



APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT
en vue de l'occupation temporaire du domaine public

Article L. 2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques

Emplacement pour la vente de restauration et de boissons à l'Espace Sculfort et Luna dans le cadre de la Kermesse de la Bière 2025, organisée par la ville de Maubeuge

Règlement de l'Appel à Manifestation d'Intérêt

Ville de Maubeuge
Direction Générale de Services
Place du Docteur Forest
59600 MAUBEUGE

SOMMAIRE

ARTICLE 1- OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

- 1.1- Cadre juridique
- 1.2- Désignation des emplacements qui feront l'objet de conventions d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public
 - 1.2.1- Emplacement pour l'exploitant « restauration »
 - 1.2.2- Emplacement pour l'exploitant « Boissons »

ARTICLE 2 – DUREE DES CONVENTIONS D'AOT ET REDEVANCE

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L'OCCUPATION

- 3.1- Horaires d'exploitation
- 3.2- Aménagement, équipements techniques, entretien
 - 3.2.1- Exploitant « restauration »
 - 3.2.2- Exploitant « boissons »
- 3.3- Fluides
- 3.4- Règles sanitaires
- 3.5- le paiement des clients
- 3.6- Activité de restauration (exploitant 1)
- 3.7- Activité de débit de boissons (exploitant 2)

ARTICLE 4 - VISITE SUR SITE

ARTICLE 5 – DOSSIER DE L'AMI

- 5.1- Contenu du dossier de l'AMI
- 5.2- Modification de détail au dossier

ARTICLE 6 - PRESENTATION DU DOSSIER CANDIDATURES ET PROPOSITIONS

- 6.1- Dossier de candidature
- 6.2- Dossier de propositions

ARTICLE 7 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE DE SELECTION

ARTICLE 8 – DÉPÔT DU DOSSIER ET RENSEIGNEMENTS

ANNEXES

ARTICLE 1- OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

Créée en 1962 après la sortie du disque « Le clair de lune à Maubeuge » chanté par Pierre Perrin, la Kermesse de la Bière (KBM) était l'une des manifestations les plus populaires de France et ce jusqu'en 1986, date de sa dernière édition.

Durant dix jours en juillet, Maubeuge était en fête. 200 000 visiteurs s'installaient sous un chapiteau de 6 000m². Des artistes tels que Ray Charles, Johnny Hallyday, Coluche....s'empressaient pour être présents à ce grand événement.

La Ville de Maubeuge a fait le pari de faire revivre cette manifestation en 2017 sous un format différent. La KBM s'inscrit aujourd'hui parmi les manifestations incontournables du territoire.

La Ville de Maubeuge prépare l'édition 2025 qui aura lieu à l'Espace Sculfort du 22 au 25 octobre 2025.

Il s'agit d'un festival de Musiques Actuelles type « diner-spectacle » comptabilisant au maximum 10 000 personnes sur 4 jours.

L'exploitation porte sur 4 services :

- Midi : mercredi
- Soir : jeudi, vendredi et samedi

Les spectateurs seront placés selon des rangées de tables et par zone. Ils pourront donc se restaurer et consommer des boissons (avec et sans alcool).

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) porte donc sur l'exploitation de la restauration ainsi que sur celle de la vente de boissons.

1.1- Cadre juridique

En vue de l'exploitation de la restauration, le conseil municipal de la ville a autorisé son Maire, par la délibération n°11 du 25 mars 2025, à lancer un AMI en vue de l'occupation temporaire du domaine public pour la vente de restauration et de boissons à l'Espace Sculfort et Luna dans le cadre de la KBM 2025.

La présente démarche d'appel à manifestation d'intérêt a donc pour finalité l'attribution d'une convention d'occupation temporaire du domaine public établie en vertu des articles L.2122-1 et suivants du code général de la propriété des personnes publiques, et selon les critères établis par la délibération n°11 susmentionnée.

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer une convention et au regard des critères de sélection définis dans le présent document, à autoriser un opérateur économique à occuper temporairement le domaine public en vue d'y exploiter une activité économique, ce dernier bénéficiant de l'exclusivité dans ce domaine pendant toute la durée de la convention.

L'attribution du droit d'exploiter le site ne confère aucune prérogative de puissance publique ni aucun droit réel à l'occupant.

Les 2 Autorisations d'Occupation Temporaires (AOT) seront délivrées à titre précaire et révocable.

Les futurs bénéficiaires de ces AOT ne pourront, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Les autorisations d'occupation temporaire du domaine public sont délivrées « intuitu personae », c'est-à-dire rattachées à une personne (physique ou morale) déterminée, et ce de manière précaire et révocable.

L'occupant est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé ainsi que de tout tiers extérieur.

En cas d'exploitation par une société, tout changement statutaire ou formel devra être communiqué à la Ville de Maubeuge sous 15 jours.

Procédure de l'AMI

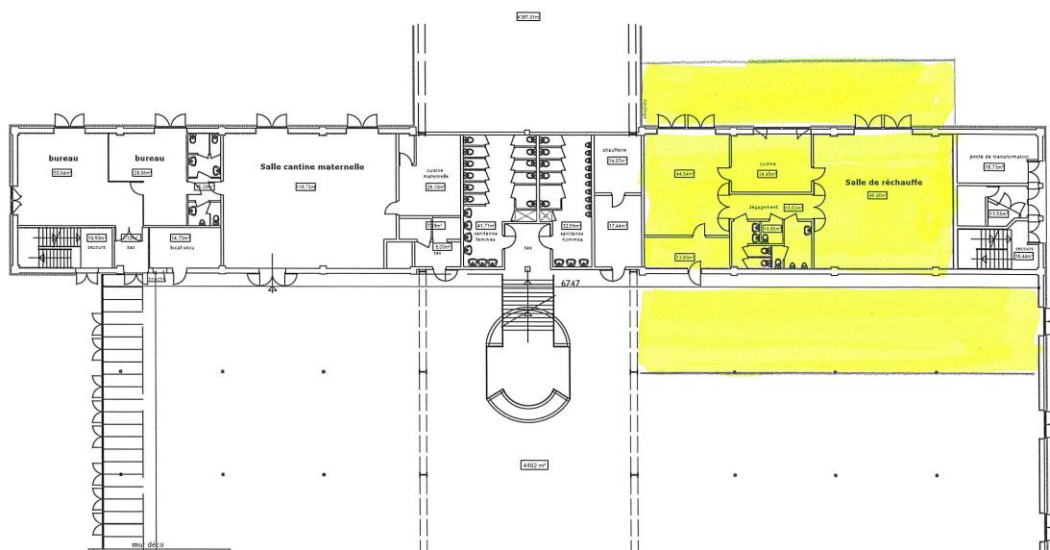
- Procédure de publicité préalable à la conclusion d'une AOT de nature à permettre la manifestation d'un intérêt pertinent, en application de l'article L.2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques.
- Publicité faite sur le site de la Ville et sur un Journal d'Annonces Légales.
- La Ville se réserve le droit de procéder ou pas à des négociations.

1.2- Désignation des emplacements qui feront l'objet de conventions d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public

Pour l'exercice de leurs exploitations temporaires respectives, les occupants auront des emplacements définis comme suit :

1.2.1- Emplacement pour l'exploitant « restauration »

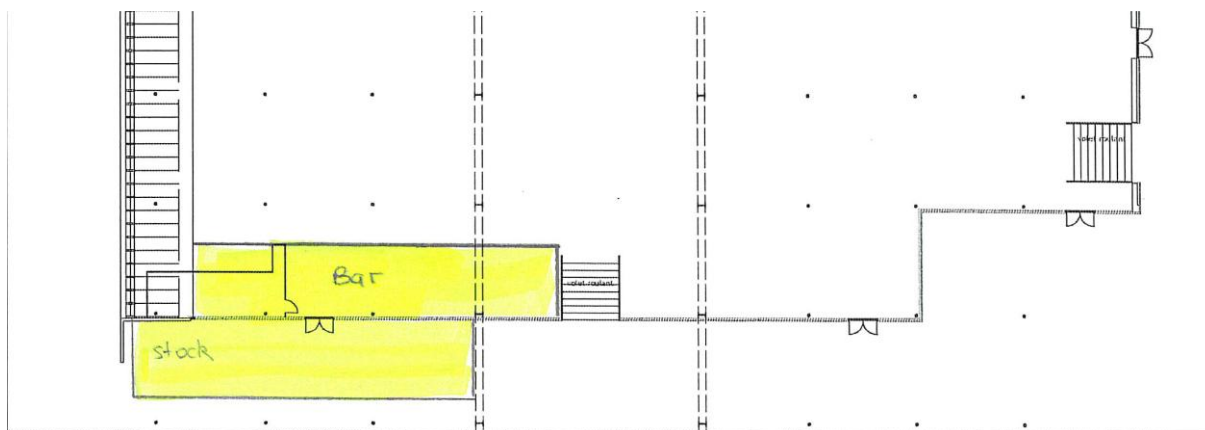
La Commune met à disposition la cuisine de l'Espace Sculfort pour la confection des repas et une zone comptoir en salle pour une surface totale de 440 m².

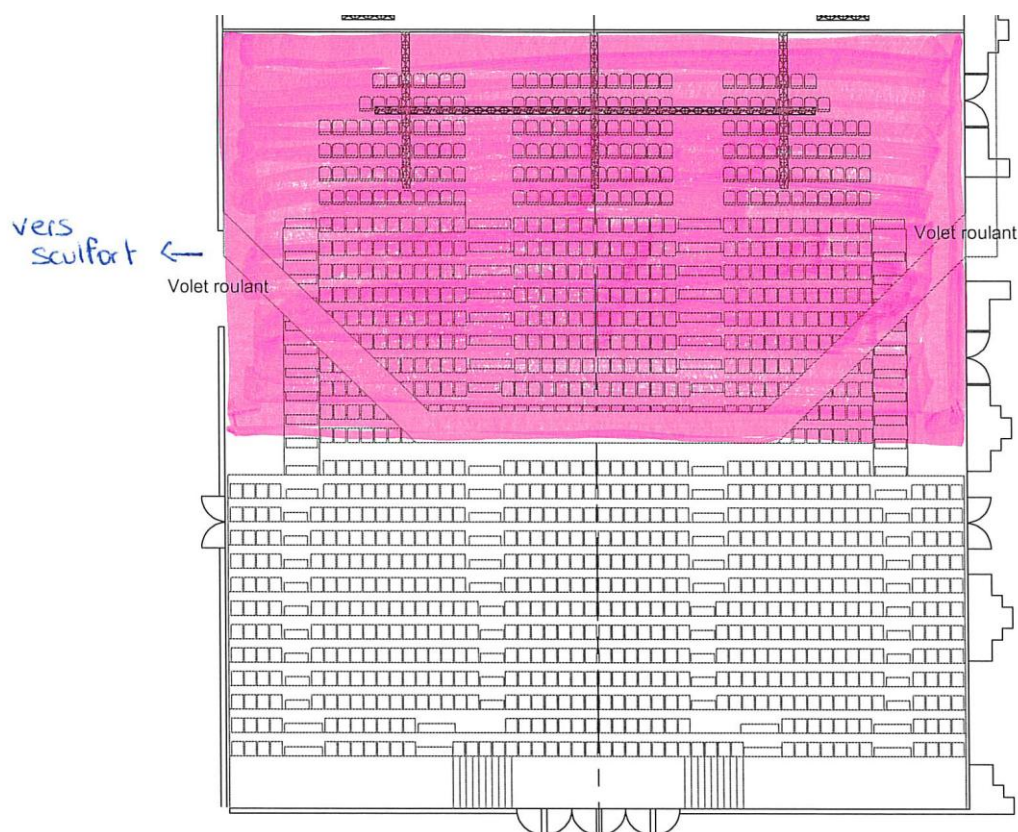


1.2.2- Emplacement pour l'exploitant « Boissons »

La commune met à disposition pour l'exploitation de ses bars, une zone à l'Espace Sculfort « côté spectateurs » d'une surface de 200 m² et une zone à la Luna pour la soirée VIP pour une surface de 452 m².

Bar côté Sculfort





ARTICLE 2 - DUREE DES CONVENTIONS D'AOT ET REDEVANCE

L'occupation et l'exploitation seront effectives de l'installation du matériel le 20 octobre 2025 au retrait du matériel le 26 octobre 2025.

Un état des lieux sera effectué à l'entrée du futur occupant dans les lieux et à sa sortie.

L'état des lieux de sortie se tiendra le 27 octobre 2025.

Il est rappelé aux opérateurs économiques qu'en application des articles 2122-2 et 2122-3 du code général de la propriété des personnes publiques, l'occupation du domaine public ne peut être que temporaire et l'autorisation présente un caractère précaire et révocable.

En contrepartie de la mise à disposition d'emplacement du domaine public communal pour l'exploitation de la restauration et du débit de boissons, chaque exploitation par un opérateur économique entraînera l'acquittement, auprès de la commune de Maubeuge, **d'une redevance forfaitaire de 1 100 €** pour la durée de l'évènement.

Pour l'opérateur économique intéressé sur la partie « Restauration :

- **A cette redevance s'ajoutera un % sur le chiffre d'affaires reversé à la Ville** que l'opérateur économique intéressé **remettra dans son offre.**

Pour l'opérateur économique intéressé sur la partie « Boissons :

- **A cette redevance s'ajoutera un % sur le chiffre d'affaires reversé à la Ville** que l'opérateur économique intéressé **remettra dans son offre.**

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE L'OCCUPATION

3.1- Jours d'exploitation

Lundi 20/10	Mardi 21/10	Mercredi 22/10	Jeudi 23/10	Vendredi 24/10	Samedi 25/10	Dimanche 26/10	Lundi 27/10
Installation matériel	Installation matériel	Service du midi pour les aînés (Sculfort)	Service du soir (Sculfort)	1) Service du soir (Sculfort)	1) Service du soir (Sculfort)	Retrait et nettoyage	Retrait nettoyage
				2) After VIP (Luna)	2) After VIP (Luna)		Etat des lieux

3.2- Aménagement, équipements techniques, entretien

3.2.1- Exploitant « restauration »

La Ville mettra à disposition du matériel de cuisine qui est détaillé à l'annexe 1 du Règlement.

Le futur occupant fera son affaire des achats ou location des divers équipements et matériels nécessaires à l'exercice futur de son activité professionnelle dans le cas où ceux-ci sont manquants.

Il assumera toutes les charges d'entretien de ces divers équipements.

L'exploitant devra remettre à la Ville, 1 mois avant la manifestation, les puissances électriques nécessaires à la bonne exploitation de son installation.

Le prestataire devra fournir les certificats d'entretien de tous les matériels électriques et d'extraction utilisés. L'installation sera inspectée par un bureau de contrôle mandaté par la Ville avant l'exploitation, et à ses frais.

Il contractera toutes les polices d'assurances professionnelles pour couvrir l'ensemble des risques liés à la mise en œuvre de son exploitation qu'il fournira avant la signature de la convention d'occupation.

Un état des lieux sera effectué à l'entrée du futur occupant dans les lieux et à sa sortie.

3.2.2- Exploitant « boissons »

Le futur occupant de l'espace boissons s'engagera à prendre à sa charge la fourniture de l'ensemble du mobilier et du matériel professionnel nécessaires à l'exercice de son activité (bar, tireuse, frigo, seau à champagne, plateau de service, etc.)

Il assumera toutes les charges d'entretien de ces divers équipements.

L'exploitant devra remettre à la Ville, 1 mois avant la manifestation, les puissances électriques nécessaires à la bonne exploitation de son installation.

Le prestataire devra fournir les certificats d'entretien de tous les matériels électriques. L'installation sera inspectée par un bureau de contrôle mandaté par la Ville avant l'exploitation, et à ses frais.

L'exploitant boissons fournira 370 tables de type kermesse (220 x 60 cm et 220 x 50 cm) et 2500 chaises à partir du lundi 20/10.

Il contractera toutes les polices d'assurances professionnelles pour couvrir l'ensemble des risques liées à la mise en œuvre de son exploitation qu'il fournira avant la signature de la convention d'occupation.

Un état des lieux sera effectué à l'entrée du futur occupant dans les lieux et à sa sortie.

3.3- Fluides

Pour les locaux concernés par l'autorisation d'occupation temporaire (AOT), la Ville prend à sa charge la consommation des fluides.

3.4- Règles sanitaires

Les exploitants devront respecter la législation et les normes d'hygiène en vigueur.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

La conformité à la réglementation porte à la fois sur les spécifications techniques intrinsèques des produits et sur les modes opératoires de fabrication, de conditionnement, d'étiquetage, de traçabilité, de stockage et de transport desdits produits.

Il appartient à l'exploitant de se tenir rigoureusement informé à l'évolution de la réglementation afin de pouvoir s'y conformer.

L'exploitant s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir le respect de la chaîne du froid.

Le Pouvoir Adjudicateur ne pourra être tenu pour responsable et décline toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire et du non-respect de la chaîne du froid.

Les espaces d'exploitation devront également être nettoyés après chaque service.

Les exploitants veilleront à éteindre leurs appareils à chaque fin de service.

3-5- le paiement des clients

Les exploitants devront encaisser les ventes **exclusivement via le système cashless** fourni par la Ville.

A l'issue de l'évènement, les occupants fourniront un état détaillé (quantitatif et financier) de leur vente, par jour et par type de produits vendus.

Ils fourniront l'état de leurs chiffres d'affaires sur la période d'exploitation.

3.6- Activité de restauration (exploitant 1)

Les activités au sein de l'espace de restauration comprennent :

- La confection des repas en cuisine
- Plonge de la vaisselle de restauration
- Le candidat proposera dans son offre une solution d'organisation du service en salle et/ou au comptoir

Les menus en salle

- Mercredi midi : le candidat proposera au moins 2 plats, type :
 - Plat Régional Alsacien
 - Volaille avec accompagnementet
 - Proposition de dessert
- Les soirs : le candidat proposera au moins 4 plats, type :
 - Plat Régional Alsacien
 - Volaille avec accompagnement

- Plat végétarien
- Snacks (type croque-monsieur, hot-dog etc.)
et
- Proposition de dessert

Les plats proposés devront être adaptés à l'évènement et au public concerné. Ils devront pouvoir être servis rapidement.

Le repas au personnel

Le candidat proposera un repas type buffet froid pour les 4 jours. Le personnel doit pouvoir manger avant chaque service en salle pour chacun des jours : mercredi, jeudi, vendredi et samedi.

Il devra proposer pour chaque repas une alternative sans viande.

Les tarifs

Le candidat proposera dans son offre les tarifs :

- Mercredi midi : tarifs pour la formule « plat et dessert ».
- Les soirs : tarifs pour chaque plat et dessert.

Le candidat veillera à ne pas dépasser :

- 12 € pour la formule du mercredi midi,
- 15 € pour chaque plat du soir et 5 € pour les desserts du soir.
- snack des soirs : Les prix devront être adaptés aux plats proposés
- Pour la formule de repas au personnel : les prix devront être adaptés au menu proposé

Il s'agit d'une limite. Les prix peuvent être moindre. Les prix doivent être cohérents avec les plats servis.

L'exploitant fournira les contenants (assiettes, couverts, serviette, sauces).

3.7- Activité de débit de boissons (exploitant 2)

Les activités au sein de l'espace « bar » comprennent :

- La préparation des boissons (Sculfort et Luna)
- Service au comptoir (Sculfort et Luna)
- Le service en salle pour la Zone 2, la Zone VIP et la Zone PMR (Sculfort)

L'occupant fournira les contenants nécessaires à la bonne tenue de l'exploitation. Les contenants devront être siglés par un logo fourni par la Ville.

Ces contenants pourront être consignés pour un maximum de 2 €.

L'exploitant devra prévoir pour son exploitation les glaçons.

Les boissons

L'exploitant devra proposer des boissons avec et sans alcool.

Sans alcool : (à minima)

- Bouteille d'eau (plate et pétillante)
- Différents types de soda
- Jus de fruits

Avec alcool : (à minima)

- Sélection de champagne
- Sélection de vins (rouge et blanc)
- Sélection d'alcools forts (spiritueux) **proposé seulement à l'After VIP à la Luna**
- Sélection de bières blondes, d'abbaye et locales

Le candidat fournira les différents types et formats possibles à la vente.

ARTICLE 4 - VISITE SUR SITE

L'opérateur économique intéressé est tenu d'effectuer une visite sur site **OBLIGATOIRE** à l'Espace Sculfort (13 Rue du Progrès).

Envoyer une demande par mail à melanie.planard@ville-maubeuge.fr

Une date et heure de visite seront communiquées à l'opérateur intéressé.

Une attestation de visite sera signée en deux exemplaires par les deux parties. Un exemplaire sera délivré à l'opérateur économique.

Elle devra être remise dans l'offre dudit opérateur. A défaut, l'offre sera considérée comme incomplète.

ARTICLE 5 - DOSSIER DE L'AMI

5.1- Contenu du dossier de l'AMI

Le dossier de l'AMI comprend les documents suivants :

- Le présent règlement d'appel à manifestation d'intérêt ;
- Les annexes 1 à 5 (liste matériel disponible pour la restauration, l'attestation de visite, le plan de l'Espace Sculfort pour la partie restauration, plan de l'Espace Sculfort pour la partie bar « côté public », plan de La Luna pour la partie bar « VIP »).

5.2- Modification de détail au dossier

La Ville de Maubeuge se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des dossiers, des modifications de détail au présent dossier d'AMI. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les opérateurs économiques, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

La ville ne procédera à l'ouverture des dossiers qu'à l'issue de la date limite de dépôt de ceux-ci.

ARTICLE 6 - PRESENTATION DU DOSSIER CANDIDATURES ET PROPOSITIONS

Cet appel se décompose en 2 parties, traitées séparément. Un exploitant sera sélectionné par partie :

- 1) La vente de restauration (exploitant 1)
- 2) La vente de boissons (exploitant 2)

6.1- Dossier de candidature

Ce dossier de candidature devra être composé des éléments suivants :

- Une lettre de motivation
- Une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet de l'AMI, portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique.
- Un certificat de qualification professionnelle.
- Agrément sanitaire, attestation sanitaire

La Ville se réserve le droit de revenir vers opérateur économique si son dossier de candidature n'était pas complet afin qu'il soit régularisé.

Les dossiers de candidature reçus seront ensuite examinés sur la base du sérieux de la candidature : intérêt témoigné par le candidat pour la manifestation, capacité professionnelle et financière du candidat.

6.2- Dossier de propositions

Le dossier de propositions doit inclure les différents éléments suivants :

- L'attestation de visite. L'absence de visite entraînera un rejet de l'offre.
- Un mémoire en 3 parties (partie Financière, partie Technique et partie Développement Durable)

La remise d'échantillon est proscrite.

ARTICLE 7 - CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE DE SELECTION

Partie restauration

1) Critère financier (5 points)

- % du chiffres d'affaires reversé à la Ville (2 points)
- Tarifs des plats proposés dans les limites fixées par le Règlement (3 points)

2) Critère technique (14 points)

- Qualité des produits (4 points)
- Moyens humains et matériels mis en œuvre pour assurer l'exploitation lors de l'évènement. (5 points)
- Proposition d'organisation du service en salle et/ou au comptoir (3 points)
- Proposition de plats en cohérence avec l'évènement (2 points)

3) Critère de développement durable/environnemental (1 point)

- Démarche environnementale pour son exploitation lors de l'évènement (1 point)

Partie boissons

1) Critère financier (8 points)

- % du chiffres d'affaires reversé à la Ville (2 points)
- Tarifs des boissons proposés dans les limites fixées par le Règlement (6 points)

2) Critère technique (11 points)

- Qualité des produits (4 points)
- Moyens humains et matériels mis en œuvre pour assurer l'exploitation lors de l'évènement. (5 points)
- Proposition des boissons avec les différents formats en cohérence avec l'évènement (2 points)

3) Critère de développement durable/environnemental (1 point)

- Démarche environnementale pour son exploitation lors de l'évènement (1 point)

Procédure de sélection

A l'issue de l'analyse des dossiers, un classement sera réalisé pour chaque type d'occupation. Le premier sera l'opérateur économique ayant eu la meilleure note. La note globale maximale étant de 20/20. L'analyse et le classement seront présentés au représentant du pouvoir adjudicateur qui statuera sur la sélection.

Un courrier de réponse sera transmis à l'issu de cette présentation.

Les lauréats de l'AMI pour la restauration et le bar recevront l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public par décision du Maire.

Le candidat fournira son attestation d'assurance avant la signature de la convention d'occupation.

ARTICLE 8 - DÉPÔT DU DOSSIER ET RENSEIGNEMENTS

Sur la base du présent Règlement de l'AMI, l'opérateur économique devra remettre à la Ville son dossier de candidature et de propositions (pour la partie Restauration ou pour la partie Boissons ou pour les deux parties). Les parties devront être identifiées dans le dossier.

Ce dossier est à faire parvenir au plus tard **le 03/06/2025, 9h00** par voie dématérialisé en pdf aux adresses suivantes :

- melanie.planard@ville-maubeuge.fr **et** marches-publics@ville-maubeuge.fr

Les renseignements complémentaires seront envoyés aux opérateurs économiques 4 jours calendaires au plus tard avant la date limite fixée pour la réception des candidatures et propositions, pour autant qu'ils en aient fait la demande 7 jours calendaires avant la date limite fixée pour la réception des plis.

- melanie.planard@ville-maubeuge.fr **et** marches-publics@ville-maubeuge.fr

ANNEXE 1 / Liste matériel disponible pour la partie Restauration

Désignation	Nombre
Armoire négative - 25°	2
Armoire positif (frigo blanc plat témoin et protocole)	2
Chambre froide positif +3°	1
Chariot de service ou servante	18
Chariot à distribution du self	4
Chariot bain marie	1
Chariot de lavage des sols 2 seaux	3
Echelle à plateau	5
Congélateur	2
Four de remise en température 140°C /160°C 14 niveaux	2
Four mixte	1
Fontaine	3
frigo	3
Friteuse	1
Lave-vaisselle (capot)	1
Meuble bain marie et étuve en dessous	1
Meuble de distribution (pain et verre)	4
Meuble réfrigère avec vitrine réfrigère ventiler	2
Micro-onde	4
Plonge à tunnel	1
Table entrée avec douchette (nettoyage de la vaisselles)	2
Table inox réception des repas et répartitions	3
Table inox avec tiroir (dressage des entrées)	4
Table inox	7

ANNEXE 2 / Attestation de visite

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT
en vue de l'occupation temporaire du domaine public

Article L. 2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques

**Emplacement pour la vente de restauration et de boissons à l'Espace Sculfort et la Luna
dans le cadre de la Kermesse de la Bière 2025, organisée par la ville de Maubeuge**

ATTESTATION DE VISITE

Je soussigné(e) représentant la
Ville de Maubeuge, atteste que (M./Mme)représentant de
l'opérateur économique,
s'est rendu sur site le, afin d'apprécier tous les éléments qui lui
permettront de remettre son dossier.

Signatures :

Pour l'opérateur économique,

Pour Ville de Maubeuge,



Ville de MAUBEUGE
Bureau d'Etudes

Espace Sculfort
rez-de-chaussée

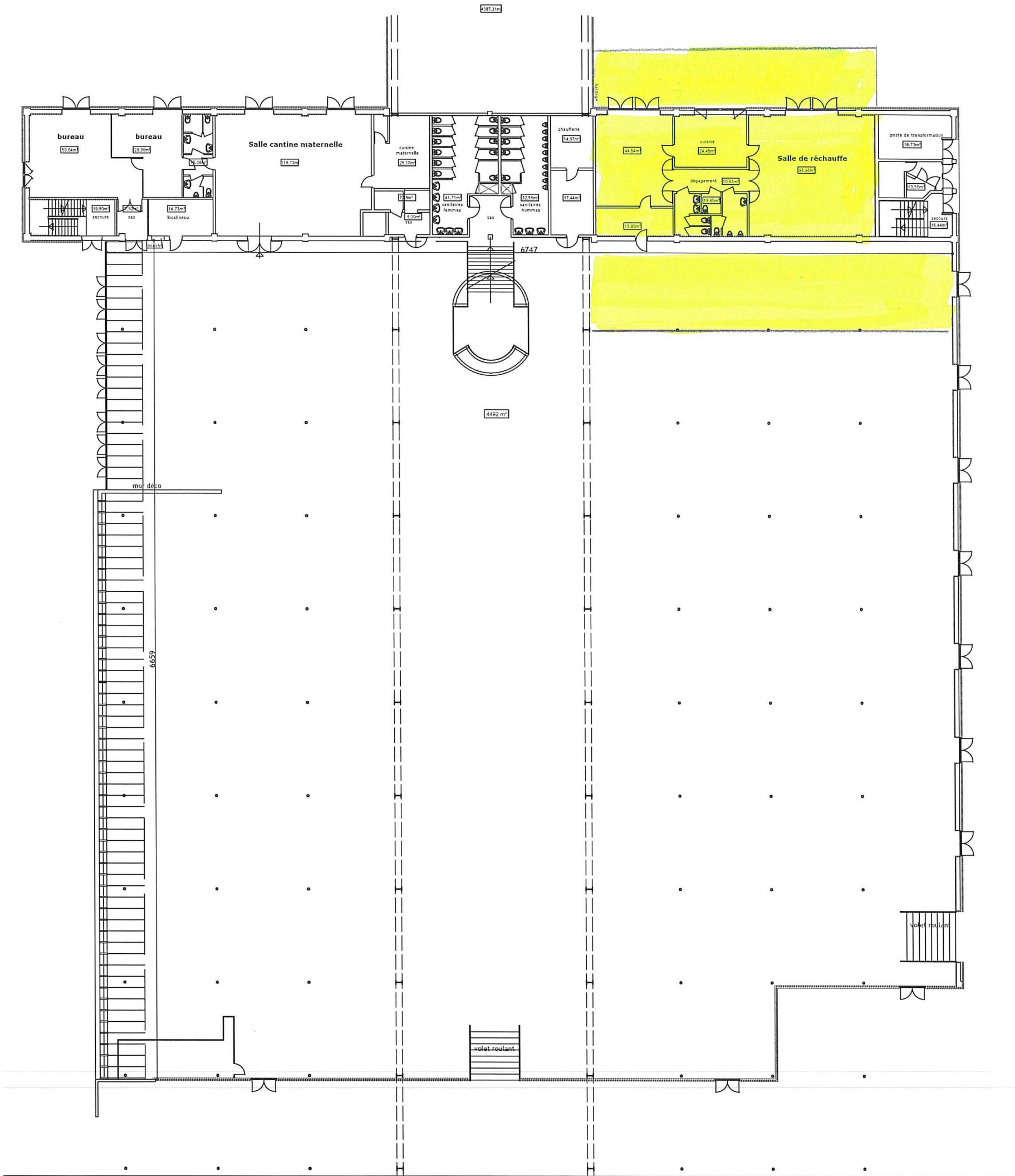
Mars 2023

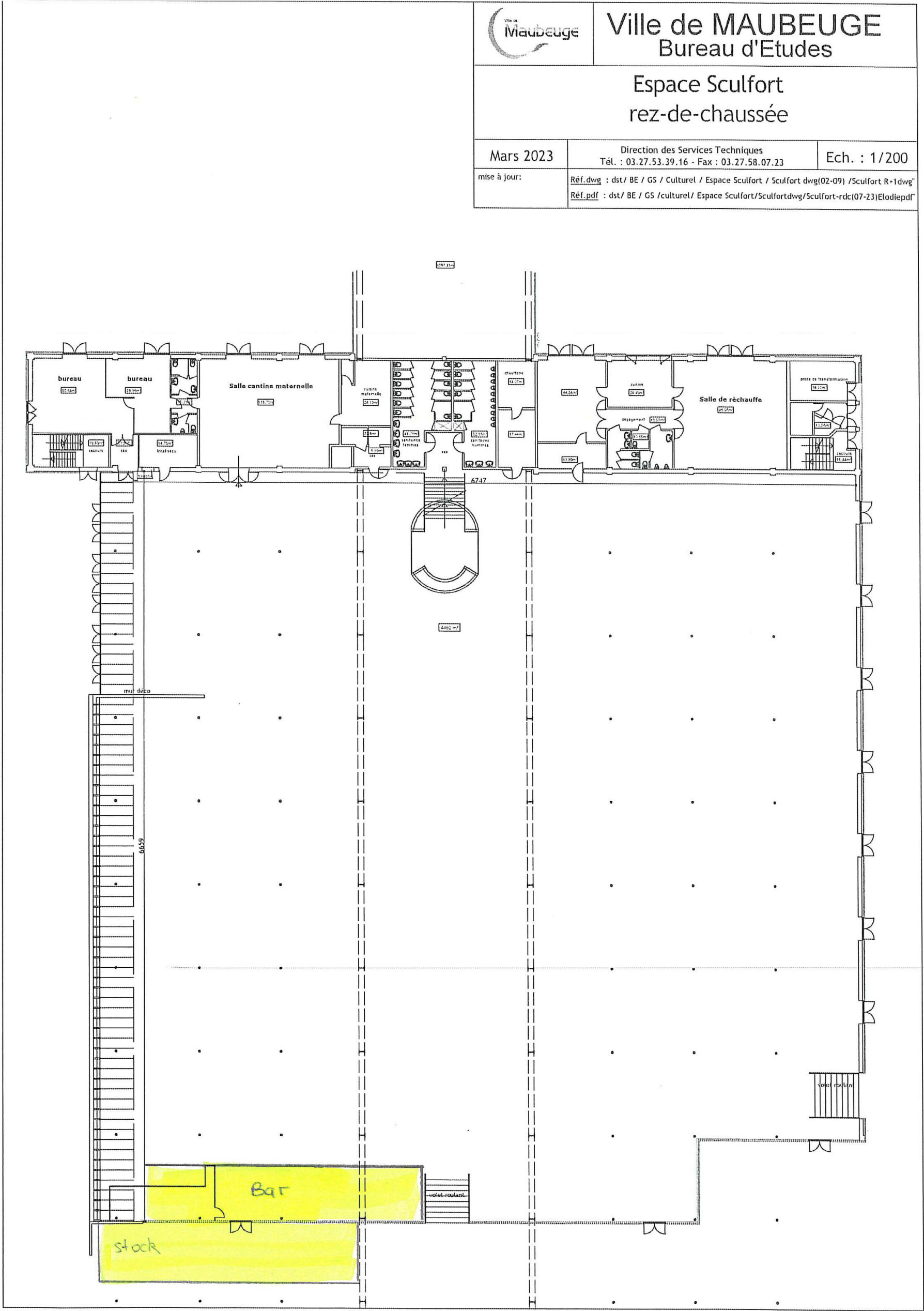
Direction des Services Techniques
Tél. : 03.27.53.39.16 - Fax : 03.27.58.07.23

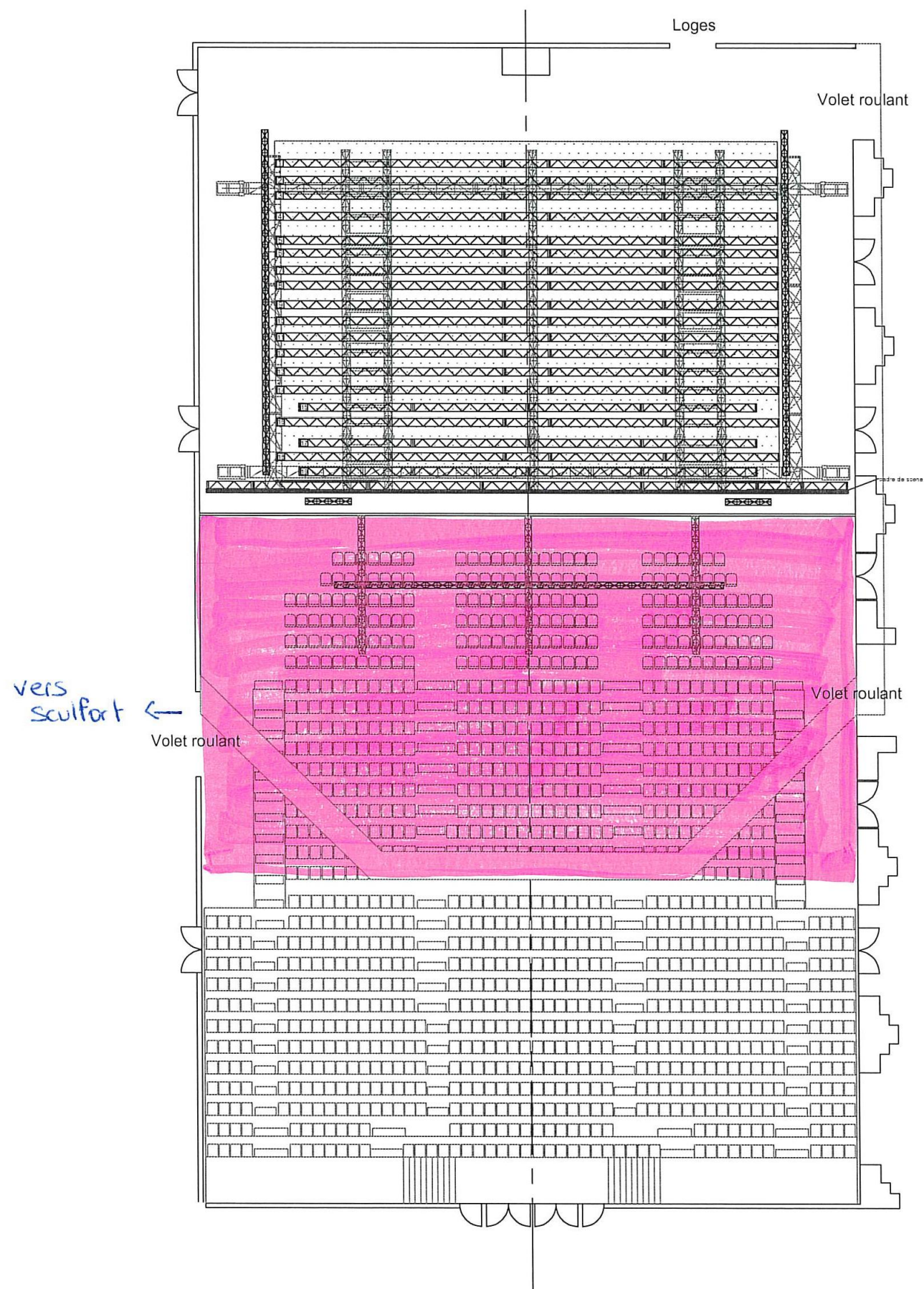
Ech. : 1/200

mise à jour:

Réf.dwg : dst/ BE / GS / Culturel / Espace Sculfort / Sculfort dwg(02-09) /Sculfort R+1dwg
Réf.pdf : dst/ BE / GS /culturel/ Espace Sculfort/Sculfortdwg/Sculfort-rcd(07-23)Elodiepdl







		Ville de MAUBEUGE Bureau d'Etudes	
LA LUNA rez-de-chaussée			
Oct. 2023	Direction des Services Techniques Tél. : 03.27.53.39.16 - Fax : 03.27.58.07.23		Ech. : 1/100
mise à jour:	Réf. <u>dwg</u> : dst / BE / BE bati / LA LUNA / La Luna-dwg" Réf. <u>pdf</u> : DST /BE/BE-bati / PLANS EVENEMENTIELS / KBM2023/ KBM2023- La Luna(10-23).pdf"		