

Halls d'expositions	Cocktail	Déjeuner/Dîner assis
Salle des Huit Colonnes	1500	400
Tour de contrôle	19	19
Mezzanine de la Grande Galerie	200	100
Hall de l'Espace	150	80
Mezzanine hall Entre-deux-guerres	300	180
Hall de la Cocarde	500	500
Mezzanine hall de la Cocarde, aviation militaire française	200	200
Mezzanine hall des Hélicoptères	100	80
Hall Concorde	2000	1400

Autres lieux		
Planétarium	53 places assises	
Auditorium Roland Garros	350 places assises	
Salon Dollfus	200	110
Salle Pionniers	100	50
Salle Grande Guerre	100	50

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

Salle Dénébola	100	50
Salle Electre	100	50
Salle Caquot	150	80

1.5.1 Espaces et mobiliers mis à disposition du titulaire

1.5.5.1 Local traiteur

En dehors de l'utilisation du hall de la Cocarde, de la mezzanine du hall Entre-deux-Guerres, de la mezzanine du hall des Hélicoptères, du hall de l'Espace, de la Salle des Huit Colonnes ainsi que du salon Dollfus et de la mezzanine de la Grande Galerie, aucun local spécifique n'est prévu pour accueillir l'office du titulaire.

Il conviendra donc d'aménager des espaces offices dans les différents espaces mis à disposition en prévoyant notamment la mise en place de paravents pour isoler ces espaces ainsi qu'une protection des sols.

Pour les manifestations ayant lieu dans le hall Concorde, une tente traiteur devra être montée à l'extérieur à au moins cinq mètres du bâtiment.

Seul un point d'eau est à disposition dans l'office traiteur de la Salle des Huit Colonnes, dans celui de la mezzanine de la Grande Galerie et du Hall des Hélicoptères (à venir). Pour les autres espaces, l'accès se fera via les sanitaires des différents halls d'exposition.

Les équipements installés par le traiteur référencé ou ses sous-traitants devront être sécurisés afin de ne pas blesser ni perturber les missions du personnel du musée, de ses prestataires, le public, ni entraver le bon déroulement des activités. Le traiteur référencé ou ses sous-traitants devront également être attentifs à la non-dégradation des collections du musée (éviter les dégagements de vapeur, mettre en place un aération adaptée).

1.5.5.2 Déchets

Le traiteur référencé est responsable de l'enlèvement de tous les déchets quelle que soit la nature de ceux-ci à l'issue de chaque manifestation. Des pénalités de manquement seront appliqués si cela n'est pas respecté.

1.5.5.3 Mobilier

Aucun mobilier n'est mis à la disposition du traiteur référencé.

1.6 Conditions d'exécution des prestations

1.6.1 Livraison et reprise du matériel

L'ensemble du matériel sera fourni et livré directement par le traiteur référencé. La reprise du matériel sera faite le même jour au terme de la soirée.

Le traiteur référencé est libre du choix de ses sous-traitants, il assure la responsabilité pleine et entière des dommages ou pertes subies par ce matériel entre la livraison et la reprise de celui-ci. Il est d'autre part responsable des dégradations occasionnées lors des livraisons de son fait ou de ses sous-traitants.

Les lieux d'entreposage sont définis par le musée en accord avec le traiteur référencé en fonction des locaux occupés lors de la manifestation.

Seuls les véhicules strictement nécessaires à la tenue de la manifestation sont autorisés à stationner sur les emprises du musée. Ils ne pourront en aucun cas être d'une hauteur supérieure à 4 mètres. Le traiteur devrait transmettre au musée les immatriculations des véhicules et les identités des conducteurs en amont de la manifestation.

1.6.2 Puissance électrique

Le musée mettra à disposition la puissance électrique nécessaire pour la réchauffe sur place (étuves, machines à café etc.). Le musée ne fournira aucun élément de distribution électrique (rallonges électriques, ...).

Tout dispositif à flamme nu est interdit dans les halls d'exposition et sur le tarmac

1.6.3 Conditions de sécurité

Le traiteur référencé devra également veiller à ne pas encombrer les sorties de secours, escaliers, accès au matériel incendie et aux armoires électriques.

De plus le traiteur référencé s'engage à respecter les consignes figurant dans le cahier des charges sécurité joint en annexe.

En cas de non-respect : il lui sera appliqué une pénalité de cinq cents (500) euros par infraction aux consignes. Toute personne du musée témoin de l'infraction pourra par une déclaration écrite au pôle locations d'espaces et tournages du musée faire remonter cette infraction.

1.6.4 Prescriptions en matière de développement durable

Le candidat devra proposer ses actions pour veiller à n'utiliser que des produits non jetables (éviter les serviettes et nappes en papier, les couverts et verres en plastique, les assiettes en carton).

Le candidat assurera le tri sélectif des déchets.

Dans la mesure du possible, le candidat sera en mesure de privilégier les produits de saison, en circuits courts ainsi que les produits bio et/ou issus du commerce équitable et veillera à la gestion des justes quantités.

1.8 Modalités

1.8.1 Durée

La Convention est établie pour une durée de deux ans à compter du 1^{er} juin 2026 ou à la date de signature de la convention si cette dernière est ultérieure. Le référencement est reconductible tacitement pour une durée de deux (2) ans, sauf dénonciation par le pouvoir adjudicateur au moins trois (3) mois avant la date d'anniversaire de la notification. Le traiteur référencé ne pourra refuser cette reconduction.

1.8.2 Modalités financières

Le traiteur versera une redevance au musée de l'Air et de l'Espace.

Cette redevance est fixée à 12% du montant hors taxe (HT) de la prestation qui sera facturée à l'organisateur de la manifestation.

Cette redevance est soumise à la TVA, selon le taux en vigueur.

1.9 Charges de fonctionnement - Impôts

Toutes les dépenses liées à l'exploitation du service dans l'espace (rémunération du personnel, dépenses relatives aux fluides, etc.) sont prises en charge par le traiteur.

Toutes les impositions et taxes dues par le traiteur, ou par le propriétaire, occasionnées par l'exploitation du service dans l'espace et l'occupation de l'espace par le traiteur seront prises en charge par ce dernier.

1.10 Indications relatives au cadre contractuel

Une convention devra impérativement être conclue entre le musée de l'Air et de l'Espace et le traiteur.

1.10.1 Durée

Les bâtiments et le tarmac du musée de l'Air et de l'Espace font partis du domaine public de l'Etat.

L'attention du candidat est attirée sur le fait que la convention, valant autorisation temporaire d'occuper le domaine public, sera conclue pour une durée déterminée indiqué à l'article 1.8.1. La future autorisation est consentie à titre précaire et révocable, à compter de la date de sa signature et jusqu'à la date de fin de l'exploitation du service.

Le traiteur ne pourra se prévaloir d'aucun droit au renouvellement de la convention et de l'autorisation d'occuper le domaine public pour un prochain événement.

1.10.2 Cadre juridique

Il est précisé que la présente procédure a pour objet la conclusion d'une convention valant autorisation d'occuper le domaine public, sans droit réel prévu aux articles L.2122-6 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques. Elle n'emporte pas délégation de service public. La convention ne constituera pas un marché public ou un contrat de concession.

Les bâtiments et le tarmac précités font partis du domaine public de l'Etat, la future convention entre le musée de l'Air et de l'Espace et le traiteur ne peut ouvrir pour ce dernier aucun droit au maintien dans les lieux et aucun des droits ou avantages reconnus au locataire d'immeubles à usage commercial, industriel ou artisanal. En conséquence, les dispositions légales relatives aux baux commerciaux ne sont pas applicables.

2. PROCEDURE DE CONSULTATION

2.1 Calendrier indicatif et procédure de la consultation :

- Le 7 avril 2026 à 12h00 : date et heure limites de dépôt des candidatures et des offres ;

Il est entendu que ce calendrier peut être modifié par le musée de l’Air et de l’Espace et que des entretiens et négociations pourront intervenir avec les candidats, sur demande du musée de l’Air et de l’Espace.

2.2 Calendrier indicatif des dégustations :

- le 14 avril 2026 de 10h à 13h

2.3 Conditions de remise des dossiers

Adresse auprès de laquelle les candidatures et offres doivent être envoyées, au plus tard le 7 avril 2026 à 12h00 par voie électronique : affaires-juridiques@museeairespace.fr

Le candidat remplira le tableau des prix en annexe 1 du présent appel à candidature pour les catégories pour lesquelles il concourt. Aucun document dans lequel un virus est détecté ne sera ouvert, l'offre sera déclarée irrecevable.

Les dossiers remis après la date et l'heure limites fixées ne seront pas analysés.

2.3 Renseignements d’ordres juridique, économique, financier et technique

a) Candidature :

Les candidats doivent justifier de leur situation propre et notamment remplir les exigences relatives à l'inscription au registre du commerce ou de la profession.

Les candidats doivent obligatoirement avoir tous les diplômes, licences et autorisations nécessaires à l'activité envisagée dans l'espace et au service souhaité, et doivent avoir les capacités financières d'exécuter le service tel que décrit dans le présent document.

A ce titre, les candidats fournissent à minima (ainsi que toute information demandée dans le présent document) :

- une lettre de candidature signée par un représentant de la société ;
- un extrait Kbis de moins de 3 mois ou document équivalent pour les candidats étrangers ;
- une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité ;
- une attestation sur l'honneur du candidat précisant :
 - ➔ qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues aux articles 222-38, 222-40, 226-13, 313-1 à 313-3, 314-1 à 314-3, 324-1 à 324-6, 413-9 à 413-12, 421-1 à 421-2-3, au deuxième alinéa de l'article 421-5, à l'article 433-1, au second alinéa de l'article 433-2, au huitième alinéa de l'article 434-9, au second alinéa de l'article 434-9-1, aux

Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l’Air et de l’Espace

articles 435-3, 435-4, 435-9, 435-10, 441-1 à 441-7, 441-9, 445-1 et 450-1 du code pénal, à l'article 1741 du code général des impôts et aux articles L. 2339-2 à L. 2339-4, L. 2339-11-1 à L. 2339-11-3 du code de la défense et L. 317-8 du code de la sécurité intérieure;

- ➔ que le candidat respecte l'ensemble des obligations relatives à l'emploi des travailleurs handicapés dans les conditions visées aux articles L5212-1, L5212-2, L5212-5 et L5212-9 du code du travail ;
- ➔ qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L8221-1, L8221-3, L8221-5, L8231-1, L8241-1, L8251-1, L8251-2 du Code du travail ;
- ➔ Si le candidat, ou, en cas de candidature groupée, l'un des membres du groupement, fait l'objet de la procédure de redressement judiciaire prévue par le code de commerce, ou
- ➔ d'une procédure équivalente régie par un droit étranger, un document attestant qu'il pourra poursuivre son activité pendant la durée prévisible d'exécution du contrat ;

b) Offre du candidat :

Le candidat devra produire un mémoire technique, comprenant notamment et impérativement :

- La ou les catégorie(s) auxquelles le candidat souhaite répondre
- Une note de présentation présentant l'activité commerciale de la société ainsi que les produits proposés avec les prix de vente TTC des produits envisagés ;
- Les références du candidat et des garanties professionnelles (licences, qualifications professionnelles) ;

c) Critères de sélection des offres :

Les offres des candidats retenus seront analysées sur la base des critères suivants (affecté à titre purement indicatif des coefficients suivants) :

- Valeur technique : originalité, créativité, caractère esthétique (40%)
- Rapport Qualité prix (30%)
- Qualité des références (30%)

Le candidat retenu devra fournir, sur demande du musée de l'Air et de l'Espace, les documents mentionnés aux articles D8222-5 et suivants du Code du travail ainsi qu'une attestation de régularité fiscale avant la conclusion de la convention.

Appel à candidatures – Cahier des charges

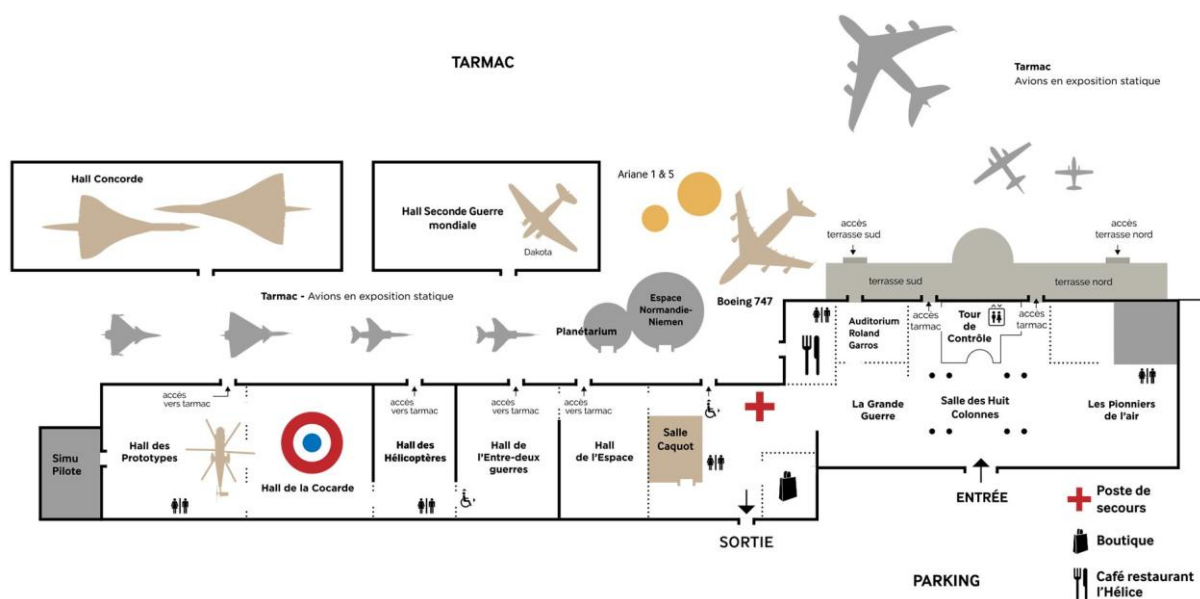
Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

2.4 Renseignements complémentaires

Les candidats peuvent obtenir des informations complémentaires auprès du service des locations d'espaces : affaires-juridiques@museeairespace.fr

Annexe 1 : Plan Général et lien vers le site du musée avec les visuels des espaces (hors zone encore en travaux)

<https://www.museeairespace.fr/professionnels/location-despaces/>



Appel à candidatures – Cahier des charges

Référencement de traiteurs dans le cadre de la privatisation d'espaces au musée de l'Air et de l'Espace

Annexe 2 : Règles de sécurité applicables aux manifestations de type I (spectacle, projection, congrès) et de type n (dîner et cocktail).

1) DEGAGEMENTS

1.1) Circulations principales.

Les circulations principales menant aux dégagements auront une largeur égale à la largeur des issues de secours qu'elles desservent, avec un minimum de deux unités de passage.

Aucune installation qu'elle soit fixe ou mobile ne pourra être installée dans ces circulations

1.2) Circulations secondaires.

Les circulations secondaires devront avoir une largeur minimale de 0,60 m, cette largeur étant prise en position d'occupation des sièges.

1.3) Sorties de secours

Les sorties de secours doivent être constamment dégagées, leurs blocs de sécurité ne pourront en aucun cas être soustraits à la vue du public.

La zone traiteur ne pourra en aucun cas être utilisée comme axe d'évacuation.

2) AMENAGEMENTS

2.1) Aménagements extérieurs.

Les aménagements réalisés seront conformes aux plans fournis par l'organisateur.

Ces aménagements sont limités à la pose de calicots non fixés au bâtiment, de tapis d'honneur et de dais de protection. Ces éléments s'ils sont fixes ne devront pas constituer une gêne pour les services de secours.

Ils seront en matériaux de catégorie M2. Ils seront conçus et installés de façon à ne pas occasionner une gêne ou un risque pour le public. Ces éléments seront calculés pour les conditions climatiques suivantes :

- Région 1 site exposé.

2.2) Aménagements intérieurs.

Les aménagements réalisés seront conformes aux plans fournis par l'organisateur.

Seuls les matériaux possédant un P.V de résistance au feu sont autorisés. Ces P.V seront en français, établis par un laboratoire agréé et en cours de validité.

La hauteur, la position ou la nature des aménagements ne devront en aucun cas réduire l'efficacité de l'éclairage de sécurité et du désenfumage.

Aucun stockage n'est autorisé dans le hall.

Le M.A.E se réserve le droit de faire retirer les aménagements dont les P.V n'auront pu être présentés lors de la visite interne de sécurité.

2.3) Revêtement de sol.

Les revêtements de sols doivent être en matériaux de catégorie M4 et solidement fixés.

2.4) Eléments de décoration en relief fixés à l'intérieur du hall.

Eléments de décoration en relief fixés à l'intérieur du hall devront être en matériaux M2.

2.5) Eléments de décoration flottants.

Les éléments de décoration ou d'habillage flottant d'une surface supérieure à 0,50 m² installés à l'intérieur du hall doivent être en matériaux M1.

2.6) Tentures, postières, rideaux, voilages, cloisons, cloisons extensibles, amovibles.

Les tentures rideaux et voilages sont interdits en travers des dégagements ainsi qu'en couverture des issues de secours.

Les tentures rideaux et voilages installés dans le hall seront en matériaux M2.

Les cloisons extensibles ou amovibles seront pour leur part en matériaux M3.

Sont interdits dans tous les cas les revêtements de cloisons des types suivants :

- Les moquettes qu'elles soient flottantes, agrafées ou collées,
- Les plaques, panneaux ou feuilles de matière plastique expansée qui ne seraient pas M2 ceci s'applique tout particulièrement aux matériaux en relief, tels que motifs décoratifs, enseignes, inscriptions commerciales ou publicitaires,
- Les agglomérés cellulosiques mous.

Les cloisons devront être réalisées de façon à résister à la poussée du public.

La mise en place de vélums autres que ceux déjà présents dans le local est interdite.

2.7) Décors.

Seuls les décors en matériaux de catégorie M1 sont autorisés.

Les dispositifs décoratifs à feu nu sont interdits (bougies, photophores).

Les nappages et habillage des tables seront en matériaux de catégorie M 2.

Les nappages en papier sont interdits.

2.8) Décoration florale.

Les plantes, fleurs en matière plastique et en papier sont formellement interdites.

Les plantes et les fleurs en tissus de fibres naturelles sont autorisées à condition d'être en matériaux de catégorie M2.

2.9) Installations particulières.

Lorsque des installations techniques particulières sont aménagées dans les salles, aux fins de créer des effets spéciaux (lumières, sonorisation, etc.), elles doivent être conformes aux notes techniques du ministre de l'intérieur et de la décentralisation.

2.10) Aménagement scénique.

Les aménagements scéniques ne doivent pas diminuer le nombre et la largeur des dégagements mis à la disposition du public ou en gêner la circulation.

L'espace scénique pour sa part devra respecter les dispositions constructives définies par le présent cahier des charges.

- Les encadrements éventuels seront réalisés en matériaux incombustibles.
- Le rideau de scène sera en matériaux de catégorie M1.

2.11) Eclairage scénique.

Les ensembles de suspension (portique, mats, structure etc.) doivent être en matériaux incombustibles.

Ils doivent être installés de façon à ne pas gêner la circulation du public.

Les P.V d'essai en charge de ces éléments seront fournis au service sécurité du Musée avant le montage de ceux-ci.

Tous les équipements techniques doivent être fixés de façon à ne jamais constituer un danger pour le public.

Les équipements mobiles situés au-dessus du public doivent être fixés par deux systèmes distincts et de conception différente.

2.12) Régie son et lumière.

L'emplacement de la régie ne doit pas constituer une gêne pour la circulation du public. Si elle est installée dans la salle, elle doit être distante de 1 mètre au moins (en tous sens des dégagements).

La régie doit être séparée du public :

- Soit par une paroi (ou une cloison écran) s'élevant à 2 mètres au-dessus du plancher accessible au public ;
- Soit par une zone libre matérialisée de 1 mètre au moins.

Cette régie sera équipée d'un dispositif provoquant l'interruption des programmes sonores en cours sur l'ensemble des points de diffusion installé à l'occasion de la manifestation, en cas de déclenchement du processus d'alarme.

2.13) Dispositifs de projection ou de visualisation.

Seuls sont autorisés les équipements de projection ou de visualisation suivants :

- Les moniteurs (moniteurs informatiques et vidéo).
- Les projecteurs de diapositives.
- Les projecteurs utilisant des films 16 mm.
- Les vidéos projecteurs.

Ces équipements seront rendus inaccessibles au public par une zone libre matérialisée de 1 mètre au moins.

RAYONNEMENT LASER

EXPOSITION DANGEREUSE DE L'ŒIL OU DE LA PEAU

AU RAYONNEMENT DIRECT OU DIFFUS

APPAREIL LASER DE CLASSE 4.

2.15) Ecrans.

Les écrans de projection doivent être en matériaux de catégorie M3, les bordures doivent être en matériaux de catégorie M1, l'ossature éventuelle doit être incombustible.

2.16) Appareil à fumée.

L'utilisation de générateurs de fumées ou de générateurs de brouillards à carboglace est strictement interdite à l'intérieur des locaux.

2.17) Agencements et mobilier.

Le gros mobilier et l'agencement principal (buffets, tables et dessertes) seront en matériaux M3 et devront occuper des emplacements tels qu'ils ne puissent gêner ou rétrécir les circulations.

2.18) Vestiaires.

Les vestiaires susceptibles d'être installés dans la salle devront être positionnés en dehors des axes de circulation principaux.

Les éléments destinés à masquer à la vue du public ces vestiaires (paravents, cloisons, etc.) devront être en matériaux M1 au minimum.

Ils doivent en outre être disposés de manière que le public, stationnant à leurs abords, ne gêne pas la circulation.

2.19) Planchers légers en superstructures.

Les planchers surélevés, aménagés à l'intérieur du hall auront une ossature en matériaux de catégorie M3 en bon état.

Ces planchers et les marches peuvent être en bois. Ils seront bien jointifs.

Les dessous seront débarrassés de tout dépôt de matières combustibles et ne pourront en aucun cas servir de zone de stockage.

Ces dessous seront rendus inutilisables et inaccessibles au public par une cloison extérieure en matériaux de catégorie M3 ne comportant que des ouvertures de visite.

Les dessous d'une superficie supérieure à 100 m² devront être recoupés en cellule de 100 m² par des cloisonnements en matériaux de catégorie M1.

2.20) Piste de danse.

Les éléments constituant la piste de danse seront en matériaux de catégorie M3.

Ces éléments seront bien jointifs.

2.21) Rangées de sièges (Type L)

Si des rangées de sièges sont constituées, les dispositions suivantes doivent être respectées :

- La structure des sièges doit être réalisée en matériaux de catégorie M3.
- Le rembourrage des sièges doit être réalisé en matériaux de catégorie M4.
- Le rembourrage doit être couvert d'une enveloppe bien close réalisée en matériaux de catégorie M2. Cette enveloppe doit toujours être maintenue en bon état.
- Chaque rangée doit comporter 16 sièges au maximum entre deux circulations, ou 8 entre une circulation et une paroi. De plus les dispositions suivantes doivent être respectées :
- Les sièges sont rendus solidaires par rangée, chaque rangée étant reliée de façon rigide aux rangées voisines, de manière à former des blocs difficiles à renverser ou à déplacer.

3) CHAUFFAGE, VENTILATION

3.1) Installations existantes.

Aucune modification des installations existantes n'est autorisée.

3.2) Hangar Concorde et chapiteaux extérieurs.

L'organisateur est autorisé à installer un système de chauffage complémentaire. Ce système devra être installé dans les conditions suivantes :

3.3) Règles d'installation.

- L'ensemble des constituants de ce système sera installé cinq (5) mètres du bâtiment, les cuves de combustibles seront installées à douze (12) mètres de toute construction.
- Les générateurs et leurs sources de combustible nécessaire au fonctionnement de l'installation seront équipés de bac de rétention.

- Il sera de type air pulsé,
- Ces installations seront rendues inaccessibles au public, et devront rester facilement accessibles au service de maintenance.
- Un technicien chargé de la maintenance et de la surveillance de ces installations devra être présent pendant toute la durée de fonctionnement de celles-ci.
- Le système de réchauffe sera équipé d'un dispositif de sécurité assurant l'arrêt et la mise en sécurité de l'ensemble lorsque la température dans la veine d'air dépasse 70°C.
- Les gaines chargées du transport de l'air seront en matériaux de catégorie M2.

3.4) Contrôle des installations.

Ces installations feront l'objet d'une vérification, par un bureau de contrôle agréé, à la charge de l'organisateur.

4) INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Aucune modification des installations existantes n'est autorisée sans avis préalable du service électrique du Musée.

4.1) Règles d'installation.

Les installations et le matériel électriques mis en place à l'occasion de la manifestation seront conformes aux normes françaises homologuées. Les installations électriques doivent être établies dans les conditions requises par la norme en vigueur pour les locaux présentant des risques d'incendie (condition d'influence externe BE 2).

Seules les installations du domaine de la basse tension sont autorisées.

Le Musée de l'air se réserve le droit de faire déposer les installations que le service électrique du Musée jugera non conformes aux règles de l'art ou aux normes françaises.

4.2) Groupes et sources de complément.

Afin de pallier au manque de puissance électrique disponible dans les locaux du Musée, l'organisateur est autorisé à installer, une source de puissance électrique complémentaire (générateur électrique).

4.3) Règles d'installation.

L'installation de cette source extérieure devra respecter les règles suivantes :

- Le ou les groupes électrogènes seront installés à l'extérieur des locaux et situés à cinq mètres de toutes constructions.
- Les générateurs électriques et leurs sources de combustible nécessaires au fonctionnement de l'installation seront équipés de bacs de rétention.
- Ces installations seront rendues inaccessibles au public, et devront rester facilement accessibles au service de maintenance.
- Un technicien chargé de la maintenance et de la surveillance de ces installations devra être présent pendant toute la durée de fonctionnement de celles-ci.

4.4) Armoire de distribution générale.

L'armoire générale de distribution sera équipée pour chaque circuit de dispositifs assurant les fonctions de sectionnement et de protection contre les surintensités et d'une liaison de terre indépendante de la liaison de terre du hall. Les calibres de ces dispositifs seront adaptés aux puissances nécessaires à la tenue de la manifestation.

4.5) coffrets secondaires.

- Il y aura au moins deux circuits principaux d'éclairage.

Le ou les coffrets de livraison électriques secondaires seront équipés pour chaque départ

- De dispositifs de protection contre les surintensités
- De disjoncteurs différentiels à très haute sensibilité (30 mA),
- D'une liaison de terre indépendante de la liaison de terre du hall.

Ces coffrets secondaires doivent être rendus inaccessibles au public, mais facilement accessibles au service de maintenance.

4.6) Canalisations électriques.

Les canalisations de liaison seront les plus courtes possibles et réduites au minimum. Elles ne pourront en aucun cas faire obstacle à la circulation des visiteurs, principalement dans les axes de secours. Celles-ci seront fixées solidement au sol.

4.7) Contrôle des installations.

Ces installations feront l'objet d'une vérification par un bureau de contrôle agréé à la charge de l'organisateur.

5) CUISINE OFFICE

La préparation ou la réchauffe ne fera appel qu'à l'énergie électrique, dans les locaux prévus à cet effet lorsqu'ils existent, toutefois pour les offices installés à l'extérieur des locaux le gaz est autorisé. Les installations devront respecter les règles suivantes :

- L'office sera couvert et installé à quatre mètres de la façade du bâtiment, un dais de liaison pourra être installé et devra être en matériaux de catégorie M1.
- Le gaz sera contenu dans des récipients de type ménagé (bouteille de 13 kg).
- Seules les bouteilles nécessaires au fonctionnement de l'installation sont autorisées dans l'office.
- La réserve de gaz sera pour sa part stockée à l'air libre, facile d'accès, sous protection légère si besoin. Cette réserve sera située à quatre mètres de tout ensemble construit elle ne pourra en aucun cas être supérieure à 520 Kg.

Les moyens de maintien au chaud installés dans la salle sont autorisés dans les conditions suivantes :

- Ils seront électriques, la puissance totale installée ne devra pas dépasser 15 KW.
- Ils seront disposés sur les buffets et rendus inaccessibles au public.
- Les systèmes à combustible liquide ou solide sont interdits.

Les friteuses sont interdites à l'intérieur des locaux.

6) ACCES AUX MOYENS DE SECOURS ET DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

La disposition du mobilier (table, buffet, desserte, etc.) ne doit pas condamner l'accès aux moyens de secours et de lutte contre l'incendie.

Les robinets d'incendie armés, les extincteurs, les commandes de désenfumage et le téléphone d'urgence doivent rester en permanence visibles et entièrement dégagés.

7) SERVICE DE SECURITE

La sécurité incendie est assurée par du personnel du Musée, sous la responsabilité du chef du service sécurité ou de son adjoint.

Les moyens mis en place sont les suivants :

- L'ensemble du site est équipé d'une détection incendie
- Moyens de lutte contre l'incendie
- Un pc sécurité armé d'un ou plusieurs SSIAP selon la manifestation, équipé d'un moyen d'aller par TAU. L'ensemble des demandes de secours seront réalisées par ce moyen de communication.
- Un électricien du Musée chargé de surveillance des installations électriques du Musée.
- Etablissement des consignes propres à la manifestation.