



SAS REPAS A DOMICILE  
Jean-claude LOUIS  
67 rue de la Folatière  
01300 VIRIGNIN  
SAS au capital de 100 000€  
SIRET : 834 370 066 00013  
APE 5610C  
TVA : CEE FR 87 834 370 066  
MAIL : info@repasadomicile.pro  
www.repasadomicile.pro

## Conditions Générales de ventes

### Janvier 2026

#### 1/ REPAS

Les repas sont livrés en barquettes micro-ondable, 100% biodégradable et compostable, à réchauffer 2 à 3 minutes maximum suivant la puissance du four micro-onde utilisé, à la poêle ou la casserole ou encore au four traditionnel.

#### 2/ LIVRAISON

La livraison se fait le matin entre 6 h 00 et 12 h 00.

- Les lundis : repas du jour
- Les mardis : repas du jour + repas du mercredi
- Les jeudis : repas du jour + repas du vendredi
- Les vendredis : repas du samedi et du dimanche.

La livraison doit impérativement se faire dans un endroit sain, propre, sec et à 4°C.

#### 3/ SERVICE GLACIÈRE

Un service de glacière peut être mis en place, de façon EXCEPTIONNEL et OCCASIONNEL, uniquement si la glacière dispose de pains de glaces congelés et que sa température ne dépasse pas 4°C (contrôle effectué à l'aide d'un thermomètre laser). Si ces conditions ne sont pas respectées, le repas ne sera pas déposé et sera facturé.

#### 4/ PAIEMENT

En fonction de votre sélection, nous éditons une facture en fin de mois (sur la base du cadencier), règlement à réception.

Concernant une prestation ponctuelle, à réception du cadencier complété, une facture sera établie, règlement à réception.

L'encaissement se fait en fin de prestation soit par prélèvement (GRATUIT), soit par virement, soit par chèque bancaire ou Carte Bleue. En cas de rejet Ou d'impayé, le coût est de 25,00 €, à la charge du client.

#### 5/ COMMANDE MODIFICATION ET DÉSISTEMENT

Toute commande, modification ou désistement, ne sera plus pris en compte à partir du vendredi 10 h 00 jusqu'au lundi 8 h 00. Les jours fériés suivent la même trame.

**Toute commande, modification ou désistement doit se faire 48 h 00 à l'avance, sinon le repas sera facturé.**

Pour une livraison le lundi, la commande doit être transmise le jeudi avant 18 h 00, si le lundi tombe un jour férié, la commande du mardi devra être passée le jeudi avant 18 h 00, dépassé ce délai elle ne sera plus prise en compte.

#### 6/ CONSERVATION ET CONSEILS PRATIQUES

Les repas sont acheminés par véhicules réfrigérés, contrôlés régulièrement par les services compétents. Ils sont transportés entre 1 et 4°C (la réglementation prévoit 5°C +3°C maximum).

Après la livraison, les repas doivent être entreposés dans un espace réfrigéré entre 1 et 4°C sous la responsabilité du client.

Nous vous conseillons de mettre un thermomètre dans votre réfrigérateur, pour contrôler rapidement et régulièrement la température, et ainsi détecter très rapidement une défaillance éventuelle. Cet acte garantit la bonne conservation de vos repas, surtout en été par fortes chaleurs. Après Ouverture des barquettes, pour éviter des contaminations croisées et favoriser une meilleure conservation, les restes doivent être maintenus dans des boîtes hermétiques, entreposées dans votre réfrigérateur à 4°C.

**La signature du client, accompagnée de son nom, prénom et adresse, vaut acceptation pleine et entière, sans réserve, des présentes Conditions Générales de Vente ainsi que des tarifs en vigueur au jour de la commande.**