

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A remplir par l'organisateur et à transmettre au chargé de sécurité,
3 mois avant la date d'ouverture pour établir le dossier de sécurité.

**AVANT DE COMPLETER CETTE FICHE, MERCI DE PRENDRE CONNAISSANCE DES DISPOSITIONS
GENERALES EN MATIERE DE SECURITE CITE EN AMONT.**

Événement de type T : de la page 40 à la page 54

Événement de type L - N - X : de la page 54 à la page 63

NOM DU SALON OU DE LA MANIFESTATION :

.....

Nature, thème :

LIEU

- Hall ou Bâtiment : Pavillon Artimon Hall Général Parvis extérieur
- Chapiteau : Oui Non
- Autre (préciser) :
- Surfaces de chaque espace :
- Surface totale :
- Surface des stands (pour les salons) :

DATES – HORAIRES :

- Date d'ouverture au public : Horaires :
- Date de fermeture au public : Horaires :
- Date du début du montage : Horaires :
- Date de début d'installation des exposants : Horaires :

TYPE DE PUBLIC :

- Manifestation sur invitation : Oui Non Effectif :
- Salon Grand public : Oui Non Effectif :
- Salon Professionnel : Oui Non Effectif :
- Nombre d'exposants :
- Surface totale des stands par bâtiment ou structure :
- Surface totale des allées par bâtiment ou structure :
- Nombre d'exposants étrangers :
- Estimation de l'effectif reçu par jour :
- Demande de neutralisation de portes :

AMENAGEMENTS INTERIEURS

- Salle de conférences aménagées pour l'occasion (surface et nombre de places assises maximum) :
.....
- Salle de réunion du site (surface et nombre de places assises maximum) :
.....
- Nombre de sièges par rangées et nombre de rangées :
- Gradins : Oui Non Nombre de places : 327 621 939
- Podiums, scène : Oui Non Surface :
- Ponts lumière : Autoportés Suspendus

- CTS dans les bâtiments : Oui Non
 - Stands à étage (informer l'exposant de faire valider son projet par le chargé de sécurité) :
 Oui Non
 - Cuisine aménagée pour l'occasion (déclaration d'appareils de cuisson fiche ci-jointe) :
 Oui Non
- ➔ Prévoir une hotte et un conduit évacuation des buées, fumées et graisse au-dessus des appareils de cuisson
- Restauration du site : Oui Non (joindre le plan de salle) Nombre de places prévues :

AMENAGEMENTS EXTERIEURS

- Gradins : Oui Non Nombre de places :
- Podiums, scène : Oui Non Surface :
- Ponts lumières : Autoportés Suspendus
- Cuisines (faire remplir la déclaration d'appareils de cuisson) : Oui Non
- Liste des machines ou appareils en fonctionnement :
.....
- Zone d'animations ou de démonstrations : Oui Non
- Piste ou aire d'évolution véhicules ou matériels : Oui Non

ORGANISATEUR

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

RESPONSABLE TECHNIQUE ou REGISSEUR :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR CLOISONS ET STRUCTURES DES STANDS :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR DES PODIUMS, SCENES, TOURS... :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR DES GRADINS :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR DE CHAPITEAUX TENTES OU STRUCUTRES et Extraits des registres de sécurité

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATION ELECTRIQUE GENERALE et fournisseur l'électricien permanent du site :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR PONT LUMIERE :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR SONO :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR DE LA DECORATION :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

INSTALLATEUR EFFETS SCENIQUES :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

SOCIETE FOURNISSANT LES AGENTS DE SECURITE SSIAP :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

ORGANISME DE SECOURS AUX PERSONNES (convention DSP) :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

SOCIETE FOURNISSANT LE SERVICE D'ORDRE :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

RESTAURATEUR(s)-TRAITEUR(s) (éventuellement)

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

ORGANISME AGREE de contrôle électrique et ou de solidité des installations (ex. Gradins...) :

Nom :	
Adresse :	
Tél :	E-mail :

**ATTESTATION DE CONTRAT ET DE PRISE DE CONNAISSANCE DU
CAHIER DES CHARGES « SECURITE »**

Entre

Et

Il a été passé un contrat de mise à disposition de ce dernier, les installations suivantes :

-
-
-
-
-
-

Entre les dates suivantes :

Début de la mise à disposition, le

à

Fin de mise à disposition, le

à

Pour y exercer l'activité suivante :

-
-
-

Dates et horaires d'ouverture au public :

Le de à

Le de à

Le présent cahier des charges s'ajoute et complète le contrat de mise à disposition des installations évoquées ci-dessus.

L'organisateur déclare avoir fait une reconnaissance des installations préalablement à l'établissement du contrat de leur mise à disposition et accepte de les prendre en l'état pour n'y exercer, dans la limite du temps convenu, que la ou les activités qu'il a déclarées au propriétaire ou concessionnaire.

Il s'engage à n'apporter aucune modification à ces installations et à respecter les règles de sécurité applicables aux établissements recevant du public et précisées dans les cahiers des charges Sécurité.

L'organisateur reconnaît avoir pris connaissance du cahier des charges Sécurité et des clauses particulières.

Nom du représentant légal de l'Organisateur :

Le

Signature

FICHE DE DECLARATION DE MACHINE OU APPAREIL EN FONCTIONNEMENT

Cette fiche doit parvenir à l'organisateur du salon ou de l'exposition, au plus tard 30 jours avant le début de la manifestation. Joindre la notice technique de ces équipements.

Salon ou exposition:

Lieu :

Hall :

N° du Stand :

Raison sociale de l'exposant :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Fax :

Type de matériel ou d'appareil présenté en fonctionnement :

Risques Spécifiques

Source d'énergie électrique supérieure à 100kva :

Gaz liquéfié :

Liquides inflammables (autres que ceux des réservoirs des véhicules automobiles) :

Nature :

Quantité :

Mode d'utilisation :

Risques nécessitant une demande d'autorisation adressée par l'exposant à l'administration compétente (voir nota). Date d'envoi :

Moteur thermique ou à combustion Moteur thermique ou à combustion :

Générateur de fumée :

Gaz propane :

Autres gaz dangereux :

Préciser :

Source radio activité :

Rayon X :

Laser :

Autre cas non prévus :

Préciser :

IMPORTANT : Les matériels présentés en fonctionnement doivent soit comporter des écrans ou carter fixes et bien adaptés, mettant hors de portée du public toute partie dangereuse, soit être disposés de façon que les parties dangereuses soient tenues hors de portée du public, et à tout le moins à une distance de 1 m des circulations générales.

Les démonstrations sont réalisées sous l'entière responsabilité de l'exposant :

Date :

Signature :

Nota : Autorité administrative compétente :

La demande doit parvenir à cette autorité au plus tard 30 jours avant la manifestation :

Je m'engage, conformément à l'article GC1 (installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration) du règlement de sécurité contre l'incendie du 25 juin 1980 modifié, l'arrêté du 18 novembre 1987 modifié et les articles T31, et T 38-1(arrêté du 10 octobre 2005), à installer des appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance nominale cumulée est ;

1 - Petits appareils installés dans les locaux accessibles au public GC 19 GC 20

Puissance totale < à 20 KW

- Une seule bouteille de butane 13 kg alimentant un seul appareil ou + bouteilles 1Kg
- Appareils électriques ou Gaz de 3,5KW, alcool 0,25L

2 - Inférieure à 20 KW et utilisés dans les conditions des articles GC 16 et GC 17 ;

- 3 mètres de distances entre deux installations de cuisson inférieures à 20 KW implantées
- Sur deux stands différents.
 - Chaque stand doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses
- Permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie, l'extraction est toujours mécanique
- Et l'installation présente les caractéristiques suivantes :
 - Les hottes ou dispositifs de captation sont en matériaux incombustibles
 - Les conduits d'évacuation sont métalliques et rigides et mener à l'extérieur
 - Un dispositif de filtrage des graisses facilement nettoyable avant chaque implantation
 - Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant une heure et résister
- À 400 °C :
 - La commande des ventilateurs doit être accessible et identifiable
 - Un dispositif d'extinction automatique adapté au feu d'huile doit être installé à l'aplomb des friteuses ouvertes dans les cuisines ouvertes et ilots.

Les appareils de cuisson et remise en température mis en place sont :

-
-
-

Seules les bouteilles de 13 kg en service sont autorisées. Elles doivent être séparées les unes des autres par un écran rigide incombustible à raison de 10m² / 1 Bouteille ou éloignées les unes des autres de 5 mètres. Pas plus de 6 bouteilles par stand.

3 - Supérieure à 20KW, doivent être installés ;

- soit dans une cuisine isolée répondant aux articles GC section I et II
- soit dans un module ou conteneur spécialisé, ou répondre aux conditions de l'article GC 18.

Les appareils installés sont contrôlés annuellement.

Fait à _____ le _____

Signature :

Cette attestation sera obligatoirement remise aux autorités compétentes lors de la visite de la commission de sécurité prévue avant l'ouverture de la manifestation

Utilisation dans les établissements recevant du public**Des appareils décoratifs et d'agrément fonctionnant à l'éthanol et alcool****Références réglementaires :**

-Décret du 31 octobre 1973, Code de la Construction et de l'habitation, et notamment l'article **R123-9**

-Arrêté du 25/06/80 règlement de sécurité incendie et panique dans les établissements recevant du public (dispositions générales et particulières).

-Les articles AM 20 et CH 55

-Arrêté du 18 novembre 1987 modifié complèment arrêté du 25 juin 1980 et notamment les articles **T 39, T40, T41 et T46.**

-NFS 60-100 (EN2) Classe de feux,

Dans l'immédiat ses mesures ci-après doivent être réalisées.

- 1- **Compléter la fiche de déclaration d'appareil en fonctionnement (art T39 T40 T41),**
- 2- **Les appareils doivent répondre au cahier des charges de la norme D35-386**
- 3- **Le produit utilisé doit être conforme à la norme D35-386**
- 4- **Ne pas effectuer d'opération de remplissage pendant la présence du public**
- 5- **Laisser un volume de protection autour de l'appareil. Sur une distance de 2 mètres il ne devra pas y avoir de matière inflammable.**
- 6- **Les démonstrations se font sous l'entière responsabilité de l'exposant,**
Tous les foyers sont impérativement éteints pendant l'absence quel qu'elle soit, de L'exposant.
- 7- **Maintenir le public à au moins d'1 mètre du foyer (isoler ou maintenir physiquement à cette distance)**
- 8- **Le stockage de liquide inflammable dans le stand est interdit.**
- 9- **1 extincteur à poudre ABC sera positionné sur le stand et le personnel du stand sera capable de l'utiliser, le stand sera sous la surveillance d'un préposé pendant les démonstrations.**

L'exposant (lu et approuvé)

Signature et cachet de l'entreprise

STANDS A ETAGE - MEZZANINES
DEMANDE D'AUTORISATION DE CONSTRUIRE

Nom de l'exposant :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

Sollicite l'autorisation de construire un étage de m²
longueur : largeur :

S'engage à respecter les normes spécifiques de sécurité incendie .et à les adresser à l'organisateur

S'engage à fournir en double exemplaire, pour accord, les plans détaillés du stand et de l'étage, et à les adresser 3 mois avant la date d'ouverture au public à l'organisateur.

S'engage à faire vérifier son stand à étage par un bureau de contrôle agréé au plus tard la veille de l'ouverture au public, avant le passage de la commission de sécurité et remettre le rapport du bureau de contrôle au chargé de sécurité.

Fait à :

Le

Nom et qualité du signataire :