



Communauté d'Agglomération

Béthune-Bruay

Artois Lys Romane

Décision N° 2025 418

***Décision Président de la Communauté d'Agglomération
de Béthune-Bruay, Artois-Lys Romane***

ADMINISTRATION GENERALE ET MOYENS GENERAUX

PRESTATIONS DE SERVICE TRAITEUR POUR COCKTAIL BUFFET ET PRESTATIONS ASSOCIEES POUR LES BESOINS DE LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE BETHUNE-BRUAY, ARTOIS LYS ROMANE - ATTRIBUTION ET SIGNATURE D'UN ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE ET A MARCHES SUBSEQUENTS – PROCEDURE SANS PUBLICITE NI MISE EN CONCURRENCE PREALABLES

Considérant qu'une consultation a été lancée en application des articles, R.2162-1 et suivants et R.2122-8 du Code de la commande publique, ayant pour objet des prestations de service traiteur pour cocktail et buffet et prestations associées pour les besoins de la Communauté d'agglomération de Béthune-Bruay, sous la forme d'un accord-cadre à bons de commande et à marchés subséquents avec un maximum de 35 000 € HT pour une période de 6 mois à compter de la notification,

Considérant que la date prévisionnelle de début des prestations est le 27 juin 2025 et que la date ferme d'achèvement des prestations est le 29 décembre 2025,

Considérant qu'après analyse de l'offre, la proposition de la société SAS Guy DELALLEAU, ayant son siège social à Béthune (62400) 66 avenue de Lens, a été jugée économiquement satisfaisante, pour un montant maximum de 35 000 € HT,

En vertu des délibérations du Conseil communautaire en date des 8 juillet, 29 septembre et 17 novembre 2020, 2 février, 16 mars, 13 avril, 25 mai, 19 octobre, 7 décembre 2021 et 31 mai 2022 donnant délégation au Président de prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l'exécution, la modification y compris par avenant et le règlement des marchés et accords-cadres de travaux, de fournitures et de services quel que soit leur montant.

Le Président,

DECIDE d'attribuer un accord-cadre à bons de commande et à marchés subséquents à la société SAS Guy DELALLEAU, ayant son siège social à Béthune (62400) 66 avenue de Lens, ayant pour objet des prestations de service traiteur pour cocktail et buffet et prestations associées pour les besoins de la Communauté d'agglomération de Béthune-Bruay, et de le signer pour un montant maximum de 35 000 € HT, pour une période de 6 mois à compter de la date de début des prestations.

PRECISE que la présente décision sera portée à la connaissance du Conseil communautaire lors de sa prochaine réunion.

INFORME que cette décision peut faire l'objet d'un recours gracieux par saisine de son auteur ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Lille, dans un délai de deux mois à compter de sa publication.

Fait à Béthune, le .20.JUIN 2025

Par délégation du Président
La Conseillère déléguée,



D. Manessiez

MANNESSIEZ Danielle

Certifié exécutoire par le Président
Compte tenu de la réception en
Sous-préfecture le : 20 JUIN 2025

Et de la publication le : 20 JUIN 2025

Par délégation du Président
La Conseillère déléguée,



D. Manessiez

MANNESSIEZ Danielle

CONTRAT VALANT MARCHE PUBLIC

N° 25CO077

NOTIFIE LE

1 - Parties contractantes

Le contrat est passé entre le pouvoir adjudicateur
Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane
Hôtel Communautaire
100 avenue de Londres
CS 40548
62411 BETHUNE

Et

S.A.S DELALLEAU Guy
66 avenue de Lens
62400 BETHUNE
g.delalleau@orange.fr

Il est convenu ce qui suit :

2 - Objet du marché

L'objet du présent contrat soumis aux dispositions du CCAG FCS et des articles L2122-1, R2122-8, L2125-1 1, R2162-1 et R2162-13 à 14 du Code de la Commande Publique concerne :

Prestations de service traiteur pour cocktail buffet et prestations associées

Il s'agit d'un accord-cadre avec maximum pour une durée de 6 mois qui donnera lieu à l'émission de bons de commande.

Le montant maximum de l'accord-cadre est de **35 000 € HT**.

3 - Mode de passation

La procédure de passation est une procédure sans publicité ni mise en concurrence. Elle est soumise aux dispositions des articles L2122-1, R2122-8, L2125-1 1, R2162-1 et R2162-13 à 14 du Code de la Commande Publique.

4 - Montant de l'offre

Les prestations seront rémunérées par application aux quantités réellement exécutées des prix unitaires du bordereau des prix unitaires en annexe.

Le montant de l'ensemble des prestations à exécuter est le suivant :

Maximum HT
35 000 €

5 - Durée / Délai d'exécution

L'accord-cadre est conclu pour une période de 6 mois à compter de sa notification.

L'exécution des prestations débute à compter de la transmission des bons de commande et la durée maximale d'exécution est de 2 mois.

La date prévisionnelle de début des prestations est le 27/06/2025 et la date ferme d'achèvement des prestations est le 29/12/2025.

6 - Modalités de règlement des comptes

Délai global de paiement : 30 jours.

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;
- 5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- 11° Le cas échéant, les modalités de règlement ;
- 12° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Tout nouveau RIB devra être transmis via chorus afin que les services de la Collectivité puissent s'assurer de l'origine de la demande et éviter toute fraude.

Informations à utiliser pour la facturation électronique

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 20007246000013

7 - Conditions d'exécution

Le présent contrat sera soumis aux dispositions du CCAG-FCS.

Les conditions d'exécution du contrat sont les suivantes :

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat. L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date d'envoi du bon.

Lieux d'exécution : sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane.

Les lieux d'exécution ou de livraison des prestations seront précisés sur chaque bon de commande.

8 - Clauses particulières

1 - Dispositions générales du contrat

Prestations de traiteur à l'occasion de diverses manifestations, notamment :

- Réunions institutionnelles
- Inaugurations
- Déjeuners de travail
- Séminaires
- Manifestations ayant pour objectif la promotion des produits du territoires

Il s'agit notamment de :

- cocktails (de 10 à 800 personnes environ) pour des inaugurations d'équipements communautaires, de vernissage, etc.
- réceptions institutionnelles récurrentes (type Conseil Communautaire) ou ponctuelles sous forme de cocktail ou de buffet (de 10 à 200 personnes)
- repas de travail sous forme de :
 - Buffet avec ou sans service

Le prestataire devra mettre à disposition du personnel et/ou du matériel de réception en fonction des besoins.

Lieux d'exécution : sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane.

Les lieux d'exécution ou de livraison des prestations seront précisés sur chaque bon de commande.

2 - Dispositions techniques

Toutes les commandes seront fournies sans boissons, qui restent à la charge de la Communauté d'Agglomération.

2.1 Allergènes

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, le titulaire devra obligatoirement informer les consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées.

Les informations seront portées à la connaissance des consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible.

2.2 Qualité des mets et présentation

Le titulaire veillera à proposer des menus :

- équilibrés,
- de bonne qualité,
- consistants,
- à privilégier les produits frais.

La gamme des produits dans les prix fixés au BPU est standard.

La présentation des plats devra être soignée et la maniabilité des mets lors de cocktail facilitée pour une parfaite mise en bouche. Les convives devront pouvoir se servir à l'assiette et de façon parfaitement autonome lorsque le personnel du prestataire ne sera pas prévu.

La température (chaude ou froide) des plats devra être optimale au moment du service.

2.3 Tracabilité et approvisionnement par des circuits courts :

Les prestations demandées devront être fabriquées à partir de produits frais et de qualité tant gustative que qualitative.

Le titulaire devra utiliser des produits issus de circuit court à hauteur de 50% minimum par prestation.

Il est demandé au titulaire de privilégier la confection de mets à base de produits locaux issus du territoire de la CABBALR, régionaux et de saison.

En cas de contrôle de la collectivité, le titulaire devra être en capacité de justifier de la provenance de ses produits (viandes, poissons, fruits, légumes, etc).

Le prestataire utilisera des produits (viandes ou poissons) dont la chasse, la pêche ou l'élevage respectent les quotas légaux en vigueur.

Le prestataire utilisera exclusivement des produits dont il est en mesure de prouver la traçabilité sur demande du pouvoir adjudicateur.

Toutes les préparations seront « faites maison » au sens des articles D122-1 à D122-3 du Code de la consommation.

L'utilisation de produits bio et/ou éco-responsable est privilégiée.

La Communauté d'Agglomération pourra imposer l'utilisation de produits pour répondre à des demandes particulières, par exemple pour la mise à l'honneur d'un produit local et de saison. Un marché subséquent sera alors formalisé pour que le titulaire puisse répondre à ces demandes.

2.4 - Conditions de livraison, d'installation et de restitution

Le prestataire assurera la réalisation, le transport, la livraison et l'enlèvement de l'ensemble du matériel.

La Communauté d'Agglomération n'est pas en mesure de mettre à disposition un espace de type office (arrière-cuisine) dans l'enceinte de ses bâtiments. Elle ne dispose pas par ailleurs de matériel permettant de maintenir la chaîne du froid et du chaud. Elle ne dispose que de réfrigérateurs de grande capacité à l'Hôtel Communautaire de Béthune.

Pour les cocktails et buffets, les nappages, les serviettes et les décorations de buffet sont inclus dans les prix au BPU.

Le jour de la prestation, le titulaire devra être en capacité d'intervenir en toute autonomie. Cela induit une bonne connaissance de la configuration des lieux et des installations. Il pourra si nécessaire demander à effectuer un repérage préalable.

2.5 Mise à disposition de matériel de réception

Les prestations du titulaire comprennent la fourniture du petit matériel, notamment, mange-debout ainsi que la fourniture de la verrerie et vaisselle. Les prestations sont détaillées au BPU ou feront l'objet d'une demande de devis préalablement à la commande le cas échéant.

2.6 Installation et service

L'installation sera assurée par le prestataire selon les directives du Responsable du Pôle Événementiel : mise en place du buffet, dressage des tables, nappage, décoration, vaisselle, etc.

Pour les prestations de buffet ou cocktail, des couverts de service, ainsi que des récipients individuels devront être prévus.

Lorsque la commande le précisera, cette installation pourra être réalisée par le personnel du service de la Communauté d'Agglomération. Le prestataire pourra être sollicité pour mettre à disposition du personnel de service.

Il mettra à disposition le personnel suffisant pour la bonne réalisation de la prestation et communiquera au Responsable du Pôle Événementiel le nom de la personne responsable de l'équipe mobilisée. Cette personne sera physiquement présente.

Le prix de la prestation figure au BPU. La Communauté d'Agglomération pourra, à titre exceptionnel, demander une mise à disposition de personnel uniquement.

Le nettoyage de l'ensemble des pièces de vaisselle, des couverts, de la verrerie et du nappage sera à la charge du prestataire.

2.7 Obligations du prestataire

Personnel

Le personnel mis à disposition par le prestataire devra présenter les qualifications et expériences nécessaires, faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche et sera soumis à un devoir de réserve et de discrétion.

Le prestataire est responsable de son personnel en toutes circonstances. Il est responsable des accidents, vols, dégradations et dégâts survenus par le fait de son personnel.

Le prestataire devra également assurer la stricte application des lois et règlements en vigueur notamment sur les conditions de travail.

Le personnel devra être facilement identifiable. Sa tenue devra être sobre et esthétique.

Hygiène, sécurité et sureté

Le titulaire s'engage à observer et à faire observer par ses agents les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérentes à la réglementation communautaire et nationale en matière de traiteurs et de service de restauration, et notamment celles qui concernent l'hygiène, les toxo-infections, le transport des denrées et respect de la chaîne du froid.

La Communauté d'agglomération se réserve le droit de faire appel à tout moment à un service de contrôle d'hygiène alimentaire.

Continuité de service

Le prestataire doit être en mesure d'effectuer des prestations tout au long de l'année (7j/7, jours fériés...) et doit être en mesure de s'adapter à une commande urgente. Il pourra proposer un sous-traitant le cas échéant pour répondre à cet impératif.

Enfin, le pouvoir adjudicateur se laisse la possibilité de faire appel à un autre prestataire que le titulaire de l'accord-cadre :

- si celui-ci n'est pas en mesure d'assurer la prestation en raison de sa charge de travail ou d'une fermeture exceptionnelle, il en informera la collectivité dans les 48h ouvrés suivant la demande par mail avec accusé de réception.
- Pour passer un marché réservé dans le cadre de la charte handicap pour certaines manifestations ou événements

2.8 Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :

Un maximum d'éléments (emballages, mise en bouche...) devra être soit recyclable soit réutilisable.

Concernant les éléments de mise en bouche et contenants réutilisables, le titulaire aura la charge de les récupérer par ses propres moyens dans un délai raisonnable. Ces derniers ne seront pas nettoyés préalablement à leur retour.

Quels que soient les différents conditionnements utilisés, ceux-ci devront être conformes à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

3 - Dispositions spécifiques

La formule buffet froid comprendra par personne :

- 150 grammes de viande froide (sans viande de porc sauf précision contraire de la part de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay) ou de poisson
- 200 grammes de légumes variés, (au moins 4 variétés différentes)
- 100 grammes d'assortiment de fromage,
- Assortiment de dessert,
- pains divers, beurre

La formule cocktail dinatoire sera composée de 6 ou 8 pièces par personne pouvant comprendre des navettes garnies, des verrines, des petits fours salés chauds, des clubs garnis, des toasts améliorés, des faluches garnies, des petits fours sucrés,...

9 - Modalités de résiliation

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 29 à 36 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

10 - Constatation de l'exécution des prestations

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

Signature du pouvoir adjudicateur

Signature de l'entreprise

S.A.S DELALLEAU GUY
66, Avenue de Lens
62400 BETHUNE
Tél. 03 91 82 61 16
SIRET 344 028 212 00035



