

LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

PROPOSÉ AUX SENIORS

Adresse postale :

**DIRECTION DE L'ACTION SOCIALE - Hôtel de Ville - Service Seniors – Portage Repas à Domicile
BP 227 - 77107 MEAUX CEDEX - Tél. 01.60.09.97.45 – 01.60.09.90.25**

I - CONDITIONS D'ADMISSION

1-1 BENEFICIAIRES

Le portage de repas est un service de proximité et de soutien à domicile de la Direction de l'Action Sociale, ouvert à toute personne âgée retraitée ou personne dépendante, résidant dans la commune de Meaux, qui éprouve des difficultés à préparer ses repas.

Ce service est assuré auprès des personnes remplissant les conditions suivantes :

- résider à Meaux,

- être retraité(e) ou âgé(e) de plus de 60 ans

Ou

- sans condition d'âge pour les personnes dans l'incapacité définitive de préparer ou de faire préparer leurs repas.

1.2 COMMENT BENEFICIER DU SERVICE ?

La demande de portage de repas est effectuée auprès de la Direction de l'Action Sociale dont les coordonnées sont rappelées en page de garde, par l'utilisateur, sa famille ou un autre tiers (hôpital, service social...).

La participation financière du bénéficiaire est fonction des revenus du bénéficiaire. Un barème des tarifs est révisé en septembre et communiqué aux intéressés.

La mise en place du service de repas à domicile sera effective au plus tard sous huit jours.

Le nombre de repas commandé par semaine ne peut être inférieur à cinq (samedi et dimanche compris).

La durée du service demandé ne peut être inférieure à deux mois.

II - FONCTIONNEMENT

Outre la livraison du repas, le service remplit également un rôle d'accompagnement social avec les autres intervenants et la famille, dans lequel la qualité du contact apporté à la personne bénéficiaire du service (attention, écoute, disponibilité et chaleur humaine) constitue les meilleures garanties de réussite de son maintien à domicile.

L'accès au domicile doit être facilité pour le livreur si le bénéficiaire des repas a des difficultés pour se déplacer (code d'accès, badge, clé, sonnette...).

En cas d'absence prévisible (visite chez les enfants ou tout autre déplacement), si la livraison est maintenue, faute d'avoir prévenu le service Seniors, le bénéficiaire est redevable du repas perdu qui sera facturé au tarif habituel.

En cas d'hospitalisation du bénéficiaire, le service Seniors devra être prévenu dès que possible afin de faire stopper les livraisons suivantes (J+2).

En tout état de cause, la livraison des repas est maintenue tant que le bénéficiaire (ou un membre de sa famille) n'a pas prévenu le service Seniors de la Direction de l'Action Sociale.

Tout repas préparé sera facturé.

2.1 FABRICATION

Les repas livrés sont des repas complets, fabriqués par une cuisine centrale (sous contrôle d'un diététicien), conditionnés individuellement et livrés à domicile par les employés de la société prestataire de service pour le Portage de Repas à domicile.

2.2 COMPOSITION D'UN REPAS

- une entrée
- un plat garni
- un fromage
- un dessert
- un petit pain

2.3 LIVRAISON DES REPAS

Les repas sont livrés le matin en liaison froide, du lundi au vendredi.

Les repas du lundi, mardi et mercredi sont livrés chaque jour. Ceux du jeudi et vendredi sont livrés le jeudi. Ceux du samedi et dimanche sont livrés le vendredi.

Les bénéficiaires réceptionnent leurs repas et doivent les entreposer dans un réfrigérateur s'ils ne sont pas consommés immédiatement. Ces derniers ne doivent être chauffés qu'une fois (voir note jointe en annexe).

2.4 FACTURATION

Calcul de la facture à terme échu.

Une facture est envoyée mensuellement au bénéficiaire du service ou à un membre de sa famille/un représentant légal (tuteur, curateur...)

Le règlement s'effectue par prélèvement automatique. Toutefois, il peut être accepté ponctuellement et à titre exceptionnel le paiement en espèces ou par chèque bancaire à l'ordre de Régie Prestations Personnes Agées MEAUX, auprès du régisseur du Service Seniors.

Le défaut de paiement entraînera la mise en recouvrement de la créance par la Trésorerie Municipale et pourra, le cas échéant, provoquer le refus de prendre en compte tout nouveau portage de repas.

III - RESPONSABILITES

III.1 LE PERSONNEL

Le personnel du service de repas à domicile est soumis au secret professionnel au même titre que tous les intervenants de la Direction de l'Action Sociale.

Le livreur exerce sa profession sous l'autorité de la direction de la Société prestataire de service pour le Portage de repas.

A ce titre, il n'est pas autorisé, sur demande du bénéficiaire, à déposer le repas sur la poignée de la porte d'entrée ni sur le balcon, ni même dans une glacière devant la porte ou encore dans la boîte à lettres.

Il doit remettre le repas au bénéficiaire ou à toute autre personne présente au domicile (conjoint, enfant, aide à domicile, ...).

De même, en accord avec le service SENIORS, le livreur peut déposer le repas chez un tiers.

Le service SENIORS n'est pas tenu de réceptionner les repas non livrés.

L'agent administratif dépend de la Direction de l'Action Sociale.

A tout moment, ils peuvent être soumis à des contrôles émanant de leur employeur et doivent, en permanence, rendre compte de leur travail.

III.2 - LITIGES

Les éventuelles réclamations ou suggestions découlant du fonctionnement du service sont à adresser, par écrit, au Directeur de l'Action Sociale.

IV. RESILIATION

A la demande du bénéficiaire :

Toute demande de résiliation du portage des repas doit être faite par courrier :

- soit par envoi postal :
DIRECTION DE L'ACTION SOCIALE Hôtel de Ville
Service Seniors Portage Repas à Domicile BP 227
77107 MEAUX CEDEX
- soit dépôt au Service SENIORS dont les bureaux sont situés :
5, rue Lafayette 77100 MEAUX, au fond de la cour, 1^{er} étage

L'arrêt de la facturation sera effectif au plus tôt dans les 48 heures ouvrées après réception du courrier.

A la demande du Service SENIORS :

- En cas d'absence du bénéficiaire des repas et dans la mesure où le service SENIORS est sans nouvelles depuis au moins 3 mois, le contrat sera automatiquement résilié.
- Après mise en recouvrement de plusieurs créances par la Trésorerie Municipale

Les avantages de la liaison froide

Garanties d'hygiène

Préservation des qualités gustatives des denrées

Permet une organisation qui assure une constante dans la qualité des repas

Règles à respecter

- Dès la réception des repas, les conserver au réfrigérateur jusqu'à la remise en température
- Déconditionner les produits froids, type hors d'œuvre, au plus près de la consommation
- Déconditionner le plat chaud au moment de la remise en température

La remise en température du plat chaud à 65° peut être effectuée :

- soit dans la barquette au micro-onde, suivant le produit (ex: plat en sauce)
- soit au four, à 150°, transvasé dans un plat (thermostat 5)
- soit transvasé dans une casserole.

ATTENTION!

Tout produit remis en température (65° minimum) ne peut être remis au réfrigérateur pour consommation ultérieure.

Une étiquette indique sur la barquette :

- la date de fabrication
- la date limite de consommation

Tout produit arrivé à la date limite de consommation doit être jeté

DEMANDE DE PORTAGE DE REPAS FAITE PAR LE BENEFICIAIRE

Je, soussigné(e), M. MME.....

- Certifie avoir pris connaissance du Règlement Intérieur et en accepte les conditions.
- Autorise la personne nommée ci-dessous à signer en mon nom l'acceptation du Règlement Intérieur.

M. MMEen qualité dede

M. MME

Fait à MEAUX, le

Signature,

DEMANDE DE PORTAGE DE REPAS FAITE PAR UN TIERS

Je, soussigné(e).....

Agissant en qualité de : (si la demande n'émane pas du bénéficiaire du portage de repas)

.....de M. (ou MME).....

Certifie avoir pris connaissance du Règlement Intérieur et en accepte les conditions.

Fait à MEAUX, le

Signature,