



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance du lundi 31 mai 2010

Conseillers en exercice : 61

Date de Publicité : 01/06/2010

D - 20100250

Reçu en Préfecture le :
CERTIFIE EXACT,

Aujourd'hui Lundi 31 mai Deux mil dix, à quinze heures,

le Conseil Municipal de la Ville de Bordeaux s'est réuni en l'Hôtel de Ville, dans la salle de ses séances, sous la présidence de

Monsieur Alain JUPPE - Maire de Bordeaux

Suspension de séance de 17h43 et reprise à 17h53

Etaient Présents :

Mme Anne BREZILLON, Mme Anne Marie CAZALET, M. Jean Louis DAVID, Mme Brigitte COLLET, M. Stéphan DELAUX, Mme Nathalie DELATTRE, M. Dominique DUCASSOU, Mme Sonia DUBOURG -LAVROFF, M. Michel DUCHENE, Mme Véronique FAYET, M. Pierre LOTHAIRE, Mme Muriel PARCELIER, M. Alain MOGA, Mme Arielle PIAZZA, M. Josy REIFFERS, Mme Elizabeth TOUTON, M. Fabien ROBERT, Mme Anne WALRYCK, Mme Laurence DESSERTINE, M. Jean Marc GAUZERE (*présent jusqu'à 17h*), M. Jean Charles BRON, Mme Chantal BOURRAGUE, M. Joël SOLARI, M. Charles CAZENAVE, M. Jean-Pierre GUYOMARC'H, Mme Mariette LABORDE, Mme Marie-Françoise LIRE, M. Jean-François BERTHOU, Mme Sylvie CAZES, Mme Nicole SAINT ORICE, Mme Constance MOLLAT, M. Maxime SIBE, M. Guy ACCOCEBERRY, Mme Emmanuelle CUNY, Mme Chafika SAILOUD, M. Ludovic BOUSQUET, M. Yohan DAVID, Mme Alexandra SIARRI, Mme Sarah BROMBERG, Mme Wanda LAURENT, Mme Paola PLANTIER, Mlle Laetitia JARTY, M. Jacques RESPAUD, M. Jean-Michel PEREZ, Mme Martine DIEZ, Mme Béatrice DESAIGUES, Mme Emmanuelle AJON, M. Matthieu ROUYEYRE, M. Pierre HURMIC, Mme Marie-Claude NOEL, M. Patrick PAPADATO, M. Vincent MAURIN, Mme Natalie VICTOR-RETALI,

Excusés :

M. Hugues MARTIN, M. Didier CAZABONNE, M. Alain DUPOUY, Mme Ana Marie TORRES, M. Jean-Michel GAUTE, M. Nicolas BRUGERE, M. Jean-Charles PALAU,

Exploitation du Café du Musée au CAPC Musée d'Art Contemporain. Appel à candidatures dans le cadre d'une Occupation Privative du Domaine Public. Autorisation

M. Dominique DUCASSOU, Adjoint au Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

La convention d'occupation privative du domaine public relative à l'exploitation du Café du Musée par la SARL Zen est arrivée à son terme le 31 décembre 2009.

L'exploitation de ce café-restaurant a dû être interrompue pendant le premier semestre 2010 pour permettre sa remise aux normes de sécurité.

Afin de permettre une reprise de l'activité de ce café-restaurant, il convient dès aujourd'hui de lancer un appel à candidatures afin de désigner le futur exploitant du Café du Musée.

Je vous propose donc d'organiser une procédure d'appel à candidatures pour retenir celle qui répondra le mieux aux différents critères qui sont notamment :

- La qualité et la cohérence du projet : niveau de qualité des prestations, adéquation entre la nature des prestations proposées et leur coût pour le consommateur, souci d'insertion de ce restaurant dans l'activité du CAPC musée d'art contemporain et de son environnement urbain
- La part variable de la redevance
- La durée de l'occupation
- Les moyens humains et matériels offerts à l'exécution du service
- La capacité financière et technique du candidat à mener à bien sa mission

En conséquence, nous vous demandons, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir d'une part, approuver le cahier des charges ci-joint, qui sera remis aux candidats, pour leur permettre d'établir leur offre, ainsi que le règlement de la consultation ci-annexé, et d'autre part, autoriser Monsieur le Maire à faire appel à candidatures sur la base de ces deux documents.

ADOpte A L'UNANIMITE

Fait et Délibéré à Bordeaux, en l'Hôtel de Ville, le 31 mai 2010

P/EXPEDITION CONFORME,

**M. Dominique DUCASSOU
Adjoint au Maire**

VILLE DE BORDEAUX
OCCUPATION PRIVATIVE DU DOMAINE PUBLIC
POUR L'EXPLOITATION DU CAFE-DU MUSEE
DANS LES LOCAUX DU CAPC MUSEE D'ART CONTEMPORAIN

APPEL A CANDIDATURES

Après la fin de l'exploitation du Café du Musée au 31 décembre 2009 pour remise en conformité, la Ville de Bordeaux fait appel à candidats afin de maintenir l'activité de ce café-restaurant et de désigner un nouvel exploitant.

L'espace de restauration sis à l'Entrepôt Lainé, 7, rue Ferrère à Bordeaux (33), représente une superficie totale de 680 m2 environ comportant une salle de restaurant, une terrasse, des locaux techniques et des sanitaires.

Les modalités d'exploitation ainsi que les pièces à fournir lors du dépôt des candidatures sont rassemblées dans un règlement de concours et un cahier des charges (projet de convention) qui peuvent être retirés de 11 heures à 18 heures, du mardi au dimanche à partir du 21 juin 2010 au CAPC musée d'art contemporain, 7 rue Ferrère F-33000 Bordeaux.

Renseignements par téléphone :

Philippe Berbion	05.56.00.81.85	p.berbion@mairie-bordeaux.fr
Maryse Le Bars	05.56.00.81.63	m.lebars@mairie-bordeaux.fr
Dominique Crouzet	05.56.00.81.55	d.crouzet@mairie-bordeaux.fr

Les candidatures accompagnées du dossier complet devront être déposées ou expédiées par courrier en recommandé avec AR au plus tard le 21 juin 2010 à 17 heures, auprès du CAPC musée d'art contemporain, 7 rue Ferrère F-33000 Bordeaux.

Ville de Bordeaux
Règlement de consultation
Occupation privative du domaine public
pour l'exploitation du café-restaurant Café du Musée
au CAPC musée d'art Contemporain de Bordeaux

I - Identification de la personne publique

Ville de Bordeaux – CAPC musée d'art contemporain
7, rue Ferrère
F-33000 BORDEAUX

II – Caractéristiques de la convention envisagée

1/ Objet

Le Candidat aura pour mission d'exploiter, d'animer et de promouvoir le café-restaurant du CAPC musée d'art contemporain.

2 /Nature

La convention est une autorisation d'occupation temporaire d'une dépendance du domaine public de la Ville de Bordeaux sans possibilité de fonds de commerce.

3/ Conditions d'occupation

Description des lieux (terrasses annexes, surface, nombre de couverts) :

2ème étage

- 1 salle de restaurant de 350 m2 (jauge maxi cocktail : 340 personnes)
- 1 sanitaire public de 20 m2 environ
- 1 cuisine et annexes de 143 m2 environ
- 1 terrasse avec décor végétal de 134 m2 environ
- 1 local de rangement de 4,40 m2 environ

1er étage

- 1 vestiaire personnel de 6,22 m2 environ
- 1 sanitaire personnel de 6,51 m2 environ

Rez-de chaussée

- 1 local poubelle de 6,02 m2 environ
- 1 aire livraison de 9 m2 environ
- 1 monte charge
- 1 escalier

3-2 Horaires d'ouverture

- au public : du mardi au dimanche de 11 heures à 18 heures
- nocturne, le mercredi jusqu'à 20 heures
- au personnel : du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures

le mercredi, de 8 heures à 20 heures

le samedi et le dimanche de 9 heures à 18 heures

en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain :
voir modalités convention

3-3 Equipements mis à disposition

- 1 ensemble friteuse – plancha -2 gaz – réchauffeur
- 1 four armoire
- 4 table de travail inox
- 3 éviers inox
- 1 inventaire de matériel de salle (vaisselle et mobilier)

3-4 Date prévue de début d'exploitation :

été 2010

4 /Contenu de l'offre

Le candidat devra proposer une ligne esthétique et culinaire en adéquation avec le lieu. Une attention particulière sera app

« CAFE DU MUSEE »
AU CAPC MUSEE D'ART CONTEMPORAIN
CAHIER DES CHARGES
RELATIF A L'OCCUPATION PRIVATIVE DU DOMAINE PUBLIC

ARTICLE 1 – OBJET

La Ville de Bordeaux met à la disposition du Candidat qui l'accepte, des locaux situés dans l'enceinte de l'Entrepôt Lainé, dépendant du domaine public communal situé rue Ferrère à Bordeaux, en vue d'y exploiter un café-restaurant.

ARTICLE 2 – DESIGNATION DES LOCAUX

Le Candidat disposera des lieux situés tels que définis sur le plan qui demeure annexé aux présentes. (Annexe 1)

L'accès du café-restaurant se fait par les entrées du musée et l'accès livraison par le cours Xavier Arnoz.

Le Candidat déclare avoir une parfaite connaissance desdits lieux et les accepter en l'état, renonçant à réclamer une réduction de rente ou indemnité, pour quelques motifs que ce soit, notamment en cas d'erreur, défaut, non-conformité des lieux avec une réglementation ou des vices cachés.

ARTICLE 3 - ETAT DES LIEUX

3-1 Etat des lieux

Un état des lieux, des matériels et des mobiliers sera dressé contradictoirement entre les parties avant l'entrée en jouissance du CAPC et demeurera annexé aux présentes (Annexe 2).

De même, un état des lieux, des matériels et des mobiliers sera dressé contradictoirement au terme de l'occupation.

Le Candidat devra laisser tous les locaux occupés en bon état d'entretien et de réparations, la Ville de Bordeaux se réservant le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial.

3-1 Constat d'état d'œuvres « peintures murales Richard Long »

Un constat d'état d'œuvres contradictoire sera établi avant l'entrée dans les lieux et aux termes de l'occupation.

Le Candidat devra veiller à ce que les deux œuvres murales de Richard Long ne subissent aucune dégradation.

ARTICLE 4 - CONDITIONS D'EXPLOITATION

Le Candidat s'engage à respecter le projet sur lequel sa candidature a été retenue.

Le Candidat s'engage à respecter en toutes circonstances, les lois et règlements se rapportant tant à l'occupation des lieux qu'à l'exploitation autorisée, soit café-restaurant, et ce à l'exclusion de toute autre activité.

Compte tenu de l'implantation spécifique des locaux, à l'intérieur même du CAPC musée d'art contemporain, le Candidat doit tout faire pour adhérer à l'image de ce dernier et proposer une restauration adaptée à la dimension culturelle dans laquelle il s'insère.

En outre, dans le cas de manifestations se déroulant au CAPC musée d'art contemporain, le Candidat aura la possibilité de proposer l'organisation de buffets, à la demande du CAPC musée d'art contemporain, sans pouvoir prétendre à une exclusivité quelconque à son profit.

Le café-restaurant devra être ouvert au public en même temps que le CAPC musée d'art contemporain, aux jours et horaires suivants

- tous les jours de 11 heures à 18 heures à l'exception des jours fériés
- le mercredi de 11 heures à 20 heures

La gratuité d'accès à l'entrepôt Lainé sera accordée aux clients du Café du Musée entre 12 heures et 14 heures.

Le café-restaurant ne pourra accueillir des groupes pour des dîners qu'à titre occasionnel et avec l'accord préalable de la direction du CAPC musée d'art contemporain. Cette dérogation ne pourra pas être accordée les jours fériés.

Les modalités de ces ouvertures en soirée sont précisées en annexe 3.

Tous les jeux, de quelque nature qu'ils soient, sont formellement interdits.

Le Candidat sera autorisé à diffuser une musique d'ambiance sous réserve de ne pas dépasser un niveau sonore gênant pour les occupants du musée et le voisinage et de faire son affaire de tous droits afférents à cette diffusion musicale. Le choix musical devra être soumis à l'approbation de la Direction du CAPC musée d'art contemporain.

ARTICLE 5 - CARACTERE PERSONNEL DE L'EXPLOITATION

Le Candidat devra assurer en personne l'exploitation du café-restaurant. Il pourra cependant se faire aider par le personnel qualifié nécessaire qui sera recruté par ses soins.

Il devra assurer le personnel contre les accidents, les frais de cette assurance étant à sa charge. Il devra respecter la réglementation en vigueur, et il reste responsable des agissements de son personnel.

Il devra disposer en permanence de toutes les autorisations administratives, licences et autres nécessaires, et en justifier à la demande.

CAPC MUSEE D'ART CONTEMPORAIN

**Inventaire du matériel et mobilier du Café du Musée arrêté
au 20 janvier 2010**

Nature du Matériel	Quantité 20 janvier 2010	
A 1 – Réserves		
A.1.01. – Ensemble de rayonnages 3 niveaux sur 3 côtés du local largeur 0,60 m.	1	
A 2 – Chambres froides		
A.2.01.- Ensemble de 4 chambres froides indépendantes avec rayonnages intérieurs.	1	
A.3 – Légumerie		
A.3.01. – Plonge à légumes 2 bacs	1	
A.3.02. – Eplucheuses à légumes polyvalente	1	
A.3.03. – Table de finition acier inoxydable	1	
A.3.04. – Essoreuse à salade DITO SAMA	0	
A.4 – Zone cuisson		
A.4.01. – Fourneau simple service MARENO	Matériel remplacé par un ensemble cuisson, friteuse et plancha	
A.4.02. – Friteuse électrique PALUX		
A.4.03. – Grillage gaz nervuré MARENO		
A.4.04. – Élément bain-marie PALUX		
A.4.05. – Four polycuisson électrique FRANKE posé sur table A.4.8.		
A.4.06. – Salamandre FRANKE posée sur table A.4.8		
A.4.07. – Ensemble d'extraction avec caisson de captage au-dessus éléments A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4, A.4.5.		1
A.4.08. – Table support en acier inoxydable avec clayettes partielles long. 2,00 m, larg. 0,70 m		1
A.4.09. – Table chaude en acier inoxydable, 2 portes long. 1,80 m, larg. 0,70 m.		0
A.4.10. – Table chef en acier inoxydable avec bac long. 2,40 m, larg. 0,70 m.		0
A.4.11. – Table de préparation en acier inoxydable long. 2,00 m, larg. 0,65 m.		1
A.5 – Laverie – Batterie		
A.5.01. – Ensemble machine à laver avec table de réception et tri vaisselle sale, table d'entrée machine, machine à laver, table de sortie	1	
A.5.02. – Plonge batterie 2 bacs	1	
A.5.03. – Rayonnage de stockage batterie 4 niveaux	2 (démontés)	
A.5.04. – Lave-main inox	1	
A.5.05. – Four étuve BONET	1	

B - SALLE

Nature du Matériel	Quantité 20-janv-10
B 1 – Mobilier	
B.1.01 – Banque d'accueil bois stratifié	1
B.1.02 – Table bois stratifié transformable ronde et carrée	5
B.1.03 – Table bois stratifié carrée	21
B.1.04 – Chaise métal et fibres végétales	147 (dont 32 à restaurer)
B.1.05 – Fauteuil métal et fibres végétales	5 (dont 2 à restaurer)
B.1.06 – Banquette métal et fibres végétales	2 (dont 1 à restaurer)
B.1.07 – Desserte pierre reconstituée avec 8 coffres bois, 1 étagère, 1 tiroir	1
B.1.08 – Bar roulant bois stratifié	1
B.1.09 – Caisse mobile bois stratifié	0
B.1.10 – Paravent métallique grillagé avec colonne bois stratifié rangement	8
B.1.11 – Rayonnage structure métallique et étagères bois stratifié 5 niveaux	3
B.1.12 – Table téléphone bois stratifié	1
B.1.13 – Lutrins métal	3
B.1.14 – Porte-cintre métal	2
B.1.15 – Corbeilles métalliques grillagées	0
B.1.16 – Cendrier sur pied chromé	1
B.1.17 – Lampadaires métalliques éclairage indirect	12
B.1.18 – Lampes de table	1
B 2 – Linge de table	
B.2.01 – Nappe carrée de 1,40 x 1,40	25 tous formats confondus rendues inutilisables par l'usure normale
B.2.02 – Nappe carrée de 1,80 x 1,80	
B.2.03 – Nappe carrée de 2,00 x 2,00	
B.2.04 – Nappe carrée de 2,20 x 2,20	
B.2.05 – Serviettes	
	0

B - SALLE

Nature du Matériel	Quantité 20-janv-10
B 3 – Vaisselle	
B.3.01 – Assiettes plates	253 dépareillées (dont 129 ébréchées)
B.3.02 – Assiettes creuses	31 (dont 14 ébréchées)
B.3.03 – Assiettes dessert	50 dépareillées (dont 32 ébréchées)
B.3.04 – Coupe glace	0
B.3.05 – Tasses à café	96
B.3.05.1 – Sous tasses à café	388 dépareillées
B.3.06 – Tasses à thé	38 dépareillées
B.3.06.1 – Sous tasses à thé	74 dépareillées
B.3.07 – Tasses à déjeuner	0
B.3.08 – Théières 30 cl	8 (dépareillées et cassées)
B.3.09 – Théières 55 cl	6 (dépareillées et cassées)
B.3.10 – Théières 75 cl	2 (cassées)
B.3.11 – Cafetières 30 cl	0
B.3.12 – Cafetières 55 cl	0
B.3.13 – Cafetières 75 cl	0
B.3.14 – Coupelles à sucre	0
B.3.15 – Crémiers coniques 30 cl	0
B.3.16 – Crémiers coniques 55 cl	3
B.3.17 – Beurriers	0
B.3.18 – Blocs beurre	0
B.3.19 – Salières	13
B.3.20 – Poivrières	13
B.3.21 – Plats ronds et saladiers blancs	7 (ébréchés)
B.3.22 – Carafes à eau	
B 4 – Verrerie	
B.4.01 – Verres à eau	45 (dépareillés)
B.4.02 – Verres à vin rouge	207 (dépareillés)
B.4.03 – Verres à vin blanc	36
B.4.04 – Verres apéritif	
B.4.05 – Verres à digestif	281 (dépareillés)
B.4.06 – Verres à orangeade	210 (Marie Brizard)
B.4.07 – Verres à champagne	80
B.4.08 – Verres à bière	4
B.4.09 – Verres (divers)	62

B - SALLE

B 5 – Couverts	
B.5.01 – Couverts à service	0
B.5.02 – Cuillères standard	0
B.5.03 – Couverts à viande	0
B.5.04 – Couverts à poisson	0
B.5.05 – Fourchettes à dessert	0
B.5.05 .1 – Fourchettes	179 (dépareillées)
B.5.06 – Couteaux à fromage	0
B.5.06.1 - Couteaux	270 (dépareillés)
B.5.07 – Cuillères à café	116
B.5.08 – N° de table et réservé	32
B.5.09 – Corbeilles à pain	0
B.5.10 – Vases	0
B.5.11 – Cendriers	0
B.5.12 – Cuillères entremets	0

C - TERRASSE

Nature du Matériel	Quantité 20-janv-10
C1 – Table teck carrée	9 + 7 cassées
C 2 – Table teck ronde	1 + 1 cassée
C 3 – Fauteuil teck	21
C 4 – Banc d'angle teck de 2,00 m x 2,00m	2
C 5 – Banc d'angle teck de 3,00 m x 2,00 m	2
C 6 – Banc droit teck de 4,30 m	1
C 6 – Banc droit teck de 2,30 m	1

RELATIVE A L'OUVERTURE DU CAFE DU MUSEE EN DEHORS DES HEURES D'OUVERTURE AU PUBLIC DU CAPC MUSEE D'ART CONTEMPORAIN

Conditions générales

Le CAPC musée d'art contemporain tient à rappeler le caractère occasionnel des ouvertures du Café du Musée en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain.

Nature des manifestations

Les ouvertures occasionnelles doivent l'être au bénéfice d'une entreprise, d'une association, d'un groupement et à des fins professionnelles, caritatives ou touristiques à l'exclusion des soirées à caractère privé ou familial.

Délai de réservation

Le Café du Musée devra solliciter une autorisation auprès de la Direction du CAPC musée d'art contemporain dans un délai d'au moins 4 semaines précédant la tenue de la manifestation.

Sécurité des soirées

Le CAPC musée d'art contemporain est responsable de la surveillance générale et du respect des normes de sécurité.

Pour toute manifestation à l'entrepôt lainé, un surveillant municipal titulaire de la qualification SSIAP1 est obligatoirement affecté à la sécurité du bâtiment.

Jusqu'au 31 janvier 2011, le Café du Musée devra engager, auprès d'une société de surveillance agréée, des agents qualifiés SSIAP 1 et/ou SSIAP 2 dont le nombre sera défini par la direction du CAPC en fonction du nombre de convives attendus.

A partir du 1^{er} février 2011, le CAPC recrutera directement auprès de l'adjudicataire chargé de la sécurité de l'Entrepôt Lainé, les agents de sécurité SSIAP 1 et/ou SSIAP 2 nécessaires au bon déroulement des soirées organisées par le Café du Musée.

Le Café du Musée remboursera directement à la Ville de Bordeaux, dès réception du titre de recettes, le montant des prestations facturées par l'adjudicataire.

Les soirées doivent prendre fin impérativement à 2 heures du matin conformément à la législation en vigueur relative à la Grande Licence Restaurant dont doit être titulaire le Café du Musée.

Redevance

Le Café du Musée devra s'acquitter d'une redevance d'un montant forfaitaire de 250 euros pour chaque ouverture en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain.

Accès et configuration des locaux

Lorsqu'une soirée du Café du Musée est organisée conjointement avec le CAPC musée d'art contemporain et qu'elle est assortie d'une visite des expositions, d'une occupation de salle ou de tout autre espace, l'entrée se fait par la porte principale au n°7 de la rue Ferrère.

Dans le cas contraire, l'entrée se fait par le n°3 de cette même rue. Les expositions sont alors fermées et la nef éteinte.

Toutefois, si l'exploitant souhaite, eu égard à la qualité de sa prestation, bénéficier d'un accès par le n°7 de la rue Ferrère, il lui appartiendra d'en faire la demande à l'occasion de la réservation des locaux et dans le délai de 4 semaines prévu ci-dessus. Dans ce cas, il devra impérativement prévoir, pour l'accueil des participants, la présence d'au moins un membre du personnel du Café du Musée seul habilité à remplir cette mission.

L'espace attribué au Café du Musée et défini dans la convention d'occupation doit être impérativement respecté. Toute modification de l'agencement de la terrasse et tout apport de mobilier supplémentaire seront soumis à l'accord préalable de la direction de CAPC musée d'art contemporain.

Edition de documents

Le Café du Musée, pour la réalisation des documents en relation avec les manifestations organisées dans ses locaux en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain, doit informer ses clients de l'impossibilité d'y faire figurer le nom ou le logo du CAPC musée d'art contemporain, sauf avis contraire de la Direction du CAPC musée d'art contemporain.

CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Prévention

- N'encombrez pas les abords des moyens de secours (RIA, extincteurs, ...)
- Ne bloquez pas les portes coupe-feu qui doivent rester fermées en permanence.
- N'encombrez pas les dégagements et issues.
- N'employez pas de flammes nues ou de chalumeau sans précautions. Tous les travaux par point chaud doivent faire l'objet d'une demande de permis de feu.
- Méfiez-vous des liquides dangereux et inflammables.
- N'utilisez pas d'appareillage électrique en mauvais état, les appareils électriques personnels sont proscrits.
- Ne détériorez pas les dispositifs de sécurité et ne touchez pas aux installations électriques.
- Maintenez l'ordre et la propreté dans vos locaux ; coupez le courant électrique dès qu'in n'est pas utile.
- L'état du bâtiment et des installations techniques fait l'objet d'une surveillance constante, néanmoins, des imperfections peuvent se produire : signalez-les immédiatement au responsable technique ou au chargé de sécurité.
- Si votre service vous amène à vous tenir avec le public, respectez les mêmes règles, ne bloquez pas les dégagements, signalez immédiatement toute anomalie.
- Le PC sécurité collationne les informations relatives à la sécurité des biens et des personnes, il peut être joint au poste 8418, 24 heures sur 24. Il est aidé dans cette tâche par un gardien « bipé » de 6 h 30 à 19 h 30. en cas de non réponse, appelez le 8161 ou le 18 (pompiers)

Alerte

- Vous constatez un début d'incendie, une fumée anormale, une odeur suspecte :
- Gardez votre sang froid et ne criez pas « au feu ».
 - Si ce n'est qu'un début d'incendie que vous pouvez éteindre avec les moyens disponibles, n'hésitez pas à le faire immédiatement.
 - Transmettez cependant l'alerte dans ce cas au PC sécurité poste 8418.

- Si vous voyez que vous ne pouvez pas maîtriser l'incendie, fermez la porte du local sinistré, appuyez sur un des boîtiers rouges pour déclencher l'alarme et téléphonez immédiatement au PC sécurité poste 8418. Précisez le lieu du sinistre, le type de feu, l'importance du sinistre. Eloignez si possible tout objet inflammable.
- En cas de fumée ou d'odeur suspecte dont vous ne pouvez pas localiser l'origine, prévenez immédiatement le PC Sécurité, poste 8418, puis le responsable de la sécurité, poste 8161

Evacuation

Dans l'ensemble du bâtiment

- Si l'évacuation du bâtiment est décidée, un signal d'alarme retentit et un message enregistré est diffusé. Ce signal signifie que vous devez quitter immédiatement le bâtiment sans aucune dérogation.
- Les serre-files devront veiller à ce que toutes personnes (public, artistes, techniciens, employés) quittent effectivement l'Entrepôt lainé.
- Lors de cette évacuation, évitez d'obstruer les entrées et / ou les sorties, afin de ne pas gêner la tâche des sapeurs-pompiers.
- Le directeur de l'établissement aidé par, le responsable de la sécurité, le responsable technique maintenance du bâtiment, le responsable technique expositions, le gardien bipé, se tiennent à la disposition des sapeurs pompiers pour leur fournir tous renseignements utiles pour le combat du feu : accès aux différents locaux et au matériel de secours.
- Ils veilleront à ce que les portes coupe-feu soient rigoureusement fermées.
- Dans le cas où la fumée a envahi les dégagements, baissez-vous et avancez en rampant si besoin, en effet, la fumée ne se maintient pas au niveau du sol.

Dans les salles ou galeries ouvertes au public

- Le public sera informé de l'évacuation :
- soit par le signal d'alarme et le message d'évacuation,
 - soit verbalement, par les gardiens.
 - Dans ce cas, que vous soyez chargé de mission, assistant, animateur, secrétaire, équipe d'accueil, gardiens :
 - Gardez votre sang-froid et incitez le public à garder son calme.

- Guidez le public vers les dégagements, couloirs, escaliers, sorties, sortie de secours.
- Attendez que le public soit sorti avant d'emprunter vous-même ces sorties.
- Réunissez-vous à l'extérieur du bâtiment devant le 7 rue Ferrère.
- Prévenez immédiatement les sapeurs pompiers si vous n'êtes pas certains que toutes les personnes ont évacué l'Entrepôt.

Consignes complémentaires

- Dans le cas de feu en présence de conducteurs électriques sous tension, coupez le courant.
- Dans le cas de feu sur une personne, empêchez-la de courir, couchez-la et enveloppez-la dans un vêtement ou une couverture.
- En cas de fuite de gaz enflammé ou non, fermez le robinet ou la vanne.
- Consultez régulièrement les plans d'évacuation affichés et mémorisez les issues de secours.
- Si vous avez été formé Attaquez ou faites attaquer le foyer avec les moyens de secours appropriés :
 - Feux secs (bois, textile, carton, paille, ...) utilisez l'eau en jet ou diffusée, étouffez avec une couverture, sable ou mousse.
 - Feux gras (liquides inflammables, peinture, huile, ...) utilisez la poudre, la mousse, le CO2, les hydrocarbures halogènes, le sable.
 - Feux en présence de conducteurs électriques sous tension: coupez le courant, utilisez le CO2, la poudre, le sable sec.

Réglementation concernant l'accueil des groupes d'enfants et d'adolescents.

Pour des raisons de sécurité, tous les groupes souhaitant visiter les expositions sans la présence d'un animateur du Musée, doivent être encadrés par un nombre suffisant d'adultes.
Groupes jusqu'à 7 ans : 1 adulte pour 8 enfants,
Groupes de 7 à 18 ans : 1 adulte pour 15 enfants.

Le Musée ne sera pas en mesure d'accueillir les groupes qui ne répondent pas à cette obligation.