



Convention

Agrément service à la personne SAP 831.990.536 (possibilité Impôts, APA, CNAV, certaines caisses de retraite et mutuelle)

Entre l'entreprise **Patricia DUMON** **EIRL**
dont le siège est situé 5 rue de villefroide de Villefroide Lieu dit Grange Pourrain 89500 DIXMONT Téléphone 06.52.39.50.60 ou
09.51.88.07.31 e-mail repasadomiciledixmont@gmail.com, site www.repas-domicile-89.fr représentée par Patricia DUMON.

Et
Madame ou Monsieur,

Demeurant :

Code d'entrée :

Téléphone : e-mail :

Référent (Il sera alerté en cas de situation de situation de fragilité afin qu'il puisse prendre les dispositions nécessaires)
Madame ou Monsieur

Demeurant :

Téléphone : e-mail :

Comment prendre contact avec le référent en cas de force majeur ?

Et dénommé ci-après « **le client** ».
Il est convenu ce qui suit ;

Article 1 – Objet

Le client confie à l'entreprise la mission de lui fournir des repas préparés à l'avance. L'entreprise Patricia DUMON préparera et fournira ses prestations sous sa responsabilité et en pleine indépendance, notamment vis-à-vis de ses propres fournisseurs.

Le client réceptionne les repas et met à disposition un réfrigérateur permettant le stockage des denrées selon les températures définies par la réglementation et d'un micro-onde afin de réchauffer les plats. (**ATTENTION** les plats ne se réchauffent pas dans un four traditionnel).

Le client respectera les dates limite de consommation inscrites sur le bordereau de transport.

D'informer immédiatement au service de livraison de toutes spécificités concernant les régimes alimentaires ou allergies éventuelles.

Article 2 – Définition de la prestation

1. Préparation et conditionnement des repas

L'entreprise Patricia DUMON s'engage à assurer la préparation et le conditionnement des repas conformément aux dispositions d'hygiène en vigueur notamment celles des règlements ce 852/204, 853/2004, et 178/2002 ainsi que l'arrêté du 21 décembre 2009, le règlement 2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicable aux denrées alimentaires et l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. (Attestation de stage délivrée par la chambre des métiers et de l'artisanat du 13 avril 2017).

Le client

L'entreprise



Convention

Agrément service à la personne SAP 831.990.536 (possibilité Impôts, APA, CNAV, certaines caisses de retraite et mutuelle)

2. Composition des repas

Les repas sont composés (menus communiqué sur le site www.repas-domicile-89.fr et/ou sur une fiche remis au client à sa demande)

Menu plat du jour ; Entrée + Plat + accompagnement + dessert + 1/3 baguette

Menu plat du jour + potage ; Potage + entrée + Plat + accompagnement+ dessert + 1/3 baguette

Menu plat du jour et collation du soir ; Plat+ accompagnement+laitage + 1/3 baguette
+ Potage ou crudité
+ Entrée ou dessert

Menu journée ; Potage + Entrée + Crudité + Plat + Accompagnement + Laitage + Dessert + ½ baguette

3. Menu particulier (Il sera demandé au client une recommandation alimentaire par une personne compétente).

Les régimes (diabétique, hypocaloriques, sans allergènes...) sont pris en compte en fonction des besoins du client. L'entreprise s'engage à répondre aux exigences spécifiques définies par ces différents régimes. L'entreprise indiquera lors de la remise des repas l'identification des régimes. Une liste d'allergène sera donnée au client suivant sa demande.

4. Etablissement des menus

Les menus sont prévus sur une quinzaine de jour. L'entreprise se réserve le droit de changer de menus au cas où il y aurait une impossibilité de respecter le menu.

Article 3 – Moyens mis en œuvre

1. Commande des repas

- **Lundi** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert
- **Mardi** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert
- **Mercredi** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert
- **Jedi** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert
- **Vendredi** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert
- **Samedi** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert
- **Dimanche** Menu plat du jour - Menu plat du jour+potage - Menu plat du jour+collation du soir - Menu journée
+Potage ou crudité
+Entrée ou dessert

Soit ____ Menu plat du jour ; Soit ____ Menu plat du jour + potage ; Soit ____ Menu plat du jour + collation du soir
Soit ____ Menu journée

Le client

L'entreprise



Convention

Agrément service à la personne SAP 831.990.536 (possibilité Impôts, APA, CNAV, certaines caisses de retraite et mutuelle)

2. Conditionnement des repas

Le conditionnement des repas livrés se fait dans des assiettes avec un bocal pour la soupe (**réutilisable et consigné**).

3. Assiettes et bocaux réutilisables

Les bocaux, les assiettes et autres contenants sont conformes aux exigences réglementaires des matériaux au contact des denrées alimentaires.

(Ils sont **consignés** et repris lors d'un passage suivant). Une consigne de **50.00 euros encaissée** sera demandée lors du premier passage.

4. Livraison aux clients

La livraison est assurée par l'entreprise. Elle s'effectue par ses propres moyens auprès de ses clients dans le respect de l'arrêté du 21 septembre 2009, de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. La livraison s'effectuera entre **8 et 12 h**.

Article 5 – Responsabilités

En cas d'intoxication alimentaire, la recherche de responsabilité sera diligentée par l'administration compétente selon les procédures appropriées. Chacune des parties ne pourra être tenue responsable du non-respect par l'autre partie des règlements en vigueur.

Article 6 – Tarifs

1. Prix des prestations au 1^{er} octobre 2017

Menu plat du jour impôts soit au total 11.50€	9.58€ (1.92€ sont remboursés ou déduits par votre service des
Menu plat du jour + potage impôts soit au total 12.00€	10.00€ (2.00€ sont remboursés ou déduits par votre service des
Menu plat du jour + collation du soir (choix multiples) impôts soit au total 12.50€	10.42€ (2.08€ sont remboursés ou déduits par votre service des
Menu journée impôts soit au total 15.00€ (Les tarifs sont exempts de TVA)	12.50€ (2.50€ sont remboursés ou déduits par votre service des

2. Révision des prix

Les prix ci-dessus sont révisés 1 fois par an, le 1^{er} octobre de chaque année civile et pour la première fois le 1^{er} octobre 20....

3. Facturation

Les prestations de restauration du mois sont facturées le premier jour du mois suivant.

4. Paiement

Chaque facture doit être réglée dès réception de celle-ci.

Article 7 – Indisponibilité des repas

En cas d'indisponibilité de fabrication des repas, l'établissement s'engage à prévenir le client au minimum 24 Heures avant la date de réception prévue. Cela afin de permettre au client de se retourner temporairement auprès d'un autre fournisseur. Les repas qui auraient dû être réceptionnés à cette occasion ne feront pas l'objet d'une facturation.

Le client

L'entreprise



Convention

Agrément service à la personne SAP 831.990.536 (possibilité Impôts, APA, CNAV, certaines caisses de retraite et mutuelle)

Article 8 – Validité de la convention

La présente convention est établie pour une période d'un an à compter du

Elle se renouvellera d'année en année par tacite reconduction ; chacune des parties à la possibilité de résilier la présente convention à tout moment de l'année et sans indemnité, par lettre recommandée avec accusé de réception et moyennant un préavis d'un mois.

Article 9 – Litiges

Tous les litiges auxquels le présent contrat pourrait donner lieu en tant pour sa validité que pour son interprétation, l'inexécution ou la réalisation seront résolus par voie judiciaire conformément aux dispositions légales en la matière. En cas de litige, les parties s'engagent cependant à tout faire pour rechercher une solution amiable préalablement à toute saisine des tribunaux (Tribunal de Sens).

Fait en deux exemplaires à

Le

Le client

L'entreprise