

## Conditions particulières

Les présentes conditions particulières ont pour objet de préciser les modalités spécifiques de la prestation du portage de repas.

### COMPOSITION D'UN REPAS

Chaque repas est constitué :

- ✚ D'une entrée,
- ✚ D'un plat principal, (Viande ou Poisson, légumes ou féculents).
- ✚ D'un produit laitier (yaourt ou fromage).
- ✚ D'un dessert.
- ✚ D'un pain (80g)

Avec au choix, pour les personnes qui n'ont pas de régime, **deux menus par jour**, du lundi au dimanche.

**Les boissons ne sont pas fournies.**

Les menus sont réalisés par notre chef Cuisine et une diététicienne toujours dans un souci de qualité constante, d'équilibre et de variété alimentaires.

Nous privilégions dès que c'est possible, la confections des repas avec des produits frais et l'achat auprès de fournisseurs locaux (Rhône Alpes).

### COMMANDE ET PORTAGE

- Le choix des repas s'effectue 1 semaine à l'avance.
- Toute commande de repas devra être effectuée **le mercredi avant 12h00 de la semaine précédente** avant la date de la 1<sup>ère</sup> livraison souhaitée.
- Toute commande peut être suspendue, en respectant **un délai de préavis de 72 heures avant la livraison, en étant signalé par téléphone ou mail.**
- Tout repas annulé **sera facturé** à moins que l'annulation soit effectuée dans le préavis de **72h00**.
- Le minimum de repas est de 5 par semaine.
- Le portage des repas est réalisé du lundi au vendredi matin et selon un créneau horaire défini et communiqué au bénéficiaire.
  - Le jeudi sont livrés les repas du jeudi et vendredi
  - Le vendredi, sont livrés les repas du samedi, dimanche.
- Chaque livraison peut comporter un lot de repas pour 1 ou 2 ou 3 jours.



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES



- En cas de retard **important** (aléas de circulation, météo, travaux, ...) et dans la mesure du possible le bénéficiaire sera prévenu par téléphone.
- Toute absence du bénéficiaire lors de la **livraison**, entrainera la facturation du repas. Le repas pourra être récupéré au siège de la société avant 16h00 le jour même.

## TARIF ET FACTURATION

Le tarif d'un repas est de 9,45 € TTC.

Le potage ou l'entrée du soir + laitage est au tarif de 1,90 € TTC.

La collation du soir est au tarif de 3,80 € TTC.

La facturation est émise une fois, mensuellement le dernier jour du mois et comptabilise la totalité des repas pris entre le 1<sup>er</sup> et le 30 ou 31 du mois.

Le règlement de la facture se fait par prélèvement ou virement à l'ordre de TRAIT'ALPES.

Des frais de gestion de 2,5 € TTC / mois seront facturés.

Nous ne pouvons pas fournir d'attestation fiscale en fin d'année.

## PRESTATION COMPLEMENTAIRE « PLATEAU TRAITEUR »

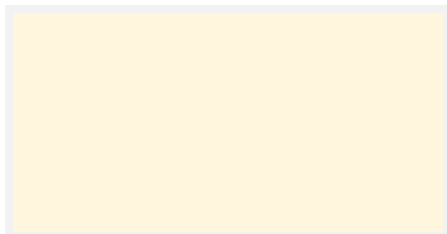
Chaque mois, nous vous proposons un plateau repas traiteur, confectionné par nos chefs au tarif de 26 € TTC l'unité.

Pour plus de renseignement n'hésitez pas à nous contacter.

**Date :**

**Nom du bénéficiaire :**

**Signature du client**



**Signature et cachet de l'entreprise**



SAS TRAIT'ALPES 378 rue des Vingt Toises  
38950 ST MARTIN LE VINOUX  
Courriel : [client.traitalpes@gmail.com](mailto:client.traitalpes@gmail.com)  
T : 04 76 75 82 42 - [www.traitalpes.net](http://www.traitalpes.net)  
SIRET : 348 154 345 000 14