

Règlement intérieur

Du Foyer restaurant et Du Portage à Domicile

Sommaire

PREAMBULE	2
I. DISPOSITIONS D'APPLICATIONS	2
1. L'OBJET DU REGLEMENT	
2. L'OBLIGATION DU REGLEMENT	
II. MODALITES DE COMPOSITION DES REPAS	2
1. LA COMPOSITION DES REPAS	
2. LA COMMUNICATION DES MENUS.	
III. MODALITES DE FONCTIONNEMENT	3
1. GENERALITES	3
a. Les bénéficiaires	
b. L'admission	
2. LE FOYER RESTAURANT	3
a. Les Jours et heures d'ouverture	
b. Les modalités d'accueil	
c. Conditions d'hygiène et de sécurité ; respect des lieux.	
3. LE PORTAGE A DOMICILE	4
a. Les jours et heures de livraison.	
b. Les modalités du portage	
c. Conditions d'hygiène et de sécurité	
d. Utilisation du matériel.	
4. L'INSCRIPTION AUX REPAS	4
a. Généralités	
b. Réservations et absences de repas	
5. LA TARIFICATION	5
6. LA FACTURATION	5
7. DEFAUT DE PAIEMENT	5
III. DISPOSITION D'APPLICATION	5
1. ENTREE EN VIGUEUR	
2. EXECUTION	
IV. ANNEXES	6
1. Explication du menu	
2. Revenu fiscal	

Préambule

La municipalité de Gerzat met à la disposition des Aînés de la commune un service de restauration.

Ce service a deux objectifs distincts en fonction de mode de consommation :

- Le maintien des personnes âgées et dépendantes à leur domicile, par le biais du portage à domicile
- Un lieu de rencontre et de convivialité afin d'entretenir une vie sociale active par le biais du foyer restaurant

I. DISPOSITIONS D'APPLICATIONS

1. OBJET DU REGLEMENT :

Le présent règlement de service a pour objet de définir les règles de fonctionnement du Portage à domicile et du Foyer restaurant.

La gestion du service restauration est assurée par la municipalité. En cette qualité, elle arrête les tarifs de repas des bénéficiaires.

2. L'OBLIGATION DU REGLEMENT.

Le présent règlement a un caractère obligatoire.

Les bénéficiaires ont accès au service dans les conditions arrêtées au présent règlement. Le respect de ces prescriptions est impératif. Les contrevenants s'exposent à des sanctions prévues par le présent règlement.

II. MODALITES DE COMPOSITION DES REPAS

Les repas sont préparés chaque jour à la cuisine centrale dans le respect des normes d'hygiène selon la législation avec un maximum de produits frais.

1. LA COMPOSITION DES REPAS :

Les menus sont composés de manière à respecter l'équilibre alimentaire sur la journée et favorisent la variété des aliments.

Un menu unique est servi aux bénéficiaires :

- Une entrée
- Un plat protidique et un accompagnement
- Un produit laitier
- Un dessert
- Un morceau de pain.

Néanmoins, il y a la possibilité de demander le remplacement d'un composant. Celui-ci est remplacé en fonction du marché du jour.

De même pour les bénéficiaires diabétiques, l'accompagnement sera composé d'un féculent et d'un légume ; une seule pâtisserie sera laissée dans la semaine.

2. LA COMMUNICATION DES MENUS

Chaque début de semaine, il est donné aux bénéficiaires les deux menus de la semaine suivante. Un des deux menus sera récupéré par l'agent de restauration avant la fin de la semaine, afin de connaître les absences éventuelles ainsi que les aliments non souhaités.

Ils sont aussi consultables sur le site de la ville.

III. MODALITES DE FONCTIONNEMENT

1. GENERALITES

a. Les bénéficiaires

Les personnes Agées de 65 ans et plus, habitant la commune de Gerzat.

Les personnes en situation de handicap ou de perte d'autonomie peuvent bénéficier de la prestation portage à domicile sans condition d'âge.

b. L'admission

- Modalités d'accès

L'inscription préalable est obligatoire, que ce soit pour le portage à domicile ou le restaurant du foyer, auprès du service de restauration.

- Documents nécessaires.

La fiche d'inscription dûment rempli.

L'avis d'imposition de l'année précédente.

- Délai de mise en œuvre.

Un délai de 24h est nécessaire pour avoir accès au service de restauration, que ce soit à domicile ou au foyer restaurant.

2. LE FOYER RESTAURANT

a. Les Jours et heures d'ouverture

Le foyer restaurant est ouvert tous les jours excepté les samedis, dimanches et jours fériés.

Les bénéficiaires peuvent accéder au foyer restaurant dès 11h45 avec un service à 12h00.

b. Les modalités d'accueil

Dans un souci d'efficacité, de bonne organisation et de convivialité, les tables doivent être utilisées au maximum.

L'accueil et le service sont assurés par le personnel communal qui se tient à la disposition et à l'écoute des usagers.

Tout usager ayant une conduite dangereuse vis-à-vis de lui-même ou des autres convives, ou faisant preuve d'irrespect envers le personnel, sera exclu du restaurant.

c. Conditions d'hygiène et de sécurité ; respect des lieux.

Les usagers doivent se présenter au restaurant dans un état d'hygiène et de santé satisfaisant.

Le service de restauration se décharge donc de toutes responsabilités, en cas d'incident lié à l'alcool. L'accès au foyer restaurant est interdit en cas d'état d'ivresse.

Les apports extérieurs de denrées et alcool sont interdits.

Il est également interdit d'emporter les repas servis à table, ainsi que les restes.

L'accès à la cuisine est interdit à toutes personnes étrangères au service de restauration.

Tout usager ayant une conduite dangereuse vis-à-vis de lui-même ou des autres convives, ou faisant preuve d'irrespect envers le personnel, sera exclu du restaurant.

3. LE PORTAGE A DOMICILE

a. Les jours et heures de livraison.

La livraison s'effectue du lundi au samedi entre 10h30 et 12h chaque jour.

b. Les modalités du portage

Les repas sont livrés chauds du Lundi au Samedi et le repas du Dimanche est livré froid le samedi.

Ils peuvent être livrés tous les jours ou à votre convenance en fonction de vos besoins.

Ils vous sont remis en main propre.

Chaque malette est composée d'une grande boîte

c. Conditions d'hygiène et de sécurité

Les repas doivent être consommés sans délai le jour même et les restes jetés. Les aliments froids sont à consommer à 3° maximum et les aliments chauds à plus de 63°.

Seuls les repas du dimanche ou d'un jour férié sont consommables le lendemain.

En cas d'ingestion de ces aliments après ce délai, le service restauration décline toutes responsabilités.

d. Utilisation du matériel.

Ne pas mettre les boîtes métalliques dans micro-onde ni sur le gaz, la plaque électrique ou dans le four.

Vider le contenu dans vos récipients adaptés au mode de réchauffage.

Par mesure d'hygiène, les boîtes doivent être rendues vides et rincées à l'eau.

En cas de détérioration ou de perte du matériel, ceux-ci vous seront facturés

4. L'INSCRIPTION AUX REPAS

a. Généralités

Lors de l'inscription au service, une fiche de renseignement est complétée. Sur celle-ci, il est demandé de préciser le service choisit ainsi que les jours de repas souhaités.

Il n'y a pas de nombre minimum de repas par semaine. Il est possible de bénéficier du foyer restaurant la semaine et du portage à domicile, le week-end end et les jours fériés.

b. Réservations et absences de repas

Chaque semaine, le menu, de la semaine suivante, est donné en deux exemplaires aux bénéficiaires afin de valider les jours de repas souhaités.

Un des deux exemplaires est récupéré par un agent du service restauration.

En cas de changement de jours de repas ou de changement d'un aliment, cela est à préciser sur le menu (cf. annexe 1)

Il est demandé d'appeler le service restauration au **04.73.24.05.79**, pour toute annulation ou réservation de repas.

Pour les réservations du week-end, non renseigné sur la fiche d'inscription, la réservation se fait jusqu'au jeudi 10h30 au plus tard.

Pour les réservations des autres jours, il est demandé de le faire jusqu'à 10h30 la veille.

Pour les absences, il est demandé de téléphoner au service de restauration avant 8h30 le jour même au plus tard, sauf en cas d'urgence.

5. LA TARIFICATION

La collectivité détermine, les différentes tranches de tarifications qui sont applicables par délibération.

Le tarif est calculé en fonction de l'avis d'imposition de l'année N-1.

Selon la formule suivante Revenu imposable du foyer divisé par 12 et divisé par le nombre de parts (cf. annexe 2).

Le tarif pour les repas à domicile se divise en deux parties distinctes sur la facture :

- Le prix du repas
- La partie prestation de service pour chaque repas livré. Cette partie est déductible de vos impôts. En début d'année vous recevrez un récapitulatif concernant l'année précédente.

6. LA FACTURATION.

La facturation se fait à terme échue. Le bénéficiaire dispose d'un délai de 3 semaines à la date d'édition de ladite facture pour s'en acquitter.

Toute absence non signalée auprès du service restauration avant 8h30, sera facturée.

La facture sera remise aux bénéficiaires en mains propre par les agents de la restauration, sauf s'il a été choisi un autre moyen lors de l'inscription.

Il est aussi possible aux bénéficiaires de remettre le règlement, **par chèque à l'ordre du Trésor Public**, sous enveloppe aux agents de la restauration.

7. DEFAUT DE PAIEMENT

En l'absence de réception du règlement dans le délai imparti, une première lettre de relance est envoyée aux bénéficiaires pour retards de paiement.

A défaut de paiement suite à la première relance, une deuxième sera envoyée. Si après un délai de 15 jours aucun règlement n'était parvenu, un titre de recettes sera émis par le Trésor Public.

III. DISPOSITION D'APPLICATION

1. ENTREE EN VIGUEUR

Le présent règlement intérieur entre en vigueur à compter du 01 Janvier 2020.

2. EXECUTION

Le maire, les services administratifs, les agents du service de restauration, sont chargés, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent règlement.

Fait à GERZAT, le 20 Décembre 2019

Le Maire ,



Jean Albisetti

IV. ANNEXES

Annexe 1 : EXPLICATION DU MENU

Service Municipal de Restauration
 VILLE DE GERZAT
 Tél : 04 73 24 05 79 

(sous réserve de changement)

Semaine du 7 Octobre au 13 Octobre 2019

FR
11.222.333
CE

Nous prévenir pour toute absence ou repas supplémentaire **avant 10 heures la veille** pour le lendemain au 04 73 24 05 79

Nom : _____ Prénom : _____
 Adresse : _____ à remettre pour le Jeudi : 3 Octobre **S. 41**

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Tomate	Macédoine vinaigrette	Choux fleur vinaigrette	Samosas de légumes	Endive mimosa	Terrine de poissons	Champignons à la grec
Gigot	Galettes végétales	Roti de dinde	Colombo de poulet	Poisson pané	Andouillette à la moutarde	Saumon à l'oseille
Flageolet/Haricots verts	Pâtes	Poêlée de légumes	Riz	Carottes Vichy	Pomme de Terre sautées	Poêlée de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de poire	Fruit	Fruit	Salade de fruits	Beurre	Fruit	Pâtisserie

Menu de remplacement : Steak haché de veau ou poisson ou ...

ATTENTION

Une croix entière sur la journée en cas d'absence

Pour

En cas de détérioration des boîtes ou couvercles, ceux-ci ve

Une croix sur le plat en cas de refus de celui-ci.

Il sera remplacé selon l'arrivage du jour

... sans délai ... à 3° maximum ...
 ... ai, le Service ...
 ... boîtes métalliq ...
 ... Par mesure c ...
 ... abilités. ...
 ... der les boîtes dans un ...
 ... eau.
 ... Karine Robin

Où trouver
le **revenu fiscal de référence**
sur votre avis d'imposition ?

► en page 1 de votre avis d'imposition

Pour accéder à votre espace Particulier
Numéro fiscal :
 Déclarant 1 :
 Déclarant 2 :
N° de déclarant en ligne : voir votre déclaration
Revenu fiscal de référence : **36 386**

DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES
AVIS D'IMPÔT 2015
 IMPÔT SUR LE REVENU ET PRÉLÈVEMENTS SOCIAUX
 sur les revenus de 2014

CENTRE DES FINANCES PUBLIQUES
 021 021
 PL. LA CASERIE BP 1603
 92014 SURESNES
 tél 01 13 13 MARS LES BOCCES PPRC 27,08,15 C10094
 037102101 0000

Retrouvez cet avis sur **impots.gouv.fr**.
 Pour vos démarches, pas besoin d'original : il suffit de fournir une copie, vérifiable sur **impots.gouv.fr/verifavis**

Vos références
 Pour accéder à votre espace Particulier
 Numéro fiscal :
 Déclarant 1 :
 Déclarant 2 :
 N° de déclarant en ligne : voir votre déclaration
Revenu fiscal de référence : 36 386

Votre situation
MONTANT REMBOURSE 102,00 €
 Détail du montant remboursé
 Montant de votre impôt sur le revenu et de vos prélèvements sociaux* : 385,00 €
 Acomptes mensuels versés : 497,00 €

Vous êtes non imposable à l'impôt sur le revenu.

Compte à débiter :
 Vous serez remboursé prochainement par virement sur votre compte.

Avis d'échéances 2016
 Seul modifications qui vous aient affectées (modification législative, département, insécurité complémentaire, demande de modification de contrat), les prélèvements 2016 au titre de l'impôt sur le revenu et des prélèvements sociaux seront les suivants :

15 JANVIER 2016	39,00 €	15 JUIN 2016	39,00 €
15 FEVRIER 2016	39,00 €	15 JUILLET 2016	39,00 €
15 MARS 2016	39,00 €	15 AOUT 2016	39,00 €
15 AVRIL 2016	39,00 €	15 SEPTEMBRE 2016	39,00 €
15 MAI 2016	39,00 €	15 OCTOBRE 2016	39,00 €

Où trouver
le **nombre de parts**
sur votre avis d'imposition ?

► en page 2 de votre avis d'imposition

PERSONNES RECUEILLIES HANDICAPÉES
NOMBRE DE PARTS
3,00

AVIS D'IMPÔT 2015 Impôt sur le revenu et prélèvements sociaux sur les revenus de 2014

IMPÔT SUR LE REVENU

Détail des revenus	Déclar. 1	Déclar. 2	Total
Total des salaires et assimilés *	24 720	3 653	28 373
Déduction 10% ou frais nets	- 2 772	1 599	- 1 173
Salaires, pensions, rentes nets	24 915	4 051	29 002
Revenus perçus par le foyer fiscal			
Revenus de capitaux mobiliers déclarés			39
Revenus de capitaux mobiliers imposables *			7 654
Revenus fonciers nets			
Revenu brut global			36 705
CSG déductible			- 319
CHARGES DEDUCTIBLES DU REVENU GLOBAL **		Montant déclaré	Montant retenu
Versements d'épargne retraite déclarant 1		895	856
Versements d'épargne retraite déclarant 2		1 163	1 163
Total des charges déduites **			- 2 059
Revenu imposable			34 327
Impôt sur les revenus soumis au barème **			736
Déduction			- 736
REDUCTIONS D'IMPÔT **	Montant déclaré	Montant retenu	Montant réduction
Donc : personnes en difficulté	55	55	0
Donc : dons ouverts	7	7	0
Total des réductions d'impôt **			- 0
Impôt sur le revenu net avant corrections			0
Impôt total avant crédits d'impôt			0

Suite en page suivante >>>

Statut	CSG	Recettes sociales	Revenus à taxes	Impôts et cotisations	Prélèvements sociaux	Donc
0	0	2	0	0	0	3,00