



APPEL A MANIFESTATION D'INTÉRÊT
POUR L'EXPLOITATION
DE L'ESPACE BAR
DU FESTIVAL DE LA SAINTE BARBE

Vendredi 4, samedi 5, dimanche 6 décembre
2026

I – FORME ET OBJET DE L’AMI

Le présent Appel à Manifestation d’Intérêt a pour objet de désigner le prestataire qui assurera le bar pour le public lors des temps forts du Festival de la Sainte Barbe qui se tiendront les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 décembre en soirée.

S’agissant d’un AMI, aucune rémunération directe ne sera versée au prestataire sélectionné par l’Office de Tourisme ou l’un de ses partenaires dans le cadre de l’organisation du Festival.

Il est ouvert à toute entreprise déclarée exerçant l’activité de Débit de boissons-Bar (code APE 5630Z) et aux associations.

Adresses des sites concernés :

VENDREDI 4 DECEMBRE : Jardins de la Faculté Jean Perrin, Avenue Elie Reumaux à LENS (62)

SAMEDI 5 DECEMBRE : Base 11/19 à Loos-en-Gohelle (62)

DIMANCHE 6 DECEMBRE : Parc du Musée du Louvre-Lens

II – NATURE DES PRESTATIONS

Le prestataire devra proposer boissons alcoolisées et softs, chaudes et froides, selon le cahier des charges défini à l’article III.

Il est libre de définir sa grille de prix, étant entendu que le festival est un événement populaire, familial, et dont l’accès est gratuit pour tous. Les prix appliqués sont l’un des critères de sélection du présent AMI (cf. Article III).

Le prestataire devra assurer la fourniture, le montage, le démontage et l’acheminement de sa structure de son choix pour la tenue du bar, étant entendu qu’elle respecte une emprise au sol maximale (déployée) de 10m L x 4m l x 3,5m h (attention l’accès aux sites est contraint par les dimensions d’un véhicule routier (2m de large max //3m de haut max)). Attention, Il n’est pas possible d’y circuler en semi-remorque (format, poids).

Les plans d’implantation sont fournis sur demande.

La structure devra également respecter le cahier des charges de l’article III et disposer de toutes les assurances requises.

Enfin, le candidat retenu devra fournir le personnel en charge de tenir le bar pendant toute la durée de l’événement, à minima 2 personnes par poste en continu. En cas d’absence imprévue, il devra être en mesure de pallier immédiatement à celle-ci afin d’assurer la continuité du service dans les conditions optimales pour le public.

III – CRITERES

La note de chaque dossier sera appréciée sur un total de 50 points.

Concernant la structure fournie :

La structure du bar peut prendre diverses formes (caravane, tente, module etc.) si tant est qu'elle soit entièrement mobile, afin d'être transportée d'un site à l'autre. Le prestataire devra lui-même s'assurer de la livraison et du montage de la structure sur chacun des sites du festival.

Le candidat devra être entièrement autonome pour le montage et la manutention nécessaires à l'installation et à la désinstallation du bar.

Une fiche technique détaillée devra être remise avec la proposition, indiquant notamment la puissance électrique requise (fournie par l'organisateur : max de 32A ; bornier fourni avec 6PC 16A en sortie).

L'organisateur se chargera de fournir des mange debout et des braseros pour l'espace bar – toutefois si le candidat dispose de matériel et qu'il souhaite le mettre à disposition, il devra fournir la liste et des photos de ce matériel avec sa réponse.

Les structures (qualité, taille, praticité pour le public, intégration dans la scénographie des sites, sécurité) compteront pour 40% dans la note finale soit un maximum de 20 points.

Concernant l'offre de boissons :

L'offre de boissons proposée devra obligatoirement comporter a minima :

- Une boisson chaude non alcoolisée (type chocolat chaud, thé, café)
- Trois boissons fraîches non alcoolisées (sodas, limonades, jus de fruits, eau plate ou gazeuse etc)
- La bière de Sainte Barbe – Edition limitée par la brasserie WATTBEER (tarif brasserie non négocié : 114€ HT/unité (fût 30L).

Les candidats sont libres de proposer autant de boissons supplémentaires qu'ils le souhaitent, alcoolisées (dans la limite de 18° d'alcool) ou non alcoolisées.

A noter : des boissons chaudes de type vin chaud/cidre chaud sont très appréciées du public compte tenu des températures hivernales.

Dans la mesure du possible, l'origine locale des produits doit être privilégiée.

Par ailleurs, le candidat devra préciser un tarif de tickets boisson qui pourront être utilisés par les partenaires et organisateurs de l'événement en échange de contremarques (fournies par l'organisateur).

L'organisateur mettra à disposition du candidat retenu environ 2000 éco-cups à l'effigie du Festival, qu'il appartiendra au candidat de compléter avec un stock générique. Le lavage des gobelets sera à la charge du candidat. Un système de consigne est à mettre en œuvre par le candidat retenu. Il devra néanmoins pouvoir fournir des gobelets supplémentaires neutres en cas de stock insuffisant.

L'offre de boissons (grille tarifaire, diversité des produits proposés, provenance locale des produits proposés) comptera pour 40% de la note finale soit un maximum de 20 points.

Concernant le candidat :

Le candidat devra fournir dans la note explicative une présentation de son établissement/association ainsi que quelques références sur des événements du même type.

Ce critère sera apprécié à hauteur de 10% de la note finale soit un maximum de 5 points.

Concernant la redevance :

CAS PARTICULIER DES SITES DU 11/19 ET DU LOUVRE-LENS : Sur le site de la base 11/19, l'autorisation d'occupation temporaire du domaine est consentie par l'Agglomération de Lens-Liévin, propriétaire du terrain. Cette occupation temporaire dans le cadre de l'exploitation d'une activité économique donne lieu au versement d'une redevance à l'Agglomération.

Sur le site du Louvre-Lens, l'autorisation sera consentie par l'EPCC Louvre-Lens.

Ainsi, le candidat devra proposer un montant de redevance qui devra être supérieur ou égal à 30€ pour chacune des soirées. Le montant de cette redevance sera apprécié en tant que critère de sélection à hauteur de 10% de la note.

La redevance sera payable à réception du titre de recette qui sera émis par la CAL et par le Louvre-Lens

Le règlement s'effectuera par virement bancaire (RIB) ou prélèvement automatique ou chèque et si l'occupant choisit comme moyen de paiement la carte bleue, ce dernier devra se rendre sur place à la Direction Départementale des Finances Publiques – 7 rue Louis Armand 62307 LENS CEDEX.

Pour le Louvre-Lens, la redevance sera à régler à l'EPCC.

Ce critère sera évalué à hauteur de 10% de la note finale soit 5 points.

Récapitulatif des critères de sélection

Critère	Pondération	Note maximale
STRUCTURE qualité, taille, praticité pour le public, intégration dans la scénographie des sites, sécurité	40%	20 pts
OFFRE grille tarifaire, diversité des produits proposés, provenance locale des produits proposés	40%	20 pts
CANDIDAT références	10%	5 pts
REDEVANCE POUR LE SITE DU 11/19 et du LOUVRE-LENS Proposition de montant qui devra au minimum être de 30€ HT pour chaque site	10%	5 pts

IV - FORMALITES ADMINISTRATIVES

Le candidat devra établir des conventions avec la Communauté d'Agglomération de Lens-Liévin et avec l'EPCC Louvre-Lens afin de préciser les modalités d'occupation du domaine public et les redevances dues.

Le candidat retenu devra solliciter, pour chaque site, l'autorisation temporaire d'ouverture d'un débit de boissons auprès de la mairie de la commune d'implantation (Lens, Loos-en-Gohelle), dans les délais imposés par chaque commune. Cette autorisation est distincte de celle relative à l'occupation du domaine public mentionnée ci-dessus.

Toutes les formalités incombant à l'emploi de personnel sur le bar devront être effectuées par le candidat retenu. Il est de sa responsabilité d'effectuer toutes les vérifications (qualifications notamment) nécessaires et de procéder aux déclarations obligatoires (Sécurité sociale, URSSAF etc.). Toutes les cotisations sociales seront à sa charge.

V – RESPONSABILITES

Toute responsabilité de l'organisateur est dégagée en cas de perte, vol, dommages causés à la structure ou au personnel du bar, sauf en cas de faute avérée de l'organisateur.

Néanmoins, l'organisateur met en place un gardiennage pour l'ensemble des structures de la manifestation (nuit et jour selon un planning précis). Un service d'ordre est mis en place pour assurer la surveillance et la protection des biens et des personnes. Un agent est dédié à la surveillance du bar (sécurité : manipulation d'argent, sérénité du service, ...)

Il appartient au candidat retenu de rappeler les consignes particulières sur les débits de boissons à son personnel, notamment celles visant la protection de mineurs et la lutte contre l'alcoolisme (articles L.3342-1 à L.3342-3 du CSP).

VI – CONTENU DE LA REPONSE

Les candidats devront produire une note de cinq pages maximum expliquant leur identité et leur projet et quelques références, décrivant la structure proposée, argumentant le choix des produits et leur tarif et précisant les besoins techniques le cas échéant. Cette note doit obligatoirement être accompagnée d'un tableau des prix de vente proposés en €TTC par produit au format Excel.

Liste des pièces à fournir

Attestation RC Pro

Attestation assurance structure, certificats de contrôle le cas échéant

Licence débit de boissons le cas échéant

Extrait du RCS et/ou statuts de l'association

Note de 5 pages maximum, incluant les propositions de redevance

Tableau des prix au format Excel

Fiche technique de la structure

Déclaration sur l'honneur du candidat de n'être sous le coup d'aucune procédure judiciaire et qu'il satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

L'ensemble des documents devra être transmis par e-mail à l'adresse

contact@festivaldelasaintebarbe.com avant le 15 octobre à midi.

A l'issue de la sélection, une convention sera rédigée avec le candidat retenu précisant toutes les modalités du partenariat.

Une visite préalable des lieux du festival est possible, elle est possible en autonomie.