



REGLEMENT INTERIEUR - RESTAURATION SENIORS

Applicable à partir du 1^{er} septembre 2024

Inscription à la « restauration seniors » (portage de repas et foyer restaurant Espace Michel SIMON)

Toute première inscription se fait à l'accueil du CCAS. Un document sera à compléter accompagné du dernier avis d'imposition.

Les réservations et annulations se font à l'accueil du CCAS, ou par téléphone (03.28.58.03.40), aux horaires d'ouverture de ce dernier (du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h).

La réservation est obligatoire, au moins 48 heures à l'avance, avant 12h et, pour le week-end, le jeudi avant 12h.

Toute annulation doit obligatoirement être faite au moins 48 heures à l'avance (sauf en cas d'évènement exceptionnel : hospitalisation d'urgence...), avant 12h, et, pour le week-end, le jeudi avant 12h. En cas de non-respect de ce délai et sans justificatif, le repas vous sera facturé.

Le paiement se fait par prélèvement bancaire.

1- L'ESPACE MICHEL SIMON (EMS)

PREAMBULE

L'EMS est un lieu de restauration, à vocation sociale, dédié aux aînés résidant sur le territoire de la commune de Loon-Plage. Il est géré par les services municipaux (cuisine centrale et CCAS).

Il a pour objet de favoriser l'inclusion sociale des aînés en leur permettant de se restaurer dans un cadre chaleureux, tout en en partageant un moment de convivialité. Sa vocation première est de lutter contre l'isolement.

Il a aussi pour ambition de proposer une nourriture équilibrée et gustative, à un prix accessible calculé en fonction d'un barème de ressources.

Ponctuellement dans l'année, des repas thématiques dansants sont proposés afin de favoriser la convivialité et les échanges entre l'ensemble des aînés de la commune. Le prix du repas est alors doublé et comprend : 2 apéritifs au choix, une entrée, un plat, du fromage, un dessert accompagné d'une coupe de vin pétillant et le café.

Mensuellement un repas « anniversaire » est organisé pour honorer les natifs du mois concerné (une coupe de vin pétillant est offerte avec le gâteau au moment du dessert).

Conditions d'accès :

- Résider sur le territoire de la commune de Loon-Plage
- Être retraité et âgé de 62 ans au minimum au 1^{er} janvier 2024. L'accès à ce service passera à 63 ans à partir du 1^{er} janvier 2025 et 64 ans à partir du 1^{er} janvier 2026.

Composition du menu et tarification :

Le menu comporte une entrée, un plat, un fromage, un dessert, le café, du pain. L'eau est mise gracieusement à disposition. Le prix du menu est calculé selon un barème de ressources et comprend trois tarifs : 8,00 € ; 6,00 € ou 4,00 € (au 01/09/2024).

Un plat de remplacement est proposé uniquement pour les personnes ayant des allergies ou des intolérances alimentaires. Aucune modification n'est possible concernant l'entrée.

Le service de la cuisine centrale n'est pas en capacité de réaliser des menus individualisés en lien avec un régime particulier (sans sel, sans gluten, allergies...).

Les convives ont la possibilité de consommer l'apéritif ainsi que des boissons, servies à l'occasion du repas. Les tarifs de ces consommations sont les suivants : - apéritifs (picon bière, picon « bulles », Ricard, whisky, Muscat, Martini) : 3,50 € - bière (en cannette de 25 cl) et vin (pichet de 25 cl) : 2,50 € - boissons sans alcool : 1,00 €

Jours et horaires d'ouverture

- Mercredi : de 11h30 à 15h
- Vendredi : de 11h30 à 15h
- Dimanche : de 11h30 à 16h
- Jours fériés : fermeture
- Fermetures exceptionnelles : par exemple brocante du centre-ville en juillet - banquet des aînés le 1^{er} dimanche de décembre, ...

L'accueil du public se fait à partir de 11h30. Le service démarre à 12h00.

Service d'aide au déplacement

Afin de favoriser l'accès à l'EMS aux personnes les plus âgées et rencontrant des difficultés de mobilité, un service d'aide au déplacement est proposé entre le domicile et l'EMS. Il ne s'agit en aucun cas d'un service de transport à la demande, mais bien d'une aide gratuite à la mobilité et permettant de lutter contre l'isolement.

Quelques règles de vie à respecter

Comme dans tout lieu de vie collective, les personnes fréquentant l'EMS s'engagent, sous réserve d'exclusion, à respecter quelques règles de bon sens et de bien vivre ensemble :

- Respecter les autres convives et le personnel
- Ne pas emporter de nourriture non consommée à l'issue du repas
- Ne pas apporter de boissons et nourriture de l'extérieur

Capacité maximale et minimale d'accueil

L'EMS peut accueillir un maximum de 80 convives. À l'occasion des repas thématiques, qui attirent un nombre plus important de personnes, l'inscription des personnes fréquentant habituellement l'EMS sera privilégiée.

Le mercredi et vendredi, en dessous de 5 inscrits, et le dimanche en dessous de 10 inscrits, l'EMS ne sera pas ouvert et un portage de repas à domicile sera proposé en substitution.

2- SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Tout comme l'Espace Michel SIMON (EMS), le portage de repas est un service de restauration, à vocation sociale, dédié aux aînés résidant sur le territoire de la commune de Loon-Plage. Il est géré par les services municipaux (cuisine centrale et CCAS).

Il a pour objet de favoriser le maintien à domicile des aînés les plus fragiles et les moins mobiles en leur permettant de bénéficier d'une alimentation adaptée, équilibrée et gustative, à un prix accessible calculé en fonction d'un barème de ressources.

En aucun cas, il ne s'agit d'un service commercial ou de confort, de livraison de repas à domicile.

Conditions d'accès :

- Résider sur le territoire de la commune de Loon-Plage
- Être retraité et âgé de 62 ans au minimum au 1^{er} janvier 2024. L'accès à ce service passera à 63 ans à partir du 1^{er} janvier 2025 et 64 ans à partir du 1^{er} janvier 2026 (dans le cas d'un couple dont l'un des membres n'a pas l'âge requis et le statut de retraité = 1 seule valisette)

Composition du menu et tarification :

Le menu comporte une entrée, un plat, un fromage, un dessert, du pain. Le prix du menu est calculé selon un barème de ressources et comprend trois tarifs : (8,00 € ; 6,00 € ou 4,00 €).

Un plat de remplacement est proposé uniquement pour les personnes ayant des allergies ou des intolérances alimentaires. Aucune modification n'est possible concernant l'entrée.

Le service de la cuisine centrale n'est pas en capacité de réaliser des menus individualisés en lien avec un régime particulier (sans sel, sans gluten, allergies...).

Fonctionnement du service

Le repas, conditionné sous forme de valisette, est livré au domicile, en liaison froide, entre 8h30 et 12h30, du lundi au samedi.

Le bénéficiaire s'engage à recevoir la personne en charge de la livraison dans les meilleures conditions et en toute sécurité (porte ouverte, grille déverrouillée, **animaux de compagnie attachés ou dans une autre pièce...**). **En cas de non-respect de ces conditions de sécurité, l'agent se réserve le droit de refuser la livraison et le repas vous sera facturé.**

Afin de pouvoir assurer le service de portage de repas auprès de **personnes à mobilité réduite ou en cas de problématiques de santé**, vous avez la possibilité de confier un moyen d'accès à votre domicile (clé, badge, code...) au personnel de la cuisine centrale, accompagné d'une attestation de remise de clé (cf. annexe « attestation de remise de clé »).

Sauf cas exceptionnel, validé par l'équipe du CCAS en concertation avec l'équipe de la cuisine centrale (hospitalisation, problématique de santé,...), **il est précisé que la livraison ne se fait pas sur rendez-vous.**

Un seul passage sera effectué pour livrer le repas. En cas d'absence et sans justification valable, le repas sera facturé.



IMPORTANT : de nouvelles lois obligent la restauration collective à repenser ses modes de conditionnement des repas. En effet, la loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire)^o impose depuis le 1^{er} janvier 2022 l'utilisation de récipients réemployables pour le portage de repas à domicile.

A partir du 1^{er} septembre 2024, les contenants en plastique seront ainsi remplacés par des récipients en verre, avec couvercle. (Une phase test est prévue la dernière semaine du mois d'août).

Par mesure d'hygiène et afin de préserver le matériel dans la durée, vous devez impérativement transvider le contenu des récipients avant le réchauffage et ne pas manger directement dans le contenant afin de préserver le matériel dans la durée. **(Cf. note explicative)**

Le personnel de la cuisine centrale **recupérera les contenants** en verre avec leurs couvercles **le lendemain** de la livraison de la valisette, **entre 8h30 et 12h30**. Vous êtes tenus de **rendre la vaisselle rincée et dans un sac jetable et recyclable**.

Chaque contenant (récipient + couvercle) non-rendu ou cassé vous sera facturé 7 euros.

Désignation d'une personne à contacter en cas d'urgence

En cas d'urgence, le personnel de la cuisine centrale et/ou du CCAS doivent pouvoir contacter une personne de votre entourage.

J'accepte de désigner une personne à contacter en cas d'urgence

Nom :

Prénom :

Adresse :

Numéro de téléphone fixe :

Numéro de téléphone mobile :

Je refuse de désigner une personne

Fait en 2 exemplaires.

A Loon-Plage, le

NOM :

PRENOM.....

Signature :



<p>Attestation de remise de clés Service de portage de repas à domicile</p>

Je soussigné, Fabrice Cocquet, Responsable de la Cuisine Centrale de LOON-PLAGE, atteste avoir reçu : la clé du domicile – badge – code d'accès (entourer le(s) moyen(s) transmis) de Madame/monsieur

.....,

résidant au :

à LOON-PLAGE afin de permettre au personnel de service d'effectuer le portage journalier des repas à domicile.

Fait à Loon-Plage, le

Signature: