

Service de portage de repas à domicile :

Règlement de fonctionnement

Les bénéficiaires du portage de repas à domicile :

- Les personnes de plus de 60 ans ou celles qui justifient d'une convalescence les empêchant de préparer leurs repas en autonomie de façon provisoire (sur avis médical).
- Les résidents des 12 communes de la CCPBS : Combrit, Le Guilvinec, L'Île Tudy, Loctudy, Penmarc'h, Plobannalec, Lesconil, Plomeur, Pont L'Abbé, Saint-Jean Trolimon, Tréffiagat-Léchiagat, Tréguennec et Tréméoc.

Pour bénéficier du service de portage de repas il est obligatoire de commander au minimum 3 repas par semaine.

Les livraisons de repas à domicile :

Les repas sont livrés du **lundi au samedi** y compris les jours fériés. Le repas du dimanche est livré le samedi.

A titre exceptionnel, les repas du 25 décembre sont livrés le 24 décembre après-midi et celui du 1^{er} janvier le 31 décembre après-midi.

Les repas sont livrés **avant 12h30**, l'heure approximative de livraison sera indiquée par le service au moment de l'inscription.

La conservation des repas :

Le bénéficiaire s'engage à avoir un réfrigérateur en bon état de fonctionnement, correctement nettoyé et à bonne température (entre 0° et 4°) pour conserver les repas.

Les barquettes sont **obligatoirement** déposées dans le réfrigérateur par l'agent du portage de repas en liaison froide. Elles peuvent être réchauffées au micro-onde, à l'aide d'un four (en changeant de contenant) ou à l'aide d'une table de cuisson.

La date limite de consommation est indiquée sur la barquette, **elle ne doit pas être consommée après**. Le bénéficiaire ne doit pas réchauffer plusieurs fois la même barquette, et ne doit pas consommer la nourriture dans une barquette entamée depuis plusieurs jours.

L'agent du portage vérifie la consommation des repas, leur bonne conservation et les dates limites de consommation.

Si la date limite de consommation est dépassée ou si les barquettes sont ouvertes et mal conservées, l'agent reprend la nourriture pour la détruire.

Le prix du repas est fixé à 10€10 *(le prix est revu tous les ans)*

Les repas sont facturés mensuellement, aucune facture ne peut être établie avant la fin du mois. Le règlement des factures s'effectue par prélèvement automatique ou par chèque auprès du Trésor Public, il doit intervenir sous huitaine. **L'agent chargé du portage n'est pas habilité à encaisser les règlements.**

Une aide peut être versée par l'APA (Allocation Personnalisée à l'Autonomie). De plus, une prise en charge partielle peut aussi se faire par certaines mutuelles et assurances.

Pour tout renseignement concernant l'accès au droit, le maintien à domicile, voire l'entrée en établissement, le CLIC du Pays Bigouden se tient à votre disposition au 02 98 87 39 50

Accueil à Pont-l'Abbé (de préférence sur rendez-vous) au 14 rue Charles Le Bastard à Pont-l'Abbé
Du lundi au jeudi : 9h-12h / 14h-17h – vendredi 9h-12h / 14h-16h.
Des visites à domicile peuvent également être programmées

Les régimes alimentaires

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire des publics concernés. Les repas sont réalisés par l'Unité Centrale de Production de repas en Pays Bigouden, localisé à l'Hôtel Dieu avec l'assistance d'une nutritionniste.

Régime normal :

Régime correspondant au menu A. **Grammages + apports nutritifs à préciser avec THIERRY LE CARRE**

Régime peu salé :

Une personne en régime peu salé aura un menu apportant 4gr de NaCl (Chlorure de sodium). Chaque jour, une proposition salée est autorisée comme un pâté de campagne ou le fromage du jour.

Régime peu sucré :

Les menus peu sucrés sont adaptés en cas de diabète, une demi-portion de féculent et une demi-portion de légumes peuvent être associées avec une viande ou un équivalent. Trois fois par semaine, un dessert sucré est autorisé.

Régimes spécifiques proposés :

Régime sans résidu et sans lactose :

Les menus sans résidu/ sans lactose sont préconisés en cas de coloscopie sur avis médical.

Régimes stricts :

De manière exceptionnelle, les personnes peuvent pour des raisons médicales demander un régime « strict » (sel/sans sucre/sans lactose/sans gluten/sans graisses). La demande devra dans ce cas être accompagnée d'un avis médical pour s'assurer que ce régime convienne à la personne.

En cas de régimes sans sel strict, les articles en case grisée ne pourront être commandés mais il sera possible de demander du pâté sans sel et du jambon sans sel

En cas de régimes sans sucre strict, le dessert du jour (A) ne pourra être choisi mais il sera possible de demander un laitage, flan, compote, pomme cuite ou fruits au sirop sans sucre.

Les textures

Trois différentes textures sont proposées en plus de la normale.

Viande hachée :

Les hors d'œuvres de légumes sont proposées sous forme de verrine. La viande seulement est hachée, le poisson, les accompagnements et les dessert sont en texture normale.

Moulinée :

Les hors d'œuvre de légumes sont proposées sous forme de verrine. La viande et le poisson sont en texture moulinée. L'accompagnement proposé est de la purée de pommes de terre ou de légumes. Les desserts sont proposés en texture molle (compote, fruits cuits, Laitage, etc.)

Mixé Lisse :

Dans le cas d'une personne en Mixé Lisse, une verrine de légumes sera proposée en hors d'œuvre et elle sera systématiquement accompagnée d'une portion de vache qui rit. Le plat est composé de deux veloutines soit de viande ou de poisson. Les desserts sont en texture molle.

La feuille des menus :

Le bénéficiaire élabore son menu en choisissant une entrée, un plat, un accompagnement, un fromage et un dessert auxquels se rajoute un potage. En tous, 6 articles sont commandés.

Le menu A est le menu du jour, les autres articles proposés (B, C, D) sont des remplacements.

Chaque semaine, à partir du jeudi l'agent dépose une feuille de menu chez la personne. Il est également possible d'envoyer ce menu sous forme d'email. Celui-ci une fois complété, doit être retourné impérativement avant le **lundi suivant**. Il est possible de nous le retourner à l'adresse portage.repas@ccpbs.fr.

Si le menu n'est pas rempli, la personne aura par défaut le menu du jour (A), les repas étant commandés 10 jours à l'avance.

Portage de Repas à Domicile
Communauté de communes du
Pays Bigouden Sud
Hôtel-Dieu Pont L'Abbé

Nom : M^{me} Durand Régime/Texture: Sans Sel
Prénom : X N° Caisse



	(lundi 17 septembre 2018)	mardi 18 septembre 2018	mercredi 19 septembre 2018	jeudi 20 septembre 2018	vendredi 21 septembre 2018	samedi 22 septembre 2018	dimanche 23 septembre 2018
HORS D'OEUVRE	A Feuillote au fromage	A Rillettes de porc corchiçons	A Tomates basilic	A Betterave sauce crèmeuse	A Salade Marco Polo	A Taboulé maison à la menthe	A Terrine de poisson sauce cocktail
	B Pamplemousse	B Poireaux vinaigrette	B Terrine de légumes sauce crème	B Carottes râpées	B macedoine vinaigrette	B Céleri remoulade	B
	C Salade - tomates	C Salade - tomates	C Salade - tomates	C Salade - tomates	C Salade - tomates	C Salade - tomates	C
	D Pâte de campagne	D Œuf-dur	D Pâte de campagne	D Œuf-dur	D Pâte de campagne	D Œuf-dur	D
PLATS	A Filet de poisson meunière	A Rôti de dinde au jus	A sauté de bœuf aux épices	A Saucisse Hénaff	A Colin-lieu sauce safranée	A Columbo de porc	A Rôti de veau au jus
	B Marée du jour-sauce crèmeuse	B Marée du jour-sauce crèmeuse	B Marée du jour-sauce crèmeuse	B Marée du jour-sauce crèmeuse	B Marée du jour -pochée	B Marée du jour-sauce crèmeuse	B
	C Longe de porc au jus brun	C Longe de porc au jus brun	C Longe de porc au jus brun	C Longe de porc au jus brun	C Longe de porc au jus brun	C Longe de porc au jus brun	C
	D Jambon blanc	D Jambon blanc	D Jambon blanc	D Jambon blanc	D Jambon blanc	D Jambon blanc	D
LÉGUMES	A Pommes vapeur persillées	A Ratatouille	A Brocolis-Semoule	A Purée du Chef	A Légumes racine	A Haricots beurre persillés	A Frites pommes
	B Haricots verts	B Haricots verts	B Haricots verts	B Fondue de poireaux	B Haricots verts	B Tomato au four	B
	C Purée de pommes de terre	C Purée de pommes de terre	C Purée de pommes de terre	C	C Purée de pommes de terre	C Purée de pommes de terre	C
	D Riz	D Pâtes	D Riz	D Pâtes	D Riz	D Pâtes	D
FROMAGE	A St Paulin	A Fromage blanc	A Cantadou	A Camembert	A Edam	A Pyrénéen	A St Nectaire
	B Fromage blanc	B Fromage blanc	B Fromage blanc	B Fromage blanc	B Fromage blanc	B Fromage blanc	B Fromage blanc
DESSERT	A Entremet géllifié vanille	A Fruit de saison	A Œuf à la neige	A Salade de fruits frais	A Compote pommes/framboises	A Gateau à la pêche	A Tarte abricots
	B Semoule au lait	B Laitage aux trois céréales	B Riz au lait	B Semoule au lait	B Tapioca au lait	B Riz au lait	B
	C Flan aux œufs	C Flan aux œufs	C Flan aux œufs	C Flan aux œufs	C Flan aux œufs	C Flan aux œufs	C
	D Compote	D Compote	D Compote	D Compote	D Compote	D Compote	D
	E Fruit cuit	E Fruit cuit	E Fruit cuit	E Fruit cuit	E Fruit cuit	E Fruit cuit	E
POT AGE	O Potage aux champignons	O Potage de poireaux	O Potage de volaille	O Potage aux carottes	O Potage de cresson	O Potage de légumes	O Potage de légumes

Dans l'entête, doit être indiqué le nom et prénom du bénéficiaire ainsi que son régime alimentaire (Normal ; Peu salé ; Peu sucré ; Sans résidu et sans lactose).

Les haricots de livraison doivent être entourés ainsi que les lettres correspondant aux articles qui composent le menu.

La texture mixée (moulinée) du repas doit être indiquée au niveau des plats.

Les équivalences des produits :

- Un potage peut être remplacé par 1 hors d'œuvre simple (carottes, tomates, crudités, etc.) ou 1 laitage → à confirmer avec Thierry Le Carre
- Un produit laitier ou une portion de fromage peut être remplacé par un flan aux œufs
- Un dessert peut-être remplacé par des fruits de saison ou fruits au sirop
- Il n'est pas permis de commander deux parts de viande ou de poisson ni deux parts de légumes.

Les modalités d'inscription :

Contactez le service de portage de repas pour fixer un premier entretien. Il s'agit de prendre connaissance du règlement de fonctionnement, remplir une feuille de renseignement et choisir le menu de la première semaine de livraison.

La prise de rendez-vous peut se faire par :

- téléphone 02 98 87 83 93 / 06 47 81 87 33
- email portage.repas@ccpbs.fr

RDV possibles sur place à la zone d'activité de Ti Boutic 29120 Plomeur

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 16h (heures d'ouverture au public)

Les conditions d'annulation et de reprise des repas :

Pour tout changement, une annulation ou une reprise de repas, il est nécessaire **de prévenir le service le plus tôt possible par téléphone**. Le service de portage doit être prévenu au plus tard, la veille de la livraison (prévue ou non) par téléphone **avant 14H**, heure limite. Pour une livraison (prévue ou non) le lundi, il est possible d'appeler le service de portage de repas **avant 11h le samedi**.

Tous repas commandés et non annulés seront facturés.

Les modalités de résiliation du contrat de prestation :

Conformément à l'article L. 121-21 du Code de la Consommation, pour tout contrat signé à domicile, l'utilisateur dispose d'un délai de rétractation de 14 jours. Le bénéficiaire pourra à tout moment mettre fin au contrat sans préavis, sous réserve de prévenir par courrier le service de portage de repas selon l'article L. 121-18-2 du Code de la Consommation

Sous réserve d'un préavis de 7 jours francs, la CCPBS pourra mettre fin au présent contrat en cas de :

- Non-paiement constaté des prestations (par chèque ou prélèvement automatique)
- Lorsque les conditions de l'intervention peuvent présenter des risques insurmontables tant pour la personne aidée que pour la bonne marche du service.

En cas de risque grave et imminent pour l'agent, la CCPBS se réserve le droit de suspendre le contrat immédiatement. En cas de refus total ou partiel de prise en charge financière ou d'exonération, l'utilisateur a la possibilité de résilier le contrat, par courrier, sans préavis et sans pénalités financières.

Dans tous les cas, le paiement du service déjà effectué est à la charge du bénéficiaire.

Les litiges et réclamations :

En cas de litige sur la délivrance de la prestation, l'utilisateur peut porter réclamation auprès du responsable du service de portage de repas. Les réclamations concernant la qualité des repas doivent être adressées à la Communauté de Communes du Pays Bigouden Sud : 17 rue Raymonde Folgoas-Guillou-29120 Pont L'Abbé

D'autre part, l'utilisateur ou son représentant légal peut faire appel en vue de l'aider à faire valoir ses droits à une personne qualifiée qu'elle choisit sur une liste établie conjointement par le Préfet et le Président du Conseil Départemental.

En cas de directives particulières de votre part et contraires au règlement de fonctionnement du service de portage de repas, la CCPBS sera déchargée de toute responsabilité.

Confidentialité des données :

Le règlement général sur la protection des données (RGPD) entré en application le 25 mai 2018 impose une information **concise, transparente, compréhensible et aisément accessible** des personnes concernées.

A quoi servent les données collectées ?

Dans le cas du portage de repas, les données personnelles collectées lors de l'inscription sont confidentielles, traitées en interne et permettent exclusivement aux agents du service de :

- livrer vos repas à votre domicile aux jours demandés (adresse, modalités d'accès au logement) ;
- rentrer en contact avec vous pour des questions de service voir de facturation (adresse, téléphone, contact d'un proche ou tuteur si besoin) ;
- assurer un suivi de l'évolution du service en ayant *recueil anonyme des données clients* du portage (âge, tranches de revenu, etc.) pour pouvoir évaluer et adapter le service au plus près des besoins observés.

Les données concernant votre régime alimentaires et la fréquence des livraisons sont saisies dans le logiciel sécurisé easymeal mis à disposition par l'Hôtel Dieu pour la commande des repas. En cas de régime strict à maintenir en sortie d'hospitalisation, le droit de portabilité des données peut s'appliquer à la demande du client.

Quels sont mes droits ?

Conformément au règlement européen relatif à la protection des données, les bénéficiaires ont un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, de portabilité et d'opposition aux données les concernant.

Les données collectées sont stockées le temps de l'inscription et archivées pendant **3 ans** sauf demande expresse d'effacement après résiliation d'un contrat.

Le responsable du traitement des données personnelles collectées lors de l'inscription est le Président de la Communauté de commune du Pays Bigouden Sud. Toute réclamation est donc à adresser au Président Communauté de Communes du Pays Bigouden Sud : 17 rue Raymonde Folgoas-Guillou-29120 Pont L'Abbé

Pour toute question, le service du portage de repas reste à votre disposition pour vous renseigner

au 02 98 87 83 93

Je soussigné, Monsieur/Madame atteste avoir pris connaissance du règlement du portage de repas et notamment des règles de confidentialités des données s'y appliquant.

A :

Le :

Signature :