

CHARTRE RELATIVE AU SERVICE OCCASIONNEL DE COMMANDE DE REPAS A EMPORTER

Ce service est ouvert à toute personne habitant la commune de Houlbec-Cocherel.

Les menus sont disponibles sur le site internet de la commune via l'outil « Clic & Miam » : <https://www.clicetmiam.fr/>

Vous devez pour cela vous créer un compte personnel (adresse mail et mot de passe personnel) et indiquer le code de l'établissement HBEC001.

Les réservations se font impérativement par formulaire, également accessible sur le site de la commune ([VIE PRATIQUE / REPAS A EMPORTER](#)). Pour des questions d'organisation, toute demande faite en dehors de ce système ne sera pas prise en compte.

PRINCIPES GÉNÉRAUX

- ⇒ Le repas proposé est identique à celui réalisé pour les enfants de l'école. Aussi, en cas de force majeure, le menu peut être revu par le chef.
- ⇒ Le service n'est disponible que pendant les jours d'école. Il ne sera donc pas possible pour le bénéficiaire de retirer un repas le mercredi, samedi et dimanche, les jours fériés et pendant les vacances scolaires.
- ⇒ Il n'est possible de réserver que 1 repas maximum par formulaire (si vous souhaitez commander plusieurs repas du même jour, vous devrez faire autant de formulaires que de repas souhaités)
- ⇒ Tout repas réservé sera facturé même si non retiré ou non consommé.
- ⇒ La facturation sera mensuelle et établie par la perception
- ⇒ Le prix du repas sera revu chaque année.
- ⇒ Les contenants seront facturés s'ils ne sont pas retournés propres dans la semaine qui suit la prise du repas.

COMMANDE et RETRAIT

Afin de pouvoir réaliser les commandes de produits alimentaires dans les bonnes quantités, les réservations devront être faites le lundi précédant (Semaine S) la semaine de réalisation des repas (Semaine S+1), comme illustré sur le schéma suivant :

Semaine S							Semaine S+1						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Résa							Repas	Repas		Repas	Repas		

Ainsi, il n'est pas possible de commander plus de 1 semaine à l'avance.

Les repas sont à retirer entre 12h15 et 12h30 le jour même du repas réservé. Cet horaire doit être impérativement respecté afin de ne pas perturber le service en salle.

Les repas seront remis par le Chef cuisinier par la fenêtre donnant dans la salle de restauration, rue des Ecoles. Il ne s'agit pas d'un Drive, le bénéficiaire devra donc se stationner correctement pour venir retirer son repas.



Après retrait par le bénéficiaire, les repas froids doivent être stockés par ce dernier à la température maximale de +3°C et consommés dans les 24 heures suivant le retrait, conformément aux règles applicables en matière de sécurité alimentaire. Le bénéficiaire est responsable de sa commande. A ce titre, il ne doit pas commander de repas contenant des ingrédients auxquels il serait allergique. Par précaution, il doit signaler ses allergies dans le formulaire de réservation. Le cas échéant, le repas concerné ne lui sera pas délivré. Ce faisant, la commune et le prestataire déclinent toute responsabilité après retrait du repas par le bénéficiaire, sous réserve des dispositions du code de la consommation.

CONSIGNE :

Le prestataire utilisera un système de tickets pour suivre le retour des contenants. Ainsi, le processus sera le suivant :

- le bénéficiaire commande son repas
- le bénéficiaire vient chercher son repas.
- Le prestataire indique sur un ticket le nom du client, la date de commande et le nombre de contenants utilisés pour le repas, par exemple 1 GC (Grand Contenant) et 2 PC (Petits Contenants).
- si le bénéficiaire ramène les contenants, le prestataire lui remet son ticket
- si le bénéficiaire ne ramène pas les contenants, le prestataire garde le ticket.

Les contenants sont à retourner au plus tard dans la semaine qui suit la prise de repas.

Le service sera interrompu pour un bénéficiaire qui ne respecterait pas les règles de fonctionnement