



DIRECTION DE L'ATTRACTIVITÉ ET DE L'EMPLOI

APPEL À PROPOSITIONS

**Exploitation de deux stands de petite restauration
sur le parvis de l'Hôtel de Ville (4^e)**

**Exploitation de deux stands de petite
restauration de qualité**

sur le parvis de l'Hôtel de Ville (4^e)

à l'occasion de Paris Plages

du 12 juillet au 20 août 2025

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

Appel à propositions pour l'exploitation de deux stands de petite restauration sur le parvis de l'Hôtel de Ville (4e) à l'occasion de Paris Plages du 12 juillet au 20 août 2025

1. Contexte de l'appel à propositions

En 2025, Paris Plages sera **aux couleurs de la Saison France-Brésil** qui marque notamment les célébrations de 200 ans d'amitié entre la France et le Brésil.

Cette Saison est mise en œuvre par l'Instituto Guimarães Rosa et l'Institut français, en étroite collaboration avec l'ambassade du Brésil en France et l'ambassade de France au Brésil, sous l'égide des ministères des Affaires étrangères et de la Culture des deux pays : [France-Brésil : une saison en 2025 | Institut français](#)

La Ville de Paris sera attentive à l'intégration de cette thématique dans les offres des candidats.

Sur le parvis de l'Hôtel de Ville qui a fait l'objet d'un récent réaménagement et d'une végétalisation, un terrain de Beach volley sera installé pendant la durée de l'opération Paris plages. À côté de ce terrain, deux cabanes ouvertes de 4 mètres de largeur et 2,50 mètres de profondeur seront installées pour accueillir une offre de petite restauration et de boissons de qualité.

Du mobilier sera mis en place par la Ville de Paris pour l'accueil des visiteurs.

2. Objet de l'appel à propositions

L'appel à propositions a pour objet de recueillir les dossiers de **candidature des structures souhaitant exploiter un ou deux stands de petite restauration de qualité sur le parvis de l'Hôtel de Ville (4e)**. Il est attendu de la part des candidats qu'ils formulent une proposition qui s'adresse au plus grand nombre, garantisse l'aspect populaire de la manifestation et respecte le thème brésilien de l'édition 2025.

Les stands seront exploités **du 12 juillet au 20 août 2025** aux horaires d'ouverture de Paris Plages (les horaires seront confirmés aux candidats dès validation finale).

Les exploitants devront prendre en charge l'équipement, l'aménagement et la décoration du stand. Ils devront entretenir les lieux et assurer l'entretien du mobilier mis à disposition par la Ville.

L'alimentation électrique est assurée par la Ville de Paris. Il n'y a pas d'accès à l'eau ni évacuation des eaux usées.

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](#).

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 d'affichage des prix 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. Les goodies sont strictement interdits.

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.

L'occupant devra gérer de manière autonome l'ensemble de ses déchets dans le respect des obligations en matière de tri sélectif.

Des contrôles inopinés pourront être 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 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
- $\geq +63^\circ\text{C}$ 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 Espace vert 4 soit 7,40 € par m² 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 0,78€/m² (jour de semaine) ou 1,30€/m² (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'exploitation d'un ou deux stands, vous devrez **envoyer un dossier complet** électroniquement à l'adresse dae-bee@paris.fr **avant le mardi 3 juin 2025, 12h.**

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 après avis d'une commission de sélection 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 composée de personnes qualifiées.

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).

14. Questions

Pour toute demande d'informations, les candidats peuvent contacter le bureau des événements et expérimentations : 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 :

- une présentation détaillée du projet d'occupation ;
- la liste des produits vendus avec détail de leur origine et de leurs labels de qualité ;
- le prix des produits proposés ;
- les contrôles techniques et assurances valides ;
- un extrait d'immatriculation 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 du projet d'exploitation et son lien avec le thème de Paris Plages 2025 ;
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
- Annexe 4 – Dossier d'exploitation du parvis de l'Hôtel de Ville