



Mairie de Longages
Portage de repas à domicile
3 La Prade - 31410 LONGAGES
N° SIRET : 213 103 039 000 11
Tél : 05 61 87 44 12
Mail : accueil@longages.fr
Site internet : <http://www.longages.fr/>
Ind C

Livre
d'Accueil
du Portage de repas à domicile

SOMMAIRE

1- Présentation et préparation de votre plateau repas

Présentation
Préparation

2- Sécurité alimentaire des repas livrés par La Mairie de Longages

Au réfrigérateur
La préparation des repas
A table
L'hygiène de vos repas

3- Règlement portage de repas à domicile

Présentation
Inscription
Régime particulier
Modifications
Règlement
Prix
Clause de résolution
Responsabilités
Règles particulières
Composition du repas

Mise à jour :

Ind A : Création (2012)

Ind B : Mise à jour (22/10/19)

Ind C : Mise à jour (22/12/20)

Présentation et préparation de votre plateau repas

Présentation

Les repas sont conditionnés dans des barquettes individuelles jetables et recyclables.

Présentation de l'étiquette :

T.R. en min	Régime	Film
	S/SEL	E
Conservation de 0°C à 3°C		
PLAT : BOURGUIGNON		
FABRIQUE LE	A CONSOMMER JUSQU'AU	
16.04	19.04	
RESTAURATION MUNICIPALE Agrément : ILU-31303002		

- Le temps de réchauffage (**T.R. en minute**)
- Régime sans sel (**S/SEL**)
- Position du film lors de la remise en température (**F** = fermé / **O** = ouvert / **E** = entre ouvert)
- La température de conservation (**entre 0 °C et 3 °C**)
- Le nom du plat (**BOURGUIGNON**)
- La date de fabrication (**16.04**)
- La date limite de consommation (**19.04**)

Préparation

Les repas sont élaborés dans la cuisine centrale du groupe scolaire de Longages.

Pour le réchauffage des plats :

Au micro-ondes : Mettre les barquettes 2 à 5 minutes selon le four.

Il est possible que l'étiquette noircisse lors du réchauffage de la barquette.

Les salades et le rosbif ne doivent pas être réchauffés.

A la casserole : Mettre le contenu de la barquette dans une casserole, faire mijoter pendant environ 10 minutes.

Au four traditionnel : Placer la barquette sur la grille du four, température à 130° ou thermostat 3 en chaleur tournante (en chauffant, l'étiquette peut devenir noire).

Si vous voulez faire réchauffer dans un minifour à résistances électriques, mettre le contenu de la barquette dans un autre plat adapté.

Sécurité alimentaire des repas livrés par la Mairie de Longages

Quelques règles d'hygiène, afin d'écartier tout risque d'accident alimentaire.

1. Au réfrigérateur :

- ✓ Respectez une température de **0 °C à 4 °C**.
- ✓ En cas de panne ou de remontée en température, jeter la marchandise.
- ✓ **Evacuez** les barquettes dont la **Date Limite de Consommation** inscrite sur l'étiquette est **dépassée**.

2. La préparation des repas :

- ✓ Conservez les repas au réfrigérateur jusqu'au réchauffage (ne pas les sortir une heure avant).
- ✓ Réchauffez et consommez les aliments rapidement.
- ✓ **Ne pas congeler.**

3. A table :

- ✓ Jetez les restes non consommés lors du repas.
- ✓ Ne pas remettre au réfrigérateur un plat déjà réchauffé (le diviser à la sortie du réfrigérateur et le remettre immédiatement).

4. L'hygiène de vos repas :

Vos repas sont contrôlés de la production à la livraison.

Des barquettes tests sont conservées par nos services et sont susceptibles d'être analysées par les services sanitaires.

Vos repas sont acheminés par un véhicule frigorifique et sont transférés du véhicule au réfrigérateur de votre domicile.

Au début, au milieu et en fin de tournée, la température au cœur d'une barquette test est relevée et annotée sur des fiches susceptibles d'être contrôlées par les services sanitaires.

Notre numéro d'enregistrement auprès des services vétérinaires est le ILU-31303002

**Un accident alimentaire peut avoir de lourdes conséquences
Respectons ensemble des règles d'hygiène élémentaires.**

En tout état de cause, la Mairie de Longages dégage toute responsabilité dès lors que les denrées ont été remises en mains propres au bénéficiaire.

Règlement « Portage de repas à domicile »

ARTICLE 1 – PRESENTATION

La commune de LONGAGES gère un service de portage de repas du midi à domicile ayant pour objet d'améliorer la vie quotidienne et de favoriser le maintien à domicile des personnes âgées. Il est destiné aux personnes de plus de 65 ans, et aux personnes à mobilité réduite ou en difficulté passagère (sur présentation d'un dossier et sous réserve d'acceptation par la commission de la municipalité)

ARTICLE 2 – INSCRIPTION

A faire auprès du secrétariat de la mairie. La fréquence régulière des repas hebdomadaires ainsi que la période considérée seront à préciser sur le bulletin d'inscription.

Les repas sont livrés sur 5 jours (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi), les repas des jours fériés seront livrés la veille.

La livraison s'effectuera le matin avant 12h30.

Les heures de livraison sont susceptibles d'être modifiées en fonction des impératifs de services. Nous ferons malgré tout notre possible pour maintenir un créneau horaire stable afin de vous permettre de vous organiser.

ARTICLE 3 - REGIME PARTICULIER

Normal ou sans sel. Le bénéficiaire devra informer le secrétariat de la mairie de toute intolérance alimentaire ou allergies.

ARTICLE 4 – MODIFICATIONS

Toute modification ponctuelle (maladie, vacances, etc.) doit être faite en respectant un délai de **48 heures avant la livraison** (hors week-end et jours fériés). Passé ce délai, les repas seront facturés.

ARTICLE 5 – REGLEMENT

Tous les débuts de mois une facture sera émise par le secrétariat, le règlement se fera en espèces ou par chèque bancaire à l'ordre du Trésor Public et devra se faire avant le 15 du mois en cours.

Toutes modifications après paiement donneront lieu à un avoir sur le mois suivant.

ARTICLE 6 – PRIX

Prix du repas, livré à domicile, en liaison froide : 8€10 Tarif TTC.

Le tarif est fixé chaque année par la mairie lors du vote du budget en Conseil Municipal.

ARTICLE 7 – CLAUSE DE RESOLUTION

A défaut de règlement d'une facture, après mise en demeure sans effet dans un délai de 7 jours, les présentes conventions sont résiliées de plein droit, la livraison sera suspendue.

ARTICLE 8 – RESPONSABILITES

La Mairie de Longages s'engage à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires dont elle dispose afin d'assurer la livraison des repas. La Mairie de Longages ne saurait être mise en cause, en cas d'impossibilité de livraison due à un cas de force majeure indépendant de sa volonté.

ARTICLE 9 – REGLES PARTICULIERES

Le bénéficiaire s'engage à respecter **la chaîne du froid** et les **dates limites de conservation** rappelées dans la fiche « sécurité alimentaire » fournie avec cette présente convention.

En cas de **départ inopiné**, il est indispensable de prévenir le secrétariat de la mairie.

En cas de litige concernant la qualité de la prestation, les usagers doivent en informer la mairie, qui s'efforcera de régler le problème au plus vite.

En cas d'absence du bénéficiaire lors de la livraison du repas, celui-ci sera ramené à la cuisine centrale détruit et facturé au bénéficiaire.

Afin d'éviter tout incident, les chiens devront être attachés pendant la présence du livreur.

La barquette et son film sont recyclables, il faut donc les séparer (plastique différent) et les mettre dans la poubelle adaptée (jaune).

ARTICLE 10 – COMPOSITION DU REPAS

Chaque repas sera composé de 6 ou 7 éléments (en barquette sous vide)

- 1 potage
- 1 entrée
- 1 plat protidique (viande, poisson ou protéine végétale)
- 1 légume ou féculent d'accompagnement
- 1 ou 2 desserts (pâtisserie, fruit cru, fromage, produit laitier)
- 1 pain 80 gr

Les menus sont soumis à la réglementation GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) Décret N° 2011-1227 (Qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire).

Le menu de la semaine validé en commission sera disponible sur le site de la mairie et distribué à chaque bénéficiaire.