



DECISION DE LA PRESIDENTE DU C.C.A.S. N° 2024-016

OBJET : ATELIER CONVIVIAL DE CUISINE AVEC L'ASSOCIATION NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES DANS LE CADRE D'ATELIERS DE PREVENTION EN DIRECTION DES SENIORS

La Présidente du C.C.A.S. de Champs-sur-Marne,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment les articles L.1611-6, R. 1611-2 à R. 1611-15,

VU le Code de l'Action Sociale et des Familles,

VU le Code des Marchés Publics,

VU le Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, notamment l'article 28,

VU la délibération n° 01 du Conseil d'Administration du C.C.A.S. du 04 novembre 2020 portant délégation de signature et de pouvoir à la Présidente du C.C.A.S. et à la Vice-présidente du C.C.A.S., notamment pour les marchés publics adaptée,

VU le Rapport d'Orientation Budgétaire 2024 du C.C.A.S. et le budget primitif 2024,

VU la délibération n° 01 du Conseil d'Administration du C.C.A.S. du 02 avril 2024 portant délégation de signature et de pouvoir à la Vice-présidence délégué du C.C.A.S., notamment pour les marchés publics adaptée,

CONSIDERANT que l'AFPA de Champs-sur-Marne participe activement à cette action de prévention nutritive. Il est proposé de dynamiser et de développer cette activité en instaurant des sessions d'atelier convivial de cuisine. L'objectif de ces ateliers est de créer du lien, partager un moment agréable à partir de la confection de repas avec une équipe d'apprentis cuisiniers et chefs cuisiniers, bénéficier de conseils et informations liés à l'anti-gaspillage et renforcer le lien intergénérationnel,

DECIDE

ARTICLE 1^{er} : DE CONCLURE un Marché pour l'organisation de ces ateliers de prévention culinaire, avec l'A.F.P.A. Entreprises Ile-de-France, sise DR Entreprises Ile-de-France – 3, Rue Franklin à MONTREUOL (93100) ;

ARTICLE 2 : DE PRECISER que les ateliers se dérouleront de la manière suivante :

- D'octobre à décembre 2024 à raison de 4 sessions comprenant 10 participants à chaque atelier qui seront accompagnés par un agent de la Solidarité qui se chargera également de les véhiculer à l'A.F.P.A. ;

ARTICLE 3 : DE PRECISER que les sessions représentent un coût de 8 200,00 € nets T.T.C. pour 40 personnes ;

ARTICLE 4 : DE PRECISER que les dépenses sont et seront inscrites au budget des exercices concernés ;

ARTICLE 6 : DE PRECISER que la responsable du C.C.A.S. est chargée de l'exécution de la présente décision, dont ampliation sera adressée à :

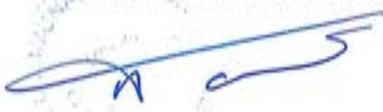
- Monsieur le Préfet de Melun,
- Monsieur le Comptable public du SGC de Chelles,

Et notifiée à l'intéressé.

Fait à Champs-sur-Marne, le 26 avril 2024.

La Présidente du C.C.A.S. certifie que le présent extrait conforme au registre des délibérations a été transmis au représentant de l'État le 02/05/2024

Et publié ou notifié le
qu'il est donc exécutoire à compter de la dernière date.

La Présidente du C.C.A.S.,

Maud TALLET

La Présidente du C.C.A.S.,

Maud TALLET

CONVENTION DE PRESTATIONS DE SERVICES

Numéro de référence : D00048452

Entre:

AFPA ENTREPRISES,
Société par Actions Simplifiée Unipersonnelle
DR Entreprises Ile-de-France
3 rue Franklin 93100 MONTREUIL
N° SIRET : 82409268800244
Déclaration d'activité 11930762893 auprès du préfet de la région
Code APE : 85.59A
N°TVA intracommunautaire : FR 82824092688
Représentée par M ARNAUD HABERT en qualité de Directeur Régional

Ci-après désignée « Afpa Entreprises »

Et:

CTRE COM ACT SOCIALE DE CHAMPS SUR MARNE (C.C.A.S)
Etablissement public administratif au capital de
Siège social situé
Mail Jean Ferrat 77420 CHAMPS SUR MARNE
Immatriculée au RCS de - Meaux sous le numéro SIRET 26770833700014
Représentée par Mme Maud TALLET, en qualité de Présidente
Contact : Mme TALLET Maud
Tel :01 64 73 48 30
E-Mail : emahri@ville-champssurmarne.fr

Ci-après désignée le « Client »

Ci-après désignées ensemble les « Parties » et individuellement une « Partie »



Article 1. Objet de la Convention

La présente convention (ci-après désignée la « Convention ») a pour objet de définir les prestations commandées par le CCAS et réalisées par Afpa Entreprises.

Article 2. Durée de la Convention

La Convention entre en vigueur au jour de sa signature et reste en vigueur jusqu'à la fin des prestations pour lesquelles elle a été conclue.

Article 3. Documents contractuels

Les documents contractuels qui régissent la relation entre les Parties sont :

- la présente convention ;
- l'annexe pédagogique (Annexe 1) ;
- le planning des prestations (Annexe 2) ;
- les Conditions Générales de Vente (CGV) d'Afpa Entreprises, jointes à la présente convention.

En cas de contradiction entre deux documents, les stipulations du document le plus élevé dans l'ordre de leur énumération ci-dessus prévalent.

Les documents contractuels énumérés ci-dessus représentent la totalité de l'accord des Parties et établissent l'ensemble de leurs obligations, à l'exclusion de tout accord antérieur, oral ou écrit et des conditions générales d'achat du CCAS.

Si l'une des stipulations de la Convention s'avérait nulle au regard d'une règle de droit en vigueur ou d'une décision judiciaire définitive, elle serait alors réputée non écrite, sans pour autant entraîner la nullité de la Convention ni altérer la validité de ses autres stipulations.

Le fait que l'une ou l'autre des Parties ne revendique pas l'application d'une clause quelconque ou acquiesce à son inexécution, que ce soit de manière permanente ou temporaire, ne pourra être interprété comme une renonciation par cette Partie aux droits qui découlent pour elle de ladite clause.

Article 4. Prestations réalisées par Afpa Entreprises

4.1. Description des prestations

La Convention porte sur les prestations de services suivantes :

Objet : Devis - D00048452

Date de début : 17/10/2024

Date de fin : 17/10/2025

Lieu(x) de la prestation : Centre de l'AFPA à Champs sur Marne 67 69 avenue du General de Gaulle 77420
CHAMPS SUR MARNE

L'Annexe 1 précise les objectifs, le contenu théorique et pratique le cas échéant des prestations, le public concerné, les prérequis, le cas échéant, les modalités d'organisation, d'évaluation et de sanction s'il y a lieu.

Les titres et qualités du ou des intervenants sont précisés lors de l'envoi de la convocation.

4.2. Statut du Participant

Le CCAS demeure juridiquement dépendant du CCAS. Le contrat de travail n'étant nullement rompu.

Le CCAS s'engage à respecter le règlement intérieur d'Afpas entreprises, dont une copie lui est remise avant le début des prestations, et toutes autres règles en vigueur au sein d'Afpas Entreprises ou dans tout établissement ou entreprise d'accueil.

Le CCAS est personnellement responsable des installations et matériels mis à sa disposition. En cas de perte ou de détérioration, ceux-ci sont réparés ou remplacés aux frais du CCAS ou à défaut le cas échéant à ses propres frais.

Afpas Entreprises décline toute responsabilité en cas de dommages dont le CCAS serait victime à l'intérieur ou à l'extérieur de ses locaux en dehors des heures réalisation des prestations proprement dites.

De même, la responsabilité d'Afpas Entreprises ne peut être engagée à l'occasion de vols, pertes ou détériorations qui peuvent affecter les vêtements, objets personnels ou véhicule appartenant au Participant.

4.3. Facilités accordées au Participant

Les prestations se déroulent partiellement ou intégralement pendant le temps de travail du Participant. Le CCAS s'engage à organiser la disponibilité de son salarié et à lui accorder toutes facilités lui permettant de participer avec assiduité et satisfaire aux évaluations prévues, le cas échéant.

4.4. Organisation

Les prestations se déroulent généralement du lundi au vendredi, entre 8 heures et 17 heures, avec une pause méridienne d'1 heure, déclenchée entre 12 et 14 heures. La convocation ou une communication adressée au Client précise les jours et heures précis.

Des horaires différents sont possibles, en fonction des prestations, ou des contraintes locales de restauration.

4.5. Pénalités

En cas d'annulation par le CCAS ou d'abandon par le Participant, Afpa Entreprises applique les pénalités prévues à l'article « Annulation, Report ou Abandon » de ses CGV.

4.6. Restauration

Certains centres proposent un service de restauration. Si tel est le cas, le repas est payable directement par le Participant auprès du restaurant du centre selon les modalités définies par celui-ci.

Article 5. Modalités financières

5.1. Prix

Libellé des prestations	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT	Taux de TVA applicable	Prix total TTC
*CUISINIER DE MAISON FAMILIALE	4 Unité(s)	1 800,00 €	7 200,00 €	0 %	7 200,00 €
*CUISINIER DE MAISON FAMILIALE	40 Repas	25,00 €	1 000,00 €	0 %	1 000,00 €

5.2. Règlement

Le prix des prestations donne lieu à un échelonnement des paiements au fur et à mesure de leur réalisation, selon l'échéancier figurant dans l'Annexe 2.

La Convention indique le CCAS comme débiteur du prix de la prestation. En cas de prise en charge de ce montant ou d'une partie de ce montant par un organisme tiers, un avenant indiquera le montant réellement dû directement par le CCAS.

5.3. Modalité et mode de règlement

Payeur	Modalité	Montant H.T.	Commentaires
CTRE COM ACT SOCIALE DE CHAMPS SUR MARNE	Virement	8 200,00 €	4 Ateliers de Cuisine

Adresse à laquelle le règlement est adressé :

Par chèque établi au nom de l'AFPA à l'adresse :

Plateforme Interrégionale CSP – 98010

Comptabilité Clients

Mail :

Ou virement sur le compte AFPA : AFPA
ENTREPRISES Références bancaires

Domiciliation : BNP PARIBAS IDF INSTITUTIONS
(02837)

Comptabilité Clients

RIB : 30004028370001097651694

BIC : BNPAFRPPXXX

IBAN : FR76 3000 4028 3700 0109 7651 694





Téléphone :

N° de référence D00048452

N° de référence D00048452

Article 6. Cession de contrat

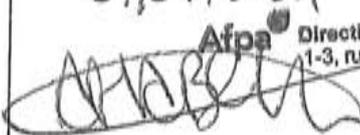
Afpa Entreprises est habilitée à céder, transférer ou se dessaisir par tous moyens de ses droits et obligations nés de la présente convention au bénéfice d'une quelconque des entités du groupe auquel elle appartient. Une telle cession, transfert ou dessaisissement libérera Afpa Entreprises pour l'avenir.

Article 7. Dispositions finales

En cas de signature manuscrite la Convention signée en 2 exemplaires originaux doit nous être retournée à:

Plateforme Régionale de Gestion
Administration des Ventes
Direction Régionale de l'Afpa Ile-de-France

Fait à Montreuil le 5/04/2024

Pour Afpa Entreprises	Pour le Client
M ARNAUD HABERT	Mme Maud TALLET
Directeur Régional	Présidente du CCAS
Date /Cachet / Signature	Date /Cachet / Signature
<p>09/04/2024</p>  <p>Afpa Direction Régionale Ile de France 1-3, rue Franklin - 93100 Montreuil</p>	

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Descriptif

Un repas festif pour les 40 participants, sachant que la date du 19/12/23 est susceptible d'être modifiée ou reste à confirmer.

Le C.C.A.S. s'engage depuis plusieurs années au titre d'actions préventives liées à la santé et notamment les questions relatives à la nutrition.

Objectifs

Il est proposé de dynamiser et de développer cette activité en instaurant des sessions d'atelier convivial de cuisine. L'objectif de ces ateliers est de créer du lien, partager un moment agréable à partir de la confection de repas avec une équipe d'apprentis cuisiniers et chefs cuisiniers, bénéficier de conseils et informations liés à l'anti-gaspillage et renforcer le lien intergénérationnel

Les contrats afférents à cette prestation de service constituent des marchés publics, régis par l'article R. 2123-1 du Code de la Commande Publique.

Public concerné

40 personnes

Durée et Date

40.00 Repas Du 19/12/2024 au 19/12/2024

Les formations se déroulent généralement du lundi au vendredi, entre 8 heures et 17 heures. Des horaires différents sont possibles, en fonction de la formation, ou de la réglementation en vigueur pour les formations à caractère réglementaire.

Lieu de prestation

Centre de l'AFPA à Champs sur Marne 67 69 avenue du General de
Gaulle 77420 CHAMPS SUR MARNE

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Descriptif	4 ateliers de 10 personnes maximum de octobre à décembre : 17/10,31/10,14/11,28/11/2024
Objectifs	<p>Le C.C.A.S. s'engage depuis plusieurs années au titre d'actions préventives liées à la santé et notamment les questions relatives à la nutrition.</p> <p>Il est proposé de dynamiser et de développer cette activité en instaurant des sessions d'atelier convivial de cuisine. L'objectif de ces ateliers est de créer du lien, partager un moment agréable à partir de la confection de repas avec une équipe d'apprentis cuisiniers et chefs cuisiniers, bénéficier de conseils et informations liés à l'anti-gaspillage et renforcer le lien intergénérationnel</p> <p>Les contrats afférents à cette prestation de service constituent des marchés publics, régis par l'article R. 2123-1 du Code de la Commande Publique.</p>
Public concerné	Groupe de 10 personnes par session d'atelier, 4 sessions pour un total de 40 personnes
Durée et Date	4.00 Unité(s) Du 17/10/2024 au 17/10/2025
Lieu de prestation	Centre de l'AFPA à Champs sur Marne 67 69 avenue du General de Gaulle 77420 CHAMPS SUR MARNE