



DIRECTION DE L'ATTRACTIVITÉ ET DE L'EMPLOI

APPEL À PROPOSITIONS

Stands de restauration Terrasse George Eastman (13^e)

**Pour l'attribution de deux stands de petite
restauration de qualité sur la terrasse du
centre George Eastman (13^e)**

du 1^{er} avril au 31 octobre 2026

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	6
7. Respect des règles sanitaires.....	7
8. Droit du travail	7
9. Redevance	7
10. Assurances.....	7
11. Impôts, taxes et contributions	8
12. Organisation de l'appel à propositions.....	8
13. Traitement de données personnelles	8
14. Questions	9
15. Éléments du dossier de candidature : les pièces à fournir.....	9
16. Critères de sélection des candidatures	9
17. Annexes.....	9

Appel à propositions pour l'exploitation de deux stands de petite restauration de qualité sur la terrasse du centre George Eastman (13^e) du 1er avril au 31 octobre 2026

1. Contexte de l'appel à propositions

Durant les étés 2024 et 2025, une expérimentation a permis l'installation de deux stands de petite restauration sur la terrasse du centre George Eastman dans le 13^e arrondissement. Limitrophe du parc de Choisy, la terrasse a été spécialement aménagée pour accueillir des clients midi et soir dans une ambiance paisible.

Pour 2026, 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 propositions

La Ville de Paris met à disposition la terrasse du Centre George Eastman (13^e) du 1^{er} avril au 31 octobre 2026, 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^e).

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 cet 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 16m² 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.).

Le prestataire est autorisé à ne pas démonter les installations temporaires chaque soir et à les laisser en place la nuit, sous réserve que celles-ci soient suffisamment mobiles, légères et discrètes pour ne pas nuire à la qualité architecturale de l'institut George Eastman protégé au titre des Monuments historiques.

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 gites larvaires à moustiques et de 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. Les goodies sont strictement interdits. Un seul panneau publicitaire au sol est autorisé de dimensions maximales de 1,20 m pour la hauteur et de 0,80 m 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 veillera à inscrire ses activités sur le domaine public mis à disposition dans une perspective de développement durable (cf. annexe charte pour des événements écoresponsables à Paris et guide pratique).

Soucieuse de lutter contre le dérèglement climatique, la Ville de Paris souhaite que les occupants du domaine public municipal puissent incarner des pratiques respectueuses de l'environnement, et notamment sur l'ambition zéro plastique à usage unique portée par la Ville de Paris.

Aussi, l'occupant devra proposer une offre de petite restauration sans plastique à usage unique.

Pour cela et dans le strict respect et l'application de la loi AGEC, l'utilisation des emballages à usage unique est interdite. Toute vaisselle devra être 100% réemployable.

En conséquence, les solutions éligibles sont :

- une offre de contenants réemployables (plastique, verre ou inox réemployable) avec la vaisselle réemployable de l'exploitant, un prestataire habituel, ou en ayant recours à un des prestataires qui figurent dans le catalogue fourni en suivant ce lien : <https://cdn.paris.fr/paris/2024/01/24/catalogue-des-offres-pour-les-acteurs-de-l-evenementiel-parisien-jop-AABQ.pdf> et la mise en place d'un système de collecte et de lavage.
- une offre de contenant consommable.

Les exploitants pourront solliciter un accompagnement de la Ville de Paris afin d'être guider au mieux dans le choix des alternatives zéro plastique acceptées par la Ville.

L'occupant veillera également à installer des cendriers à disposition des fumeurs et à communiquer sur la pollution engendrée par les mégots (un mégot pollue jusqu'à 500 litres d'eau).

Pour accompagner le candidat et l'aider à atteindre cet objectif, le guide pratique pour les ventes avec restauration sur le domaine public à Paris est également joint (annexe). Un accompagnement par le réseau « Sortie du Plastique à Usage Unique », qui rassemble plus de 900 acteurs privés (cafés, hôtels, restaurants, commerçants) est possible (sessions de mentoring, webinars, conseils, audits qualité).

La Ville de Paris est en engagée dans un plan de sobriété énergétique qui comprend des mesures d'urgence pour réduire la consommation d'énergie (baisse de température dans les bâtiments de la Ville, décalage des heures et dates de chauffe, baisse de l'intensité de l'éclairage).

Afin de participer à cet effort l'occupant est invité à prendre toutes les mesures nécessaires pour consommer le minimum d'énergie.

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
- ≥ +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 1,22 € 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. Responsabilités et Assurances

L'occupant sera seul responsable des dommages causés par son activité sur le domaine public si bien que la Ville ne pourra être tenue pour responsable des dommages éventuellement causés à l'occupant, ses personnels ou les visiteurs du fait de son exploitation.

Les occupants doivent contracter toutes les assurances nécessaires à l'exercice de leurs activités sur le domaine public et à la garantie des espaces qui leur seront mis à disposition par la Ville de Paris.

11. Impôts, taxes et contributions

L'occupant 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 votre candidature en ligne à l'adresse suivante : <https://aap-bka-bee.agorize.com/fr/challenges/stands-restauration-terrasse-centre-george-eastman-13e>, rédigé en langue française, comprenant une déclaration de candidature et leurs propositions concernant l'occupation temporaire des espaces mis à sa disposition, conformément au point 15 du présent règlement et au regard des critères énoncés au point 16.

Les candidatures devront parvenir à la Ville de Paris, au plus tard le lundi 9 février 2026 à 12h.

Seuls les dossiers reçus avant la date et l'heure limites de dépôt fixées ci-dessus seront examinés.

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(x) candidat(s) retenu(s) par une commission présidée par l'adjoint à la Maire de Paris en charge de l'ensemble des questions relatives au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales, aux métiers d'art et à la mode, ou par son représentant. Cette commission sera également composée du Maire du 13e arrondissement, ou de son représentant, ainsi que du directeur de l'attractivité et de l'emploi, ou de 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 propositions, les candidats acceptent d'être contactés exclusivement dans ce cadre par la Ville de Paris. Les données fournies seront conservées sous forme nominative pendant la durée de l'appel à propositions. Au-delà de cette durée, elles seront détruites. La Ville de Paris s'engage à n'opérer aucune commercialisation des informations transmises par le candidat. Le responsable du traitement de ces données à caractère personnel est la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi de la Ville de Paris. Pour toute demande d'accès, de rectification, de modification, de suppression, vous pouvez vous adresser un courriel : dae-bee@paris.fr. En cas de non réponse, vous pouvez contacter le Délégué à la Protection des Données Personnelles de la Ville de Paris en envoyant un message à dpd.paris@paris.fr. Si vous estimez que vos droits ne sont pas respectés, vous pouvez faire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle de la protection des données personnelles : Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL) - 3 Place de Fontenoy TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07.

14. Questions

Pour toute demande d'informations, les candidats peuvent contacter le bureau des événements et expérimentations : dae-bee@paris.fr au plus tard 5 jours avant la date limite de remise des propositions.

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 ;
- un visuel présentant les produits proposés ;
- contrôles techniques et assurances valides ;
- mesures et dispositifs déployés pour garantir la conformité aux exigences relatives à l'entretien, à l'occupation du site ainsi qu'au respect des prescriptions environnementales.
- pour les entreprises, une attestation d'immatriculation au Registre national des entreprises (RNE) datant de moins de 3 mois ;
- pour les associations, les statuts en vigueur ainsi que le dernier récépissé de déclaration délivré par la Préfecture de Police.

Le candidat présentera son projet de la façon la plus détaillée possible. Il pourra apporter toute information qu'il jugera utile pour la bonne compréhension de son dossier et la mise en perspective des conditions d'exploitation.

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 - arrêté tarifaire du 14 avril 2025
- Annexe 3 - guide pratique « ventes avec restauration sur le domaine public à Paris »
- Annexe 4 - stratégie de Paris pour une alimentation durable
- Annexe 5 - guide pratique pour déposer sa candidature sur la plateforme