

## Le Portage de repas à domicile

### **Bénéficiaire :**

- Personne de plus de 60 ans ou personne de moins de 60 ans si elle est reconnue en situation de handicap ou si elle présente une maladie.

### **Composition :**

- Chaque plateau repas est composé d'un potage, d'une entrée, d'un plat de résistance (féculent, légume, viande ou poisson ou œuf), d'un fromage et d'un dessert et le nécessaire à l'assaisonnement.

### **Dégustation :**

- Le tout est présenté sous forme de barquette individuelle.
- Les aliments arrivent froids. Il appartient à la personne de les faire réchauffer au micro-onde ou au bain marie.

### **Variété :**

- Il existe plusieurs menus différents. Deux menus dits normaux A et B et un menu sans sel et sans sucre dit Régime.

### **Commande :**

- Le billet de réservation ainsi que le détail des menus sont distribués et récupérés par l'agent en charge de la distribution des repas.

### **Livraison :**

- Les repas de la semaine sont livrés le jour même entre 10h et 12h et les repas du week-end sont livrés le vendredi.

### **Annulation :**

- Il est possible d'annuler un repas jusqu'à la veille au matin avant 10h30 en semaine et le jeudi matin avant 10h30 pour le week end.

### **Tarif :**

- Le prix journalier du repas avec portage varie selon les ressources ( cf règlement)

### **Facturation :**

- Le bénéficiaire reçoit à son domicile la facture et doit payer à la trésorerie publique ( adresse sur la facture)

### **Contact :**

- Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à contacter :

**Le CCAS de LONGUENESSE**

**03/21/12/23/04.**



<i>Centre Communal d'Action Sociale de Longuenesse</i>	<b>REGLEMENT INTERIEUR</b>	Numéro de l'acte	
		Nature de l'acte	Règlement
		Matière de l'acte	9.1

## REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE EN LIAISON FROIDE

Le CCAS met à la disposition du public désigné ci-après un service de portage de repas à domicile en liaison froide, lui permettant de continuer à résider à son domicile en ayant l'assurance d'une alimentation équilibrée et variée et la création ou la poursuite d'un lien social.

### Article 1 : Les bénéficiaires

Les personnes pouvant bénéficier de ce service de portage de repas à domicile doivent impérativement être domiciliés sur la commune de Longuenesse et s'inscrire auprès du CCAS de la commune où une fiche de renseignement sera complétée.

Les personnes bénéficiaires sont :

- les personnes âgées de 60 ans et plus,
- les personnes handicapées,
- les personnes temporairement invalides et/ou accidentées (certificat médical à l'appui).

Il est toutefois précisé que tous les cas de figure rencontrés seront étudiés.

### Article 2 : Les modalités de fonctionnement

L'agent en charge du portage de repas à domicile distribue aux usagers du service la feuille reprenant les menus ainsi que le bon de commande la semaine précédant la commande.

L'utilisateur devra la compléter et la rendre à l'agent au plus tard le mardi de la semaine précédant les repas commandés. Il est possible de commander un ou plusieurs repas par semaine.

Toute commande passée doit être respectée sauf cas exceptionnel (raisons médicales, hospitalisation notamment).

Les annulations sont à signaler impérativement du CCAS au plus tard la veille avant 10 heures 00 (Tél. 03.21.12.23.04). Tout repas commandé non annulé sera facturé à l'utilisateur. Pour les repas du vendredi, du samedi et du dimanche, l'annulation doit être effectuée le jeudi avant 10 heures 00.

En cas d'absence programmée, l'utilisateur est invité à en faire part dès que possible au CCAS afin d'anticiper la suspension du service et/ou les modalités d'organisation.

Dès le quatrième repas annulé dans l'année civile et ce, sans motif médical, une pénalité de 1 euro sera appliquée par annulation.

En cas d'absence imprévue de l'utilisateur, l'agent social est autorisé à contacter les personnes désignées comme référentes dans la fiche d'inscription préalable. En cas d'absence de celles-ci, la police municipale et les pompiers pourront être alertés.

Le service de portage de repas propose aux usagers concernés 3 types de menus :

- 2 menus normaux au choix A ou B
- 1 menu sans sel et sans sucre R

Le choix des menus est fait par l'utilisateur sous son entière responsabilité et nullement par l'agent en charge du portage de repas. Le bon de commande sera à remplir sans surcharge ni rature.

Le repas pour les 3 menus est composé :

- d'une entrée,
- d'un potage,
- d'un plat de résistance ( viande, poisson ou œuf un légume et/ou un féculent ),
- d'un fromage et d'un carré de beurre,
- d'un dessert.

Chaque élément est présenté en liaison froide dans des barquettes individuelles sur lesquelles figure une étiquette fraîcheur portant le nom du plat, la date de fabrication, la date de limite de consommation. Il appartient au bénéficiaire de la réchauffer au micro-ondes ou au bain-marie.

En cas de litige concernant la qualité de la prestation (livraison, qualité des repas, ...), les usagers doivent en informer le CCAS de la commune qui s'efforcera de régler celui-ci au plus vite.

Le CCAS de Longuenesse se réserve le droit d'exclure toute personne bénéficiant du service de portage de repas pour manquement grave ou répété au règlement intérieur et en cas de non-paiement.

### **Article 3 : Les livraisons**

La livraison des repas est assurée par un agent communal à raison de 5 jours par semaine en principe avant 12 heures au moyen d'un véhicule réfrigéré prévu à cet effet. Le plan de tournée est effectué par ses soins afin d'optimiser les temps et coûts de parcours.

En cas de retard , l'utilisateur sera prévenu par téléphone.

L'organisation des livraisons chez les usagers du service est prévue de la manière suivante (elle peut en cas de besoin être modifiée) :

- le lundi pour les repas du lundi,
- le mardi pour les repas du mardi,
- le mercredi pour les repas du mercredi,
- le jeudi pour les repas du jeudi,
- le vendredi pour les repas du vendredi, samedi et dimanche.

En cas de jours fériés, une organisation particulière est prévue.

L'utilisateur s'engage à recevoir la personne chargée de la livraison dans des conditions lui permettant d'effectuer correctement son travail et à tenir les animaux de compagnie en laisse.

En cas d'absence, le repas ne sera pas déposé au domicile mais remis dans les frigos de la résidence Mailland à la disposition du bénéficiaire qui pourra le récupérer. Ce repas sera dû même s'il n'est pas réclamé.

Toutefois, en cas d'absence de l'utilisateur pour raisons médicales, et uniquement pour ces raisons (un justificatif pourra être demandé par le CCAS), une glacière munie d'un bloc réfrigéré pourra être mise à disposition du livreur. En cas d'absence de cette glacière, le repas ne sera pas déposé au domicile mais remis dans les réfrigérateurs de la résidence Mailland à la disposition du bénéficiaire qui pourra le récupérer. Ce repas sera dû, même s'il n'est pas réclamé.

L'agent chargé de la livraison est autorisé à être dépositaire des clés ou badges d'entrée d'immeuble mais en aucun cas, des clés d'accès au domicile.

#### **Article 4 : Les responsabilités**

Tous les moyens humains et matériels sont mis en œuvre pour livrer l'utilisateur dans les conditions optimales de respect de la chaîne du froid.

Ce dernier s'engage dès la réception de son repas à ne pas rompre la chaîne du froid en le plaçant dans un réfrigérateur propre et sain.

Il doit par ailleurs veiller à consommer les barquettes de son repas dans la limite des dates de consommation précisées sur chacune d'entre elles.

Le CCAS de Longuenesse se décharge de toute responsabilité concernant le maintien de la chaîne de froid à compter de la livraison effective.

En outre, en cas de dépôt exceptionnel dans une glacière (dans les conditions prévues à l'article 3), le CCAS décline toute responsabilité quant au dysfonctionnement du matériel mis à disposition par l'utilisateur (glacière, bloc réfrigéré...). L'utilisateur a la charge de s'assurer que ce matériel garantit des conditions de conservation et de température optimales. En aucun cas, le livreur ne sera chargé de procéder à des vérifications sur ce matériel, notamment à des relevés de température.

#### **Article 5 : La tarification et la facturation**

Le prix du repas livré, fixé par délibération du Conseil d'Administration du CCAS, est le suivant :

Tarif à domicile :

Tranche	Revenus annuels (R)		Tarif
	Personne seule	Couple	
1	0 < R <= 10 000	0 < R <= 15 000	5,00 €
2	10 001 < R <= 14 000	15 001 < R <= 22 000	6,00 €
3	14 001 < R <= 20 000	22 001 < R <= 28 000	7,00 €
4	R > 20 001	R > 28 001	7,50 €

Tarif pour le foyer Mailland :

Tranche	Revenus annuels (R)		Tarif
	Personne seule	Couple	
1	$0 < R \leq 10\ 000$	$0 < R \leq 15\ 000$	4,00 €
2	$10\ 001 < R \leq 14\ 000$	$15\ 001 < R \leq 22\ 000$	4,50 €
3	$14\ 001 < R \leq 20\ 000$	$22\ 001 < R \leq 28\ 000$	5,00 €
4	$R > 20\ 001$	$R > 28\ 001$	5,50 €

Le tarif pourra être revu sans toutefois qu'il soit nécessaire de modifier le présent règlement intérieur.

L'utilisateur se verra adresser chaque mois une facture établie par le CCAS de Longuenesse spécifiant le nombre de repas facturés, le prix unitaire et le total à payer.

Le règlement se fait auprès des services de la Trésorerie.

Fait à Longuenesse, le



Le Président du CCAS,

Jean-Marie BARBIER

SEMAINE DU			
	MENU A	MENU B	MENU REGIME
Lundi	Potage maraîcher Macédoine rémoulade Bœuf Bourguignon Farfelles au beurre Fromage - Beurre Fian au chocolat	Potage maraîcher Roulade de jambon et condiment Steak haché de veau à la crème Purée de céleri Fromage - Beurre Marbré au chocolat	Potage maraîcher Macédoine vinaigrette Bœuf au jus Farfelles Fromage sans sel - Beurre Petite suisses
Mardi	Velouté aux 7 légumes Crêpe au fromage Omelette Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Fromage - Beurre Fruit de saison	Velouté aux 7 légumes Carottes râpées Beignet de calamars sauce tartare Ratatouille - Riz pilaf Fromage - Beurre Millefeuille	Velouté aux 7 légumes Carottes râpées Omelette Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison
Mercredi	Potage St Germain Terrine de foie Sauté de porc à la Dijonnaise Pommes rissolées - Petits pois carottes Fromage - Beurre Fromage frais aux fruits	Potage St Germain Surimi sauce cocktail Cuisse de poulet rôti mayonnaise Frites au four Fromage - Beurre Compote pommes coings	Potage St Germain Cudrilles Sauté de porc sauce bruns Pommes vapeur - Petits pois carottes Fromage sans sel - Beurre Compote sans sucre
Jeudi	Potage carottes Salade coleslaw Couscous agneau merguez Légumes couscous - Semoule Fromage - Beurre Eclair vanille	Potage carottes Pizza au fromage Tagliatelles carbonara Fromage - Beurre Fruit de saison	Potage carottes Salade coleslaw Tagliatelles Jambon sans sel Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison
Vendredi	Potage Dubarry Chou-fleur vinaigrette Filet de colin à la fondue de poireaux Pommes de terre persillées Fromage - Beurre Crème café	Potage Dubarry Salade Niçoise Hachis Parmentier Salade iceberg Fromage - Beurre Yaourt nature sucré	Potage Dubarry Chou-fleur sauce citronnée Filet de colin à la fondue de poireaux Pommes de terre persillées Fromage sans sel - Beurre Yaourt nature
Samedi	Potage poireaux Betteraves rouges Filet de poulet aux champignons Haricots verts - Pommes rôties Fromage - Beurre Gâteau de semoule	Potage poireaux Salade de tomates Cassoulet Toulousain Fromage - Beurre Fruit de saison	Potage poireaux Betteraves rouges Filet de poulet aux champignons Haricots verts - Pommes vapeur Fromage sans sel - Beurre Cake citron sans sucre
Dimanche	Velouté de potiron Feuilleté au chèvre Rôti de veau aux petits légumes Gratin Dauphinois Fromage - Beurre Crumble aux pruneaux	Velouté de potiron Terrine aux endives Langue de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon - Riz créole Fromage - Beurre Crumble aux pruneaux	Velouté de potiron Poisson blanc sauce citronnée Riz de veau aux petits légumes Gratin Dauphinois Fromage sans sel - Beurre Pâtisserie régime

\*Les menus ne sont pas contractuels, le service étant tenu de tenir compte des variations possibles des approvisionnements\*