

Jean Cuistot Traiteur

31 Avenue de l'océan 17510 Chives

Tel : 05.46.33.64.21 Portable (06 70 73 90 20)

jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Numéro de TVA : fr66381676394 Siret : 38167639400020 Naf : 5621Z SARL au capital de 50000 €

CONTRAT DE PRISE EN CHARGE POUR LIVRAISON DE PLATEAU REPAS A DOMICILE

Conventionné APA

NOM :

PRENOM :

TEL :

ADRESSE :

VILLE :

CODE POSTAL :



Adresse mail des enfants ou des parents :

ADRESSE DES ENFANTS :

VILLE :

CODE POSTAL :

TELELEPHONE enfant :

PORTABLE enfant :

TEL DIVERS :

Médecin :

Infirmière :

Auxiliaire de vie (**Aide à domicile**) :

Portable :

DIVERS A SAVOIR SUR NOTRE CLIENT :

REPAS NORMAL :

REPAS SANS SEL :

REPAS DIABETIQUE :

AUTRE REGIME :

REPAS DU MIDI :

REPAS DU SOIR :

REPAS DU MIDI ET SOIR :

Ce contrat comprend **7** feuilles.

Bon pour accord :

Bon pour accord :

Date : mercredi 13 mai 2015

Date :

Lieu : Chives

Lieu :

Nom : SARL Jean Cuistot Traiteur

Nom :

Signature :

Signature :

1. Le contrat :

Juste un formulaire à remplir pour mieux vous servir et vous connaître.

Ce contrat est obligatoire pour l'aide à l'APA (aide pour les personnes de plus de 60 ans)

Vous pouvez annuler ce contrat sur simple appel téléphonique à tout moment

2. La commande de repas :

Vous pouvez commander par téléphone 48 heures avant chaque jour ouvrable au **05/46/33/64/21** de 9h à 17 heures.

3. Annulation de repas :

Vous pouvez annuler votre repas sur simple appel téléphonique au 05/46/33/64/21 entre 9h et 18 heures, au delà votre repas vous sera facturé.

* **Annulation des repas de lundi et mardi** qui vous sont livrés le lundi matin entre 7H30 et 12h15, vous devez les annuler au plus tard le **jeudi maximum 18H00**.

* **Annulation des repas mercredi et jeudi** qui vous sont livrés le mardi matin entre 07H30 et 12h15, vous devez les annuler au plus tard le **lundi maximum 18H00**.

* **Annulation des repas vendredi, samedi et dimanche** qui vous sont livrés le vendredi matin entre 07H30 et 12h15, vous devez les annuler au plus tard le **mercredi maximum 18H00**.

Lorsque vous souhaitez arrêter le portage de repas à votre domicile, vous avez ci-joint à la dernière page le document d'annulation de livraison de plateaux repas à domicile que **vous devez remplir et nous faire parvenir au plus vite**

4. Le pain :

Le pain n'est pas compris dans le plateau repas.

Vous pouvez garder votre boulanger.

5. Repas du midi tarif TTC au 1^{er} janvier 2015 :

Une entrée, un plat de consistance et sa garniture, un fromage, un dessert, livraison incluse.

Repas du midi = 7.25 € TTC (entrée, plat légume, laitage, dessert)

Potage midi = 0.50 € TTC

Repas mixé midi : 10.00 € TTC, haché 8.65 €.

6. Repas du soir tarif TTC au 1^{er} janvier 2015 :

(Le repas vous est livré en même temps que celui du midi).

Potage ou Plat unique ou bien les deux au choix

Potage soir = 0.50 € TTC

Plat unique soir = 4.50 € TTC (légume + viande)

Plat unique du soir mixé : 7.00 € TTC, haché 6.00 €

7. Plat de remplacement :

Voir le plat de remplacement sur votre menu de la semaine.

8. Repas spéciaux ou régime : (sans sel, diabétique etc.....)

Une attestation médicale est obligatoire pour l'élaboration de vos repas.

9. Modification de tarif :

A° Tous nos tarifs sont réactualisés chaque année au 1^{ER} Juillet, nous suivons l'indice des prix.

B° A tout moment nous pouvons modifier le tarif suite à une demande modifiant le menu ci-dessus, exemple : ajouter une soupe, ou remplacement de l'entrée par une soupe, ou remplacement du plat et son légume, ou remplacement du fromage, ou remplacement du dessert.

C° L'annulation de l'entrée ou du plat et son légume ou du fromage ou du dessert ne changera pas le tarif.

10. Montant de la T V A : 10.00 % au 1^{er} janvier 2014.

11. Aide service à la personne CESU (chèque emploi service universel)

Ces chèques emploi service universel vous donnent droit à une aide tous les mois.

12. Frais de facturation sur les chèques emploi service universel

Cependant les chèques CESU pour les prestataires de services ont un coût :

(Sur les frais de dépôt, sur un taux applicable au montant de la prestation)

Par conséquent nous sommes dans l'obligation d'appliquer des frais de facturation de 4 € par mois de facturation.

Ces 4 € de frais de facturation seront appliqués à la clientèle qui utilise les chèques CESU

Pour éviter ces 4 € de facturation déposer vos titres CESU directement au guichet de votre banque

13. La livraison du plateau repas à votre domicile :

Vos livraisons de repas dans un véhicule réfrigéré, selon vos besoins du lundi au vendredi de chaque semaine.

- Pour vos repas du samedi et du dimanche, **ils vous seront portés le vendredi.**

• **Il n'y a pas de livraison le samedi ni le dimanche.**

La livraison de vos repas :

- ✚ Le lundi matin.....livraison du repas du lundi et mardi
- ✚ Le mardi matin..... PAS DE LIVRAISON
- ✚ Le mercredi matinlivraison du repas du mercredi, jeudi
- ✚ Le jeudi matinPAS DE LIVRAISON
- ✚ Le vendredi matin..... livraison pour le vendredi, samedi, dimanche

Pour vos repas du soir, ils vous seront livrés avec celui du midi

Nous déposons vos repas dans votre réfrigérateur qui doit être autour de 0° et 3°

La consommation et l'utilisation de la nourriture passe sous votre responsabilité.

Vous avez 2 à 4 jours pour manger votre repas (voir l'étiquette sur la barquette)

Tout repas non mangé ne doit pas être remis au réfrigérateur.

Vous pouvez réchauffer dans votre micro-onde, nos barquettes sont en plastique transparentes et sont recyclables.

Tournée de **BRIOUX**

<u>Jour de livraison</u>	<u>Pour le repas du :</u>	<u>Tournée :</u>
Lundi matin	Lundi Mardi	BRIOUX
Mercredi matin	Mercredi jeudi	BRIOUX
Vendredi matin	Vendredi samedi dimanche	BRIOUX

Nous livrons même les jours fériés et fêtes de fin d'année

14. Lors de la livraison si vous êtes absent :

Si vous veniez à être absent lors de notre livraison pour toutes causes que se soit, nous vous demandons de bien vouloir laisser **une glacière de grand volume avec un diffuseur de froid**, afin de pouvoir stocker vos repas à l'intérieur. Nous n'avons pas la possibilité de pouvoir repasser.

Le ou les repas ne seront pas laissés sur place si nous n'avons pas de glacière et le diffuseur de froid

Nous n'avons pas les autorisations et le pouvoir de laisser vos repas chez vos voisins pour tous motifs que ce soit. Le ou les repas non livré(s) vous seront facturé(s).

15. Nous pouvons avoir vos clefs :

Si vous le souhaitez afin d'optimiser vos absences ou bien vos problèmes de déplacements, nous acceptons d'avoir un double de vos clefs (réalisation du double des clefs à la charge de notre aimable clientèle), nous fournissons un porte clef.

Vos clefs vous seront rendues après le solde de votre dernière facture.

Si nous perdons vos clefs, nous prendrons en charge de refaire le double .

16. Plateau de livraison :

Nous livrons vos repas sur des plateaux plastiques alimentaires de couleur blanc. Ces plateaux appartiennent à la société Jean Cuistot Traiteur. Ces plateaux servent à la mise en place de vos repas mais aussi à la livraison à votre domicile. Chaque repas à son plateau blanc. Nous récupérons ce ou ces plateau(s) lors de la livraison.

Tout plateau plastique blanc non restitué vous sera alors facturé comme perte et casse pour une valeur de 25 € le plateau.

17. Heure de livraison :

Nous livrons vos repas tous les matins.

L'heure de livraison vous est communiquée la veille de la première livraison.

Suivant notre tournée et le lieu de votre domicile vous pouvez être livré entre 7H30 et 12H30.

18. La fabrication de votre plateau repas :

Vos repas sont cuisinés dans notre cuisine aux normes sanitaires en vigueur, par une équipe jeune et dynamique.

- ✚ nous utilisons un maximum de produits frais pour une meilleure hygiène alimentaire.
- ✚ Les soupes et potages sont cuisinés et mixé par nos soins.
- ✚ Vos menus sont équilibrés et changent tous les jours sur une rotation de quatre semaines.
- ✚ Nous tenons compte des saisons pour l'élaboration des menus.
- ✚ Vos menus sont suivit par une diététicienne.

19. MENU DE LA SEMAINE:

Vous trouvez le menu de chaque semaine sur les liens suivant directement sur le site portage de repas : <http://www.jeancuistot-traiteur.fr/PortageRepas79/Repas.pdf>

Ou bien directement sur facebook :

<http://www.facebook.com/pages/Jean-Cuistot-Traiteur-Portage-Repas-79/174430325984382?sk=wall>

20. Site internet plateau repas Jean Cuistot Traiteur:

79 : <http://www.jeancuistot-traiteur.fr/PortageRepas79/>

21. Aide APA:

Nous sommes conventionné APA ouvrant droit à des aides sociales. Vous pouvez demander le dossier de prise en charge auprès de votre mairie qui vous tiendra informé de la marche à suivre.

22. La facturation :

A° La facture est donnée en début de mois, elle doit être encaissée avant le 15 de chaque mois.

B° Nous acceptons les chèques et virement.

C° Nous ne prenons pas d'espèces pour éviter toute discordance et d'égarement.

D° Pour toute erreur de facturation un avoir vous sera alors déduit, ou un complément rajouté suivant le cas, sur la facture du mois suivant.

E° Vous décidez d'arrêter totalement ou à tout moment, votre facture vous sera envoyer par la poste sans aucune majoration.

23. Règlement de votre facture :

Vous avez 15 jours maximum pour honorer votre facture, au-delà nous ne pourrons continuer vos livraison de repas à votre domicile.

Le portage de repas reprendra lorsque nous aurons le solde de votre facture.

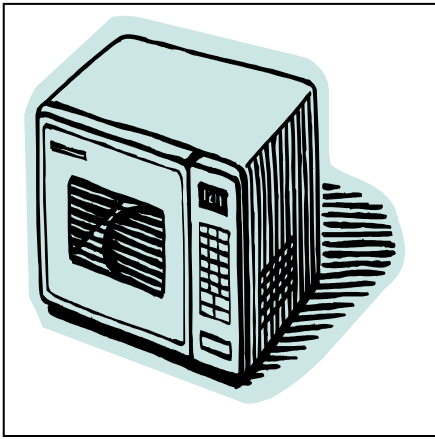
24. Pour toute réclamation ou amélioration de nos services :

A° Une réclamation sur la livraison, vous téléphonez au 05.46.33.64.21, vous demandez Patricia.

B° Une réclamation sur la nourriture, vous téléphonez au 05.46.33.64.21, vous demandez Sébastien.

C° Pour toutes remarques ou de nouvelles idées afin d'améliorer votre service Patricia se tient à votre écoute au 05.46.33.64.21

Explication pour le réchauffage de vos plats.



Réchauffage au Micro-onde :

1. Sortir du frigo votre barquette au dernier moment
2. Ne pas ouvrir le film de la barquette
3. Placer la barquette au milieu du micro-onde
4. Pour un potage programmation le numéro 4 ou bien sur (2 minutes)
5. Pour un plat poisson ou viande avec légumes programmation le numéro 3 ou bien sur (1.5 minutes)
6. Faire attention lorsque vous prenez la barquette elle peut être chaude
7. Ouvrir le film de la barquette avec la pointe d'un couteau
8. Vous pouvez manger dans la barquette ou bien faire glisser la nourriture dans une assiette.
9. Lorsque la barquette est vide, vous pouvez la rincer, puis la jetée dans la poche jaune de recyclage



Réchauffage au bain marie dans un four :

1. Préchauffage du four thermostat N°3
2. Prendre un plat avec un rebord de 5 CM de haut
3. Vous versez de l'eau chaude dans le plat sur une hauteur de 2CM
4. Sortir du frigo votre barquette au dernier moment
5. Disposez la ou les barquettes au milieu du plat
6. Ne pas ouvrir le film de la barquette
7. Placer le plat dans le milieu du four
8. Pour un potage, avec un plat avec légumes attendre (+ ou -15 minutes)
9. Faire attention lorsque vous prenez le plat avec la ou les barquettes prendre une paire de gants spéciale four.
10. Sortir la barquette du plat, ouvrir le film de la ou des barquettes avec la pointe d'un couteau
11. Vous pouvez manger dans la barquette ou bien faire glisser la nourriture dans une assiette.
12. Lorsque la barquette est vide, vous pouvez la rincer, puis la jetée dans la poche jaune de recyclage, si vous ne rincer pas la barquette vous devez la jetée dans la poubelle avec poche noire.



Réchauffage au bain-marie dans une casserole :

1. Prendre une casserole suffisamment grande pour une ou deux barquettes
2. Remplir la casserole avec de l'eau chaude sur 3 CM de haut
3. Sortir du frigo la ou les barquettes au dernier moment
4. Ne pas ouvrir le film de la ou des barquettes
5. Placer la ou les barquettes au milieu de la casserole
6. Un potage attendre (+ ou - 10 minutes)
7. Un potage, avec un plat avec légumes attendre (+ ou - 15 minutes)
8. Faire attention lorsque vous prenez la barquette elle peut être chaude, prévoir une protection (pince ou une paire de gants)
9. Ouvrir le film de la barquette avec la pointe d'un couteau
10. Vous pouvez manger dans la barquette ou bien faire glisser la nourriture dans une assiette.
11. Lorsque la barquette est vide, vous pouvez la rincer, puis la jetée dans la poche jaune de recyclage, si vous ne rincer pas la barquette vous devez la jetée dans la poubelle avec poche noire.



Jean Cuistot Traiteur 31

avenue de l'océan 17510 Chives

DOCUMENT D'ANNULATION DE LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS A DOMICILE tournée de Brioux

Je soussigné(e)

Madame / Monsieur

Nom et prénom : **ou son représentant légal (qualité du signataire)**

Adresse :

Dénommé le client :

- Désire arrêter le service de portage de repas à mon domicile à partir du et dégage de toutes responsabilités la société Jean Cuistot Traiteur de ne plus livrer mes repas.**

Document fait en double exemplaire, un pour le client, un pour le prestataire.

Votre bon pour accord et votre signature sont obligatoires, merci

Fait à, le .../.../.....

Signature du client
Précédée de la mention
« Bon pour Accord »

Signature et cachet de la structure
Par délégation, qualité, nom
Précédée de la mention
« Bon pour Accord »

Sarl jean Cuistot Traiteur
Sébastien BOISSON



Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1)



Trophée de l'artisanat 2010 Finaliste en 2014

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

Afin de contribuer au respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce mail que si nécessaire

Siret : 38167639400038 NAF : 5621Z SARL au capital de 50000 € Dérogation CE n° 17 105 1005 mise à jour 23-9-14

31 avenue de l'océan 17510 Chives : 05 / 46 / 33 / 64 / 21 : 05.46.33.08.36 : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr