

Centre Communal d'Action Sociale

RESTAURANT DE LA RESIDENCE AUTONOMIE « LES URSULES » REGLEMENT INTERIEUR

PREAMBULE

Le service de restauration de la Résidence « les Ursules » est mis en place par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Thonon les Bains.

Il est ouvert tous les jours :

- aux résidents de la Résidence et leurs invités,
- et, sous réserve des places disponibles, aux retraités habitants de Thonon-les-Bains non-résidents de la résidence.

Le présent règlement a pour objet de fixer les règles de fonctionnement du service de restauration, notamment dans les rapports entre le service et les usagers.

CHAPITRE I – ADMISSION ET INSCRIPTION

Article 1 – Admission

L'accès au restaurant de la Résidence est ouvert aux résidents de la structure et à leurs invités. Sous réserve des places disponibles, d'autres retraités ne résidant pas dans la résidence peuvent être acceptés dès lors qu'ils habitent à Thonon les Bains. Le déjeuner y est proposé chaque jour de la semaine y compris les jours fériés. Une collation est systématiquement offerte pour le soir.

Article 2 – Inscription

L'inscription préalable auprès de la Résidence est obligatoire et valable pour la saison (du 15 septembre au 14 septembre de l'année suivante). Des inscriptions complémentaires pourront être acceptées en cours d'année dans les mêmes conditions.

Elle s'effectue au moyen d'un formulaire qui doit être rempli et accompagné des justificatifs de revenu.

Elle ne sera prise en compte qu'après acceptation de la part du bénéficiaire des conditions définies dans le présent règlement et fourniture de tous les éléments requis.

La mise en place du service se fait dans un délai de 24 heures à partir de la communication de l'inscription (le délai est de 72 heures pour les week-end et jours fériés).

Les usagers s'engagent à avoir une tenue correcte et une attitude respectueuse envers le personnel et les autres convives. Un arrêt temporaire ou définitif pourra être prononcé si ces conditions ne sont pas respectées.

CHAPITRE II – MODES DE FREQUENTATION

Article 3 – Différents modes de fréquentation

Les repas sont proposés 7j/7j, du lundi au dimanche.
 Différents modes de fréquentation sont possibles :

- a. à l'année, sur des jours définis à l'avance,
- b. de manière temporaire, sur des jours définis à l'avance par le convive,

Article 4 – Modifications et annulations

Toute modification de fréquentation (annulation et rajout) devra faire l'objet d'une information à la Résidence dans les délais suivants :

Jour du repas	Ajustement avant 12 h le Ajouter 24 heures supplémentaires pour un repas consommé un jour férié.
Lundi	Jeudi
Mardi	Vendredi
Mercredi	Lundi
Jeudi	Mardi
Vendredi	Mardi
Samedi	Mercredi
Dimanche	Mercredi

Au retour d'hospitalisation, la remise en place du repas peut se faire dans un délai de 24 heures (le délai est de 72 heures pour les week-end et jours fériés).
 Le repas pourra être différent de celui prévu.

CHAPITRE III – TARIFS ET PAIEMENTS

Article 5 – Tarification

Le Centre Communal d'Action Sociale de Thonon-les-Bains a choisi de prendre à sa charge une partie du prix des repas. Les convives ne payent donc pas le prix total de production. Les tarifs qui leur sont applicables sont fixés par le Conseil d'Administration, pour chaque année.

Les tarifs applicables sont les tarifs 1, 2, 3, 4 et 5 qui tiennent compte des revenus. Le refus de présenter les justificatifs de revenus nécessaires au calcul du tarif réduit (tarif 1 à 4) entraîne l'application immédiate du tarif maximum (tarif 5). Un tarif est dédié aux repas pris en charge dans le cadre de l'aide sociale par le Conseil Départemental.

Le tarif 6 est appliqué à toutes les consommations à titre de repas « invité » et sera facturé au résident qui invite, en accord avec lui, ou directement à l'invité qui aura établi au préalable son inscription.

Article 6 – Paiement

La participation financière de l'utilisateur est payable au mois, à terme échu, sur la base du nombre de repas commandés et du tarif défini à l'inscription. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un certificat d'hospitalisation) et du délai de carence en conformité avec le présent règlement.

Le paiement doit être effectué auprès de la société de restauration gestionnaire à réception de la facture.

Si, à partir du mois de consommation des repas, l'utilisateur n'est pas à jour de ses paiements, une première relance est éditée par le concessionnaire et adressée par voie postale au bénéficiaire. A défaut de règlement, les sommes restées impayées sont reprises sur une deuxième relance adressée à l'utilisateur.

Les paiements s'effectueront :

- par prélèvement automatique,
- par virement,
- par mandat,
- en ligne sur le site www.espace-famille.net.
- en chèque libellé à l'ordre de la société de restauration gestionnaire : ELIOR

Et à adresser à : ELIOR Cuisine Centrale
5 Chemin du Morillon
74200 THONON

- en espèces ou par carte bancaire lors des permanences organisées à la résidence autonomie « les Ursules » ou à « Atout Seniors » selon un planning défini à l'avance.

A défaut de règlement le recouvrement par voie contentieuse pour les sommes impayées sera mis en œuvre ainsi que l'exclusion du service de l'utilisateur concerné.

Article 7 – Repas non pris

Les repas annulés seront facturés dès lors que l'annulation n'aura pas été signalée à la Résidence dans les délais impartis mentionnés à l'article 4 sauf en cas de présentation d'un justificatif d'hospitalisation.

Les repas non distribués pour cause d'absence de l'utilisateur au restaurant seront facturés.

CHAPITRE V – MENUS ET CAS PARTICULIERS

Article 10 – Composition des repas

Pour le déjeuner, le repas comprend 5 composantes accompagnées de pain :

- une entrée,
- deux choix de plats principaux : un produit carné et son accompagnement, ou un autre produit protéiné (poisson, plat à base de fromage ou d'œufs) et son accompagnement.

Les convives devront avoir préalablement effectué un choix entre ces deux propositions au début de chaque cycle de menus, soit tous les 2 mois. A défaut d'un choix communiqué dans les délais, le menu A sera commandé de fait.

- un plateau de fromage ou un buffet de produits laitiers (à minima 2 choix),
- un dessert,

Une boisson est offerte par la résidence.

Il n'est pas autorisé d'apporter de l'alcool au restaurant.

La nourriture non consommée au cours du repas ne doit pas être rapportée dans son appartement. Le CCAS décline toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire due au non-respect de ce règlement.

Pour le dîner, la collation à consommer dans le logement comprend¹ :

- un potage,
- un dessert,
- du pain.

Les fromages au lait cru peuvent être proposés aux convives. Les personnes immunodéprimées, en état de grande fatigue ou à terrain allergique éviteront de consommer ce type d'aliments ou en prendront la responsabilité. A défaut de contre-indication médicale, le service ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences de cette ingestion.

La prestation s'inscrit dans le cadre de la démarche légale de développement durable : approvisionnement en denrées issues de circuits courts, recours aux produits issus de l'agriculture biologique et présentant des signes de qualité en application de loi de 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi Egalim), lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression du plastique à échéance, réduction des emballages, gestion et valorisation des bio déchets, ...

Les menus sont élaborés par le prestataire dans le respect strict du plan alimentaire et des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.)

¹ Le dîner doit comprendre un produit laitier (fromage, lait ou laitage ou potage enrichi d'une portion de produit laitier)

Article 11 – Repas spéciaux

Les régimes « sans sel », « sans sucre » et « sans graisse » peuvent être proposés, de même que la texture mixée (menu différent du menu standard). Les régimes suivants sont proposés à prix identique aux repas dits « standard ».

Les menus proposés au titre de régimes d'exclusion (de certains produits alimentaires) ne pourront faire l'objet d'adaptation que dans le cadre d'un accord préétabli à l'inscription entre la commune représentée par son CCAS et le convive sur la base d'une validation écrite par le corps médical et dans la limite des possibilités proposées par le prestataire dans le cadre du contrat qui le lie à la Commune.

Enfin, il est possible de bénéficier de menus végétariens (au sens strict à savoir ovo-lacto végétariens) ce qui exclut tout autre type de menus.

Article 12 – Commission menus

Tous les deux mois, une commission composée d'élus, de responsables communaux, d'agents de restauration de la Résidence se réunit pour donner son avis sur les menus proposés. Toute remarque sur la prestation est à faire remonter à la Résidence.

Article 13 – Communication des menus

Les menus seront communiqués aux usagers tous les deux mois, par l'intermédiaire d'un affichage dans la résidence et adressés à chaque résident. Le service se réserve le droit d'apporter des modifications si nécessaire. L'équilibre alimentaire sera, dans tous les cas, respecté.

Le présent Règlement de Service est visé par le Concessionnaire et arrêté par Monsieur le Président du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Thonon-les-Bains.

Applicable à compter du 15 septembre 2023

Publié sur le site internet
de la commune
le 12 juillet 2023