

REGLEMENT DE FONCTIONNEMENT PORTAGE DE REPAS A DOMICILE EN LIAISON FROIDE

PREAMBULE

Le portage de repas à domicile en liaison froide a pour objet de permettre au public désigné ci-après, de bénéficier d'une prestation sociale lui permettant de continuer à résider à son domicile en ayant l'assurance d'une alimentation équilibrée et d'un lien social.

Le présent règlement de fonctionnement vise à préciser le fonctionnement du service : portage de repas secteur SUD.

Article 1. Les publics concernés :

Les publics concernés par ce service mis en place sont les suivants :

- Les personnes âgées de plus de 60 ans et/ou handicapées ayant des difficultés dans les gestes de la vie quotidienne
- Les personnes âgées de plus de 60 ans et/ou handicapées à faible revenus et en situation d'isolement
- Les personnes temporairement invalides et /ou accidentées avec certificat médical (le service se réserve le droit de ne pas accepter la demande en cas de surcharge de livraison)
- Les personnes domiciliés sur les villes de : Ablis, Allainville-aux-Bois, Boinville-le-Gaillard, Paray-Douville, Prunay-en Yvelines, Saint-Martin-de-Brétencourt et Sainte Mesme.

Article 2. Tarification :

Lors du dépôt de la demande, un devis ainsi qu'un contrat sont remplis avec le bénéficiaire.

Les tarifs sont fixés par le Conseil d'Administration, d'après les ressources figurant sur l'avis d'imposition.

Le responsable de service réalise une évaluation annuelle des besoins.

A tout moment et à la demande du bénéficiaire, le responsable de service peut se rendre à votre domicile pour réévaluer la situation.

Trois tarifs sont appliqués en fonction des ressources du bénéficiaire, et sous réserve d'une évaluation annuelle :

- | | |
|---|--------|
| - revenus inférieurs ou égal à 797 euros= | 5.98 € |
| - revenus entre 798 et 1150 euros= | 7.66 € |
| - revenus égal ou supérieur à 1151 euros= | 9.33 € |

Article 3. Organisation du service :

Le service livre les repas selon le principe de la liaison froide.

Les repas sont livrés au domicile de l'utilisateur entre 9h30 et 13h.

Le service fonctionne du lundi au vendredi, les repas du week-end et jours fériés sont livrés la veille.

Article 4. Le repas :

Les repas sont fournis par un prestataire extérieur.

- Composition d'un repas quotidien :**
- Une entrée au choix
 - Un plat principal avec garniture au choix
 - Un fromage au choix
 - Un dessert au choix
 - Une portion de pain

A l'occasion des fêtes de fin de fin d'année et de Pâques un menu festif est proposé sans surtaxe.

Article 5. Modalités de commande :

Les menus à choisir sont remis à l'utilisateur et récupérés par l'agent en charge du portage de repas, au plus tard, 4 jours après le dépôt.

Annulation: il est possible d'annuler un ou plusieurs repas, suspendre ou renoncer au service, si l'annulation est transmise **au service 48 h avant la date de livraison**, sauf hospitalisation en urgence.

Tout repas est dû dans la limite du délai de préavis.

Article 6. Modalités de livraison, conservation et consommation :

La livraison

La livraison est assurée par l'agent social du CIAS.

Les usagers seront avertis des remplacements pendant les congés de l'agent.

Les repas sont transportés dans un véhicule muni de caissons isothermes et livrés dans des sacs alimentaires.

L'utilisateur se doit d'être présent à son domicile aux jours et heures prévus de la livraison.

La responsabilité du CIAS n'est plus engagée dès lors que les denrées ont été remises en main propre au bénéficiaire.

La conservation des aliments

Le rangement et la conservation du repas livré sont à la charge de l'utilisateur, sauf en cas d'incapacité de celui-ci.

Les repas sont livrés froids, conformément à la législation en vigueur.

Chaque plat est présenté dans une barquette individuelle, jetable étiquetée portant le nom du plat, la date de fabrication, la date limite de consommation.

Selon la réglementation en vigueur, il est formellement interdit de congeler, les repas livrés.

La consommation

Les aliments sont réchauffés aux micro-ondes en priorité (avec le contenant), à la gazinière ou au four traditionnel (sans le contenant).

Les barquettes doivent être stockées dans un réfrigérateur et consommées dans les 24 heures, de préférence.

Article 7. Facturation :

Les règlements s'effectuent tous les mois, à terme échu auprès du Trésor Public.

Le montant de la facture est déterminé par le nombre de repas livrés.

Cette prestation peut être financée en partie par l'APA (Allocation Personnalisée d'Autonomie) dans le cadre d'un plan d'aide.

Elle ouvre droit sous certaines conditions à une réduction d'impôts (les avantages fiscaux ne s'adressent qu'aux bénéficiaires de l'APA).

Article 8. Réclamations des usagers :

Toutes remarques ou questions concernant le service peuvent être adressées soit à l'agent social qui transmettra au service soit directement au responsable du CIAS qui reste à l'écoute de l'utilisateur.

Article 9. Sécurité :

Les personnes bénéficiaires du service sont tenues d'assurer la sécurité des porteurs de repas concernant les animaux et objets dangereux lors des livraisons. Le cas échéant, la responsabilité des personnes serait engagée et pourrait entraîner l'arrêt momentané ou définitif du portage.

Fait en deux exemplaires, le /...../.....

Le Bénéficiaire

Par délégation du Président,

Ludivine HESSE

Directrice Générale Adjointe

Ressources Humaines - Services de Proximité

En charge de la direction générale du CIAS RT

La responsable de secteur