

## **Cahier des prescriptions techniques et administratives – AMI Marché d'été 2024**

### **> Objet :**

Marché d'été 2024

Activités à caractère artisanal et commercial.

Vente d'objets de décorations, objets concernant les arts de la table, cadeaux, souvenirs, bijoux, savons, cosmétiques, linges et prêt à porter, spécialités gastronomiques à base de recettes traditionnelles locales (notamment des produits du terroir) avec vente et dégustation sur place et/ou à emporter, y compris, le service en restauration rapide.

### **> Contraintes techniques :**

- Respect des prescriptions énoncées par le plan Vigipirate
- Respect des normes en vigueur concernant le matériel utilisé et les marchandises vendues
- Respect de la Convention d'occupation du domaine public de la zone considérée préalable avant ouverture au public délivrée par le Pôle Espace Public après validation par les services compétents en matière de sécurité
- Respect des règles de sécurité en cas de classement des installations en ERP
- Respect des dispositions du Code de la route et en particulier, toutes les dispositions visant les mesures de restriction de circulation et de stationnement notamment liées à la création, depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2022 d'une Zone à Faibles Émissions mobilité (ZFE-m) sur le centre-ville élargi de la commune de Marseille (arrêtés n°22/121/CM du 28 juin 2022 et n°22/322/CM du 30 septembre 2022) ;
- Se conformer à la réglementation du Code du travail, du Code du commerce et du Code de la consommation ;
- Présence obligatoire pendant toute la durée du Marché d'été ;
- Occupation de l'emplacement pour chaque exploitant : mise à disposition d'un cabanon en bois peint en blanc ou en bleu longueur 3m et largeur 2m disposant d'une alimentation électrique de 2500 W par cabanon (6000 W pour les activités de restauration rapide), d'une ouverture en façade du public à l'aide d'un auvent sur bras mécaniques autobloquants, une tablette de vente rabattable, une porte d'accès avec fermeture par cadenas (non fourni), un chauffage, un extincteur eau et additif de classes A et B et une décoration extérieure ;
- Obligation de respecter les jours et horaires de la manifestation
- Respect de toutes les consignes de sécurité ;
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, notamment pour les activités de type alimentaire et métiers de bouche, à savoir :
  - le Règlement 852/2004 du 29 avril 2004 qui précise les obligations générales en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'en matière d'aménagement des locaux et de leurs équipements ;
  - l'Arrêté NOR : AGRG0927709A du 21 décembre 2009 indiquant les températures de conservation des produits périssable
- Bénéficiaire de toutes les assurances et des agréments nécessaires à l'exercice de l'activité ;
- Dans le cas où l'activité s'y prête, tous les produits mis à la vente devront strictement être issus de circuits courts. Cette condition s'appliquera pour toutes les activités alimentaires ;
- Aucun accès à l'eau, ni aucune évacuation pour eaux usées ne seront mis à disposition des occupants qui auront pour interdiction de déverser, sur et aux abords du site, les eaux usées et le cas échéant, tout contenant à graisse. Tout vidage des fluides ( huiles de friture, eaux usées, etc ...) dans le réseau pluvial ou caniveaux est formellement interdit. Par conséquent, pour les activités qui le nécessitent, l'occupant devra obligatoirement prévoir un point d'eau ;
- Disposer d'extincteur(s) adapté(s) au(x) risque(s) des activités proposées par l'exploitant (non fourni(s) par la Ville de Marseille) ;
- Habillage intérieur des installations selon la nature des produits proposés à la vente et notamment sur le thème de l'été et / ou plus largement sur le thème de la période estivale en Provence et / ou en bord de la Méditerranée.

### **> Concernant l'utilisation de sacs plastiques :**

Toute utilisation de produits plastiques (sacs, vaisselles...) est formellement interdite.

Utiliser des conditionnements et/ou des matières d'emballage responsables.

Maintenir l'hygiène et la propreté des emplacements et de leurs abords immédiats pendant toute la durée de l'occupation.

**> Concernant la gestion des déchets :**

Il est demandé au prestataire de s'assurer du bon état de propreté pendant toute la durée de leur occupation (ramasser et emporter les déchets produits, nettoyage de l'emplacement, tri sélectif...).

De plus concernant les huiles de fritures et autres fluides, il est demandé aux commerçants de communiquer un contrat de gestion de ce type de déchets.