



## REGLEMENT DE PRESTATIONS

### SERVICE DE LIVRAISON DE REPAS

**La Coccinelle Verte II SA**  
**Chemin des Chapons-des-Près 18**  
**2022 Bevaix (NE)**

On entend par :

- « Prestataire » la Coccinelle Verte II SA – prestataire spécialisé dans la confection et livraison de repas pour enfants.
- « Structure », le lieu de consommation où les enfants prennent leur repas.
- « Client », le ou les responsables signataires du contrat avec le prestataire

#### **OBJECTIFS :**

Ce règlement sert de complément au contrat existant entre le Client et le Prestataire.

#### **PRESTATIONS :**

p. 1

##### **Préparation des repas :**

Les ingrédients servant à préparer les repas sont assemblés et préparés la veille de leur consommation – pelage, coupage et pré-cuisson.

Le jour de leur consommation, les repas sont cuits dans la cuisine de production ou les cuisines satellites du Prestataire et livrés dans la Structure.

##### **Livraisons :**

Les repas sont livrés en liaison chaude ou froide.

Les conditions de livraisons sont stipulées dans le contrat approuvé par les deux parties avec la mention de l'heure de livraison et le nom de la Structure.

##### **Température :**

Le Prestataire garantit une température des mets selon la législation en cours, en conditions de transport à 65°C.

Une convention de location de Thermo-ports pour le maintien de repas chauds dans les structures est jointe au contrat de prestations de service en fonction des nécessités du Client.

Les feuilles de prise de température sont fournies par le prestataire, soit par mail soit sous format papier. Une copie de la feuille en fin de mois, doit être envoyée au prestataire.

**La Coccinelle Verte II S.A.**

Chapons-des-Près 18 – 2022 Bevaix – [www.lacoccinelleverte.ch](http://www.lacoccinelleverte.ch)

*Label Repas Agri Local*



### **Publication des menus :**

Les menus sont envoyés au client par mail, la semaine avant les livraisons des repas. Sont joints au menus les « Repas Spéciaux » et la feuille d' « Evaluation des menus » permettant au Client d'évaluer chaque jour de la semaine la qualité des repas livrés. Ces évaluations peuvent être remplies à la main ou directement par informatique et doivent être renvoyées par mail, ou sous format papier au Prestataire hebdomadairement.

Le menu peut être affiché à l'entrée de la structure, visible par les parents des enfants, indiquant la provenance des viandes.

### **La Confection des menus :**

Les menus sont envoyés au Client uniquement lorsque la diététicienne les a validés.

En plus de la liste des mets, sont notés sur les menus, l'origine des viandes et les mets qui ne sont pas « Fait maison », signalés par un triangle rouge.

Les menus tiennent compte des critères du label « Repas Agri Local ».

Le prestataire est certifié et contrôlé par l'OIC pour le label « Repas Agri Local », garantissant les points suivants :

- 100% des menus sont révisés par une diététicienne, désignée par le prestataire.
- 80% des repas sont confectionnés « maison ».
- Les menus doivent contenir par semaine au minimum :
  - o 5 produits bios
  - o 5 produits locaux
- Le tri des déchets, avec un contrat de ramassage signé par une entreprise spécialisée dans le recyclage des déchets organiques.

### **Menus Spéciaux**

Le prestataire propose quatre (4) types de menus spéciaux pour les enfants, en plus des repas réguliers :

Pour le respect des orientations religieuses et/ou culturelles :

- Les menus sans porc
- Les menus végétariens (sont exclus les repas Végétaliens ou « Végan » )

Pour les intolérances alimentaires :

- Sans lactose
- Sans gluten



Les régimes concernant les intolérances alimentaires, sont proposés pour des allergies ou intolérances légères uniquement. Le prestataire ne disposant pas de cuisine séparée pour les régimes et les repas réguliers, des traces de gluten ou de lactose peuvent se trouver dans les aliments livrés.

Concernant les régimes « Autres », une demande écrite doit être adressée au Prestataire qui se réserve le droit d'accepter ou de refuser de produire et livrer ces repas spécifiques.

En cas d'acceptation du prestataire, le régime « Autre » spécifie au maximum trois (3) ingrédients devant être pris en compte dans leur ordre de priorité médicale.

Dans **TOUS LES CAS** les allergies ou maladies dont l'ingérence du ou des produits mentionnés pourraient porter atteinte gravement à la santé des enfants ne peuvent pas être pris en compte par le prestataire. Ne disposant pas d'une cuisine de production dans un milieu hospitalier, Le Prestataire ne peut pas prétendre avoir les connaissances ni le contrôle adéquat correspondant aux services de restauration médicalisés.

(Exemples de régimes exclus : maladie de Coéliquaue, botulisme, phénylcétonurie, favisme et tout régime pouvant déclencher une réaction allergique forte avec risque de choc anaphylactique).

p. 3

Pour ce qui est des régimes, le respect de la confidentialité est garanti.

## Commandes des repas

Un document spécifique est utilisé pour la commande des repas. La commande doit être remplie de façon complète et facilement lisible, par le client, puis envoyée au prestataire, uniquement à l'adresse mail suivante :

[info@lacoccinelleverte.ch](mailto:info@lacoccinelleverte.ch)

Le mise en page du document doit être scrupuleusement respectée :

- Orientation « Paysage »
- Police en noir et blanc (polices de couleur interdites)
- Format d'impression = 100% du document doit tenir sur 1 page (y compris le numéro client ... très important)

La commande « type » est fournie en début de contrat par le Prestataire.

Le nombre de repas est communiqué au Prestataire chaque semaine. La feuille de commande doit parvenir au Prestataire **au plus tard le jeudi à 18h00** de la semaine précédente la livraison des repas (de préférence par mail, mais peut être envoyée sous format papier « manuscrite » à l'aide du livreur).



Attention aux périodes de vacances qui démarrent dans la semaine, la feuille de commande doit parvenir avant le début de la période de vacances.

Le remplissage de la commande ne doit pas tenir compte des menus. Il faut donc que **TOUS les régimes spéciaux** soient notés sur la commande (en cas d'inversion des menus due à une livraison fautive de la part d'un fournisseur).

Un mail de confirmation de réception des commandes est renvoyé au Client pour garantir sa réception.

### Les annulations de repas

Toute modification des quantités à livrer, liées à des raisons de **maladies uniquement**, est à annoncer par le client **par téléphone** le jour même avant 09h00. Passé ce délai tout repas livré est facturé.

Dans le cas de sortie de la Structure, ou d'absence d'enfants hors maladie, la modification des commandes doit être faite au moins 24 heures à l'avance – toujours par téléphone au **032 855 10 01** (avant 9h00 le jour d'avant).

p. 4

Pour des commandes ne dépassant pas 10 repas (par jour), aucune annulation n'est acceptée.

La Coccinelle Verte II SA  
François Pous

1<sup>er</sup> juin 2019

**La Coccinelle Verte II S.A.**

Chapons-des-Prés 18 – 2022 Bevaix – [www.lacoccinelleverte.ch](http://www.lacoccinelleverte.ch)

Label Repas Agri Local