



**DIRECTION DE L'ATTRACTIVITÉ ET DE L'EMPLOI**

---

## **APPEL À PROPOSITIONS**

**Stands de restauration Terrasse George Eastman (13<sup>e</sup>)**

**\*\*\*\*\***

**Pour l'attribution de deux stands de petite  
restauration de qualité sur la terrasse du  
centre George Eastman (13<sup>e</sup>)  
du 1<sup>er</sup> avril au 30 octobre 2025**

---

1. Contexte de l'appel à proposition .....	3
2. Objet de l'appel à proposition.....	3
3. Conditions générales de l'occupation du domaine public .....	4
4. Entretien des espaces mis à disposition .....	5
5. Respect des règles en matière de publicité.....	5
6. Propreté et développement durable .....	5
7. Respect des règles sanitaires.....	6
8. Droit du travail .....	7
9. Redevance .....	7
10. Assurances.....	7
11. Impôts, taxes et contributions .....	7
12. Organisation de l'appel à propositions.....	7
13. Traitement de données personnelles .....	7
14. Questions .....	8
15. Éléments du dossier de candidature : les pièces à fournir.....	8
16. Critères de sélection des candidatures .....	8
17. Annexes.....	8

# Appel à propositions pour l'exploitation de deux stands de petite restauration de qualité sur la terrasse du centre George Eastman (13<sup>e</sup>) du 1<sup>er</sup> avril au 30 octobre 2025

## 1. Contexte de l'appel à proposition

Durant l'été 2024, une expérimentation a permis l'installation de deux stands de petite restauration sur la terrasse du centre George Eastman dans le 13<sup>e</sup> arrondissement. Limitrophe du parc de Choisy, la terrasse a été spécialement aménagée pour accueillir des clients midi et soir dans une ambiance paisible.

Pour 2025, la Ville de Paris souhaite renouveler l'exploitation de cette terrasse en confiant à un ou deux occupants la gestion d'espaces de petite restauration de qualité : un stand glacier et/ou pâtissier et un stand de restauration salée et boissons. Il est précisé que le site ne permet de cuisine élaborée.

## 2. Objet de l'appel à proposition

La Ville de Paris met à disposition la terrasse du Centre George Eastman (13<sup>e</sup>) du 1<sup>er</sup> avril au 30 octobre 2025, en vue d'exploiter deux espaces de restauration légère de qualité. Les horaires d'ouverture ne devront pas excéder ceux du parc de Choisy (13<sup>e</sup>).

Le présent appel à propositions constitue une publicité préalable pour une occupation du domaine public conformément aux dispositions de l'article L.2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

Plan :



Après validation de la Ville de Paris cette occupation donnera lieu à la signature d'une autorisation d'occupation du domaine public comprenant des prescriptions relatives l'ordre public (propreté, nuisances) et au versement d'une redevance.

La Ville de Paris ne met pas à disposition le stand. L'installation du point de vente est entièrement à la charge de l'occupant. La Ville prend en charge le raccordement électrique, l'accès à l'eau et met à disposition du petit mobilier (tables, chaises).

### **3. Conditions générales de l'occupation du domaine public**

En raison de l'application du plan Vigipirate sur l'ensemble du territoire, les horaires sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à la demande de la Préfecture de Police.

Toute fermeture anticipée à l'initiative du bénéficiaire devra faire l'objet d'un accord de la Ville de Paris. Toute fermeture à la demande de la Ville ou de la Préfecture de Police doit être impérativement respectée et le bénéficiaire ne pourra prétendre à aucune indemnité en raison de cette fermeture.

La Ville de Paris met à disposition de l'occupant du domaine public les alimentations électriques nécessaires. L'occupant doit s'assurer de l'installation et du bon fonctionnement de ses équipements. Un contrôle électrique sera réalisé par une société mandatée par la Ville et l'occupant devra se conformer à toutes les demandes formulées par ladite société.

L'exploitant s'engage à assurer l'ouverture de son établissement durant les jours autorisés et aux horaires convenus avec la Ville. Ces horaires ne pourront excéder l'amplitude horaire d'ouverture du parc de Choisy suivant la saison car il n'y a pas de possibilité de sortie du public par la rue George EASTMAN, l'ouverture du stand est conditionnée aux horaires d'ouverture du parc.

L'occupant devra préciser au public les horaires d'ouverture de son activité.

Un jeu de clefs sera remis à chaque occupant via un procès-verbal de remise des clefs. Chaque occupant s'engage à ne pas réaliser de double sauf autorisation expresse de la Direction de la Santé Publique (DSP). Chaque jeu sera remis en fin de saison.

La sonorisation est interdite durant les horaires d'activité du centres Eastman, soit de 8h00 à 19h00 en semaine, aucune nuisance sonore de quelque nature que ce soit ne sera tolérée. La sonorisation le soir et le week-end doit tenir compte de la présence du logement de fonction de la gardienne du site.

Le raccordement au point d'alimentation électrique fourni par la Ville se fait en utilisant l'installation prévue à cette effet (passe-câbles).

Le raccordement au point d'alimentation d'eau se fera au moyen de jerricans. En cas d'utilisation de tuyaux, la sécurité du public ou des personnels devra être assurée. Installer à l'intérieur du stand un système de stockage d'eau potable et en quantité suffisante pour le bon déroulement de son activité. Les accès pompiers doivent être préservés en accord avec le chef d'établissement.

Un espace d'évacuation d'une largeur d'1,80 mètre sera matérialisé entre les tables au centre de la terrasse pour permettre l'évacuation des agents en cas d'alerte incendie ; la clientèle des espaces de restauration sera tenue d'évacuer en même temps que les personnels, sous la responsabilité de la responsable d'établissement en semaine.

Les livraisons se font par l'accès véhicules du 11 rue George EASTMAN de 8h00 à 18h00 en semaine uniquement, jusqu'au stand.

Les week-end et jours fériés, les livraisons pourront également se faire par l'accès véhicules du 11 rue George EASTMAN mais chacun des occupants devra assurer par lui-même l'ouverture et veiller impérativement à la fermeture immédiate de l'accès dès son entrée sur site et dès la sortie du site. Le stationnement des véhicules n'est pas autorisé sur le parking intérieur d'EASTMAN en dehors des livraisons. Aucun véhicule à moteur ne sera autorisé à circuler ou à stationner dans l'enceinte du parc de Choisy.

Les toilettes publiques et exploitant se trouvent dans le parc de Choisy.

En cas d'alerte orage, le parc sera fermé, l'évacuation se fera en suivant les instructions des agents de la direction des espaces verts et de l'environnement (DEVE).

L'installation de tout appareil susceptible d'occasionner des fumées, bruits ou odeurs qui pourraient nuire à l'environnement sera interdite.

À chaque fin de période d'activité (fin d'après-midi ou de soirée, etc.), les occupants devront s'assurer via une ronde autour du site et du bâtiment que l'ensemble du public a effectivement évacué les lieux. L'emprise au sol ne devra pas dépasser 16m<sup>2</sup> par occupant.

Dans le cadre du plan Vigipirate, la vente de canettes ou bouteilles (PET et verre) pourra être interdite lors d'une manifestation organisée dans le périmètre du stand.

En cas de coupure électrique survenant au niveau du bâtiment, les prestataires doivent alerter le cadre d'astreinte de la DSP. Ce dernier fera son affaire de contacter le n° d'urgence à la ville, pour le réarmement au TGBT par un agent accrédité. Le numéro de l'agent d'astreinte de la DSP est 07 88 79 94 30.

La DSP se réserve le droit d'utiliser ponctuellement la terrasse haute (toute ou en partie) ainsi que son mobilier pour des événements particuliers, en prenant soin de signaler auprès des occupants les dates et créneaux horaires concernés au moins 10 jours à l'avance. Il est envisagé un ou deux événements par mois.

Le mobilier (tables et chaises) est fourni par la Ville. L'occupant devra en assurer l'installation et l'entretien et chaîner les tables et les chaises.

L'occupant dispose du droit de déployer au droit de son établissement d'autres structures destinées à la vente ou à la consommation (mange debout, parasol, etc.).

#### **4. Entretien des espaces mis à disposition**

L'occupant prendra les espaces mis à disposition dans l'état où ils se trouvent, sans aucun recours possible contre la Ville de Paris et sans que celle-ci puisse être astreinte, pendant toute la durée de l'autorisation, à exécuter des réparations ou travaux.

L'occupant s'engagera à maintenir et à rendre les espaces et éventuels mobiliers mis à disposition (tables, mange-debout... pour le public) dans le plus parfait état d'entretien et de propreté. En particulier, il devra veiller au nettoyage des abords de son stand tous les soirs (lutte contre les rongeurs), des terrasses surélevées (risque de formation de gîtes larvaires à moustiques + nichage de rats). Si des denrées doivent être stockées, assurer un stockage hermétique aux rongeurs et insectes. La vaisselle sale doit être soit nettoyée soit évacuée chaque soir afin de ne pas attirer les insectes ou autres.

Des états des lieux d'entrée et de sortie seront réalisés par la Ville de Paris en présence de l'occupant. Tout dommage éventuel causé par la manifestation au patrimoine municipal, qui serait constaté à l'issue de ces états des lieux, fera l'objet d'une remise en l'état initial par la Ville de Paris, aux frais de l'occupant.

#### **5. Respect des règles en matière de publicité**

Conformément au règlement local de publicité, aucun marquage ni affichage publicitaire n'est autorisé y compris en ce qui concerne les réceptacles à déchets et les armoires réfrigérantes. Aucun matériel publicitaire de type parasols, bouteilles géantes, etc. ne sera admis. Un seul panneau publicitaire au sol est autorisé de dimensions maximales de 1,20m pour la hauteur et de 0,80m pour la largeur, il doit être positionné au droit du stand.

L'occupant veillera scrupuleusement au respect des textes légaux et réglementaires en matière de propriété intellectuelle.

#### **6. Propreté et développement durable**

L'occupant s'engage à respecter la charte pour des événements éco-responsable (annexe), ne pourra pas utiliser de vaisselle à usage unique (annexe) et il devra s'inscrire dans le cadre du plan alimentation durable de la Ville de Paris (annexe). Aussi, l'exploitant devra proposer une offre sans plastique à usage unique.

Des conteneurs à ordures (containers et réceptacles de proximité) permettant le tri sélectif seront mis à disposition de l'occupant. Ils seront sortis par l'occupant pour leur présentation à la collecte et devront être remisés par ses soins, aussitôt que possible.

Une collecte des biodéchets pourra aussi être mise en place par la Ville de Paris. Dans ce cas, l'occupant devra alors prendre part à cette collecte conformément aux instructions des services municipaux.

Des contrôles inopinés seront réalisés tout au long de l'exploitation pour vérifier la qualité du tri et la bonne gestion des déchets.

Tous les déchets produits doivent être évacués par l'exploitant. Les poubelles mises à disposition seront évacuées chaque jour sur le trottoir, en respectant les jours et horaires de collecte, pour éviter toute accumulation et attirer des rats, les poubelles seront nettoyées à un rythme permettant d'éviter d'attirer rats et insectes.

Se munir d'un système de récupération pour les eaux usées engendrées par son activité. Ce système devra être installé de préférence à l'intérieur du stand ou éventuellement en-dessous en respectant l'esthétique des lieux, l'évacuation par jerricans devra être privilégiée. Les eaux usées ne devront en aucun cas être rejetées dans les caniveaux ou dans les regards d'eaux pluviales.

## **7. Respect des règles sanitaires**

La qualité sanitaire des produits devra faire l'objet de toutes les garanties ou certifications requises. En cas de contrôle, l'occupant devra produire les justificatifs adéquats et reste responsable des éventuelles suites données.

L'occupant veillera scrupuleusement au respect des textes légaux et réglementaires en matière d'hygiène.

Pour tous types de prestation, l'occupant doit s'assurer que les personnes manipulant les denrées alimentaires soient encadrées et disposent d'instruction et/ou d'une formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

Il doit également s'assurer que les personnes manipulant des aliments ou des boissons sont en bonne santé.

Les bonnes pratiques d'hygiène (hygiène corporelle, comportementale, et méthodes de travail) telles que les prévoit la réglementation doivent être scrupuleusement appliquées.

Toutes les précautions sont prises par l'occupant afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés.

Des installations appropriées sont prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat.

Lorsque l'occupant prépare des produits alimentaires, il doit :

- Veiller à ce que le poste de travail soit maintenu propre tout au long de la prestation.
- Veiller à ce que les denrées soient manipulées avec des ustensiles propres et désinfectés ou par des personnes portant des gants jetables prévus à cet effet.
- Empêcher la contamination manuelle lors de la préparation et le service des produits alimentaires.

L'occupant doit faire preuve de l'attention qu'il porte au contrôle des couples temps-température, au nettoyage et à la désinfection de ses locaux, à la lutte contre les nuisibles, et doit être en mesure de présenter le résultat de ses autocontrôles.

Du transport à l'entreposage sur site les denrées alimentaires doivent être transportées dans des conditions d'hygiène et de température adéquates.

Les véhicules et matériels utilisés doivent être aptes au transport de denrées alimentaires et permettre leur conservation aux températures réglementaires :

- +4°C pour les denrées réfrigérées
- +2°C pour les viandes hachées et viandes séparées mécaniquement et produits de la pêche frais
- -18°C pour les denrées surgelées
- $\geq$  +63°C pour les denrées en liaison chaude.

Pour le transport à température ambiante de l'épicerie (conserves, chocolat, condiments, vins, etc.), l'occupant respectera les températures mentionnées sur les étiquetages.

## 8. Droit du travail

L'occupant est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatifs à la protection de la main-d'œuvre et aux conditions du travail.

## 9. Redevance

Au vu de la commercialité du lieu, la manifestation sera soumise à la tarification de catégorie 4 soit 1,17 € par m<sup>2</sup> et par jour d'occupation, conformément à l'arrêté municipal relatif à la fixation des tarifs des redevances applicables aux activités commerciales organisées, à titre temporaire, sur le domaine public municipal. Pour le dernier jour, une taxe de déblaiement d'un montant de 0,75€/m<sup>2</sup> (jour de semaine) ou 1,24€/m<sup>2</sup> (dimanche ou jour férié) sera due. Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés par arrêté.

## 10. Assurances

L'Exploitant doit contracter toutes les assurances nécessaires à l'exercice de son activité sur le domaine public fluvial et à la garantie des espaces qui lui seront mis à disposition par la Ville de Paris.

## 11. Impôts, taxes et contributions

L'Exploitant supporte seul toutes les contributions, taxes et impôts de toute nature afférents à l'organisation et à la gestion de son activité.

## 12. Organisation de l'appel à propositions

Dans l'hypothèse où vous souhaiteriez manifester votre intérêt pour l'installation d'un ou de deux stands, vous devrez déposer un dossier **au plus tard le 10 février 2025 à 12 heures**. Le dossier complet devra être envoyé électroniquement à l'adresse : [dae-bee@paris.fr](mailto:dae-bee@paris.fr).

Tout dossier reçu au-delà de ces dates et heure sera rejeté. La Ville de Paris pourra, le cas échéant, prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'elle jugera utile à l'appréciation de la teneur des propositions, et, à cet effet, pourra réclamer toute pièce complémentaire qui lui semblera nécessaire.

À l'issue de l'instruction des dossiers par la direction de l'attractivité et de l'emploi et de l'analyse des candidatures sur la base des critères définis ci-dessous au point 16, Madame la Maire de Paris délivrera une autorisation au/aux candidat/s retenu/s par une commission présidée par l'adjoint à la Maire de Paris chargé de toutes les questions relatives au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales, aux métiers d'art et à la mode, ou son représentant, composée de Monsieur le Maire du 13<sup>e</sup> arrondissement, ou son représentant, et du directeur de l'attractivité et de l'emploi, ou son représentant.

Il est précisé que la Ville n'est tenue par aucun délai pour la désignation du titulaire de l'autorisation et qu'elle se réserve, en outre, le droit de ne pas donner suite à la consultation.

Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

## 13. Traitement de données personnelles

En communiquant leurs données personnelles dans le cadre de l'appel à candidatures, les candidats acceptent d'être contactés exclusivement dans ce cadre par la Ville de Paris. Les données personnelles ne feront l'objet d'aucune utilisation ultérieure. Les candidats sont informés qu'ils peuvent exercer leur droit d'accès, de modification et de suppression auprès de la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi ([dae-bee@paris.fr](mailto:dae-bee@paris.fr)).

## 14. Questions

Pour toute demande d'informations, les candidats peuvent contacter le bureau des événements et expérimentations : [dae-bee@paris.fr](mailto:dae-bee@paris.fr).

## 15. Éléments du dossier de candidature : les pièces à fournir

Le dossier doit comprendre une présentation détaillée permettant à la Ville de Paris d'appréhender la qualité de l'activité proposée :

- projet d'occupation détaillé
- photos de la structure que vous installerez sur la terrasse
- plan à l'échelle du site de l'installation proposée
- liste des produits vendus avec détail de leur origine et de leurs labels de qualité
- prix des produits proposés
- contrôles techniques et assurances valides
- justification d'enregistrement au registre national des entreprises de moins de 3 mois.

## 16. Critères de sélection des candidatures

Les candidatures seront analysées au regard des critères non pondérés suivants :

1. La qualité de la structure proposée et son intégration paysagère,
2. La qualité des produits proposés à la vente et leur caractère durable,
3. Les prix des produits proposés en adéquation avec le lieu,
4. L'impact environnemental et social du projet.

## 17. Annexes

- Annexe 1 - Charte pour des événements écoresponsables à Paris
- Annexe 2 - Guide consigne
- Annexe 3 – Plan alimentation durable de la Ville de Paris