



REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE AUCAMVILLE

La Mairie d'Aucamville met à la disposition des personnes âgées et/ou handicapées de la commune, un service de portage de repas à domicile.

Ce service a pour vocation d'améliorer la vie quotidienne des personnes âgées et /ou handicapées en leur proposant des repas équilibrés et variés.

La gestion administrative est effectuée par le Centre communal d'Action sociale, les repas sont fabriqués par les cuisines centrales de la ville.

I- Conditions d'admission

Ce service est proposé aux personnes âgées de 60 ans et plus.

Les personnes handicapées ou accidentées temporaires peuvent également bénéficier de ce service, sous réserve qu'elles fournissent un certificat médical attestant de leur incapacité à se préparer des repas.

II- Modalités d'inscription

La demande d'inscription s'effectue auprès du Centre Communal d'Action Sociale (en cas de fermeture du service, auprès de la cuisine centrale municipale)

Liste des pièces à fournir pour l'inscription :

- Le bulletin d'inscription dûment complété
- Le dernier avis d'imposition

III- Fabrication et livraison des repas

Les repas qui vous sont livrés sont identiques à ceux des 700 repas servis aux enfants, mais avec des suppléments en quantité et en nombre de composantes.

La municipalité a fait le choix de proposer des produits de préférence frais pour les entrées, de qualité supérieure pour les légumes et Label rouge pour les viandes.

Les repas sont fabriqués en général la veille de leur consommation à la cuisine centrale de la commune et livrés au domicile selon la technique de la liaison froide.

Les menus sont élaborés selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur avec le concours d'une diététicienne agréée. Ils répondent aux besoins nutritionnels des personnes âgées en matière d'équilibre, de qualité et de quantité.

IV- Composition des repas

Le menu vous sera adressé chaque de semaine, ou à la première livraison le cas échéant.

Les repas sont constitués de 4 ou 5 composantes : 1 hors d'œuvre, 1 plat protidique (viande, poisson ou œuf) et son accompagnement (légumes verts ou féculents), 1 fromage ou produit lacté, 1 dessert et 1 petit pain. Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations et obligations du ministère de la santé.

En cas de grève ou de service minimum ou autres circonstances exceptionnelles (intempéries, panne technique, rupture d'approvisionnement ...), le menu initial pourra être modifié.

Sur chaque barquette est jointe l'étiquette fraîcheur portant le nom du plat, la date de fabrication, la date limite de consommation et le numéro d'agrément des services d'hygiène. Les barquettes pour les entrées et desserts ne doivent pas être réchauffées. Les plats chauds doivent être réchauffés selon les consignes données dans la fiche jointe lors de votre inscription.

V- La livraison des repas

La commande des repas doit avoir lieu 72h avant la livraison. Les commandes exceptionnelles ou urgentes (de la veille pour le lendemain) doivent impérativement être transmises avant 10h.

Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi, hors jours fériés entre 8h30 et 12h30.

Les usagers s'engagent à recevoir la personne chargée de la livraison de repas dans des conditions lui permettant d'effectuer correctement son travail et, notamment, à tenir les animaux en laisse.

L'utilisateur doit être présent à son domicile lors de la livraison. Toute modification d'horaire de livraison doit rester exceptionnelle et doit faire l'objet d'une entente préalable avec le livreur.

Pour le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, le repas sera remis en main propre à l'utilisateur et doit être stocké au réfrigérateur. Il ne peut être laissé à l'extérieur du logement ou déposé dans une glacière (ou tout autre contenant).

Les repas sont livrés froids dans un véhicule réfrigéré.

Chaque plat est présenté dans une barquette jetable. Le plat chaud et sa garniture peuvent être réchauffés au bain-marie, au micro-ondes, ou par tout autre moyen traditionnel à condition que la nourriture soit ôtée de la barquette.

Les repas doivent être consommés dans les 24 heures après ouverture, sans rupture de froid.

VI- Conditions d'annulation

En cas d'annulation de commande, l'usager est tenu d'en informer le CCAS ou les cuisines centrales en respectant un délai de 72h.

En cas de non respect de cette condition, sauf cas d'urgence (hospitalisation la veille), les repas seront facturés.

VII- Tarif et facturation

Les tarifs des repas sont fixés par délibération du Conseil Municipal.

Ils sont consultables sur le site Internet de la Mairie ou disponibles auprès du CCAS.

Une facture récapitulative des repas sera adressée mensuellement aux usagers. Le paiement s'effectue à terme échu.

La date limite de paiement est fixée au 15 du mois. Le règlement de la facture doit être effectué à l'ordre du « Trésor public ».

En cas de non paiement dans les délais prévus et après rappel effectué par le régisseur, les sommes dues feront l'objet d'une procédure de recouvrement forcée par le Trésor Public.

VIII- Manquement au règlement

La Mairie d'Aucamville se réserve le droit d'exclure toute personne bénéficiant du service de portage de repas pour manquement grave ou répété au règlement intérieur, notamment en cas de non paiement.

IX- Modification du règlement

La Mairie d'Aucamville se réserve le droit d'apporter toute modification utile ou impérative à ce règlement intérieur.

A Aucamville

Le

Le bénéficiaire,

M. ou Mme