



Communauté de Communes Cœur de Garonne

Service Portage de Repas : 31 Promenade du Campet 31220 CAZÈRES

Tél : 05.61.98.27.72- pdr@cc-coeurdegaronne.fr

Règlement du service de Portage de Repas à Domicile

1 Présentation et fonctionnement du service

1.1 - Présentation

Le service portage de repas à domicile, mis en place par la Communauté de Communes Cœur de Garonne a pour vocation d'améliorer la vie quotidienne des personnes âgées et/ou handicapées en leur proposant des repas équilibrés et variés. Il peut également s'adresser à toute personne qui se retrouve dans l'incapacité temporaire ou permanente de se confectionner ses repas.

Ce service est proposé au public domicilié sur le territoire de la Communauté de Communes Cœur de Garonne.

SECTEUR SUD	SECTEUR NORD
Boussens, Castelnau Picampeau, Casties-Labrande, Cazères, Couladère, Francon, Fustignac, Gratens, Le Fousseret, Le Plan, Lescuns, Lussan-Adeilhac, Marignac-Laspeyres, Marignac-Lasclares, Martres-Tolosane, Mauran, Mondavezan, Montberaud, Montclar-de-Comminges, Montégut-Bourjac, Montoussin, Palaminy, Plagne, Polastron, Pouy-de-Touges, Saint-Araille, Saint-Elix-le-Château, Saint-Michel, Sana, Sénarens.	Beaufort, Bérat, Cambernard, Forgues, Labastide-Clermont, Lahage, Lautignac, Le Pin-Murelet, Lherm, Monès, Montastruc-Savès, Montgras, Plagnole, Poucharramet, Rieumes, Ste-Foy de-Peyrolières, Sajas, Savères.

1.2 - Fonctionnement du service

La Communauté de Communes Cœur de Garonne assure la gestion du service de Portage de Repas. La préparation et la livraison en véhicule frigorifique des repas sont assurées du lundi au vendredi ou samedi selon le secteur (cf : 2.3 – Les modalités de livraison) ainsi que les jours fériés par une entreprise prestataire mandatée par la Communauté de Communes.

2 Les repas

2.1 - La composition et le conditionnement des repas

☞ La composition :

La prestation prévoit un repas complet, livré à domicile. Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire des publics concernés. La Communauté de Communes Cœur de Garonne s'engage à contrôler la qualité des repas et sera attentive à toutes les remarques qui lui permettront d'améliorer le service.

Les repas sont élaborés par une diététicienne et sont composés de 6 éléments :

- un potage
- une entrée (crudité, charcuterie...)
- un plat protidique (viande, poisson...)
- des légumes ou féculents d'accompagnement

- un fromage ou un produit laitier
- un dessert
- un pain

Trois régimes alimentaires sont proposés et deux types de menus du lundi au dimanche dits menu A et menu B:

- Régime normal
- Régime pauvre en sel
- Régime pauvre en sucre

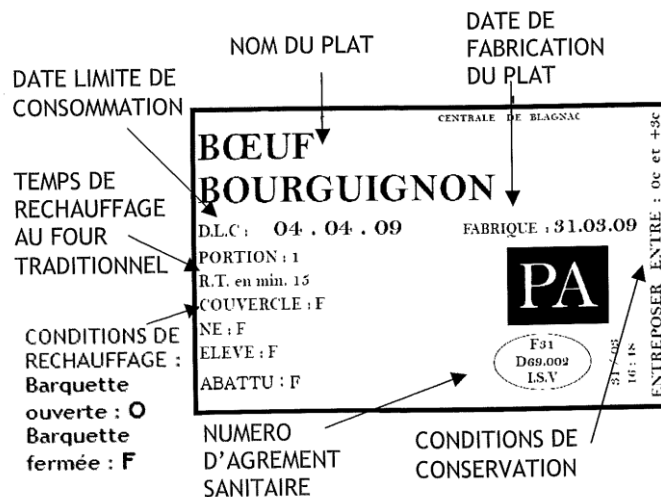


Il ne s'agit pas de repas strictement sans sel et strictement sans sucre. La commande de ces menus spécifiques est entièrement de la responsabilité du bénéficiaire.

🔗 Le conditionnement :

Chaque élément est présenté en barquette individuelle fermée par un film et comportant une étiquette précisant la Date Limite de Conservation (DLC) et les informations suivantes :

Exemple d'étiquette



L'ensemble des barquettes est conditionné en poche individuelle comportant des indications sur le type de régime et de menu.

2.2 Consommation des repas

🔗 Conservation des plats : Règles importantes :

- ⚠ Placer impérativement les repas au réfrigérateur (entre 0 et -3°) dès leur livraison, pour ne pas rompre la chaîne du froid ;
- ⚠ Vous pouvez garder jusqu'à la Date Limite de Consommation (DLC) les barquettes :
 - non réchauffées
 - non ouvertes
 - et conservées au froid.

- ⚠ Ne pas conserver les plats réchauffés et non consommés ;
- ⚠ Jeter impérativement tout produit dont la DLC est dépassée.

☞ **Consommation des plats : Conseils de réchauffage :**

- **au micro-ondes :** selon le mode de réchauffage indiqué sur l'étiquette (O/F), placer la barquette dans le micro-ondes 1 à 2 minutes.
- **au four traditionnel :** avec un four électrique, régler la température à 120°C (sinon les barquettes peuvent fondre). Suivre les indications portées sur l'étiquette (temps et conditions). Avec un four à gaz, verser le contenu de la barquette dans un plat allant au four.
- **A la casserole (déconseillé) :** verser le contenu de la barquette dans une casserole, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, couvrir et réchauffer lentement à feu moyen.

Le pain frais qui accompagne vos repas peut être conservé :

- enroulé dans un linge en tissu ;
- congelé jusqu'au jour de leur consommation.

Il vous suffit de les sortir 2 heures avant.

2.3 – Les modalités de livraison

La livraison des repas est assurée par une entreprise prestataire mandatée par la Communauté de Communes selon le rythme indiqué ci-dessous :

	Secteur SUD	SECTEUR NORD	
Repas du	Livré le	Livré le	Horaires
Lundi	Lundi	Lundi	De 7h00 à 12h00
Mardi	Mardi	Mardi	
Mercredi	Mercredi	Mercredi	
Jeudi	Jeudi	Jeudi	
Vendredi	Vendredi	Vendredi	
Samedi	Samedi		
Dimanche			

Afin de ne pas rompre la chaîne du froid, les livreurs veillent à déposer les repas dans un endroit adapté.

☞ **Les obligations des livreurs :**

Les livreurs doivent informer le service administratif de la Communauté de Communes s'ils observent que le lieu de dépôt des repas n'est pas adapté.

Les livreurs ainsi que l'ensemble du service administratif de la Communauté de Communes sont soumis au secret professionnel et au devoir de réserve.

Les livreurs ne doivent pas :

- Recevoir du bénéficiaire, rémunération ou gratification ;
- Accepter de l'argent (prêt ou don), des valeurs ou des objets ;

- Transporter le bénéficiaire en voiture ;

☞ **Rappels pour les bénéficiaires :**

- Veiller à ce que les repas soient déposés dans un réfrigérateur en parfait état d'hygiène et de fonctionnement.
- Ne pas s'adresser directement aux livreurs pour toute modification de commande. Contacter directement le service administratif de la Communauté de Communes ;
- Ne pas régler directement la facture au livreur (voir modalités de paiement) ;

De plus, nous vous rappelons que toute attitude ou comportement de nature à préjudicier à la qualité et aux conditions de travail peut être un motif de résiliation.

3 Les modalités d'inscription et de commande

3.1 – Inscriptions et commandes

Le bénéficiaire s'adresse au **service Portage de Repas** par téléphone au : **05.61.98.27.72** ou au : 31 promenade du Campet à Cazères. Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi, de 8h30-12h et 13h30-17h00.

Il remplit une fiche d'inscription dans laquelle il indique ses coordonnées, les jours de livraison, la nature de son régime, etc. Afin de connaître le tarif qui lui sera appliqué il joint également :

Pour tous	Copie du dernier avis d'imposition
Si vous êtes locataire	Copie de la quittance de loyer
	Copie d'un justificatif d'Allocations Logement versées par la CAF / MSA
Si vous avez un emprunt en cours	Justificatif d'emprunt immobilier
Si votre conjoint est hébergé en Maison de retraite	Justificatif des frais d'hébergement (EHPAD- foyer logement)

Le Présent règlement intérieur est remis en deux exemplaires qui détaille les conditions générales de la prestation. Un des exemplaires est à retourner daté et signé par le bénéficiaire ou son représentant au siège de la Communauté de Communes.

L'inscription peut, le cas échéant, donner lieu à une intervention d'un agent de la Communauté de Communes, ayant pour objectif de répondre aux questions relatives au service, au maintien à domicile ou encore à l'accès aux droits.



Les repas sont à commander 3 jours avant la date souhaitée de livraison. Dans le cas exceptionnel d'une sortie d'hospitalisation du lundi au jeudi, si la **commande est effectuée avant 9h30**, le repas peut être livré le lendemain. Dans le cas contraire, la livraison ne sera effective que le surlendemain ou le lundi suivant.

Les menus du mois sont distribués en deux exemplaires par le livreur de l'entreprise prestataire au moins 15 jours avant le début du mois suivant. Les usagers ont une semaine pour choisir les menus

du mois à venir (choix entre menu A et menu B). Pour la zone nord, les régimes sans sel et sans sucre ont un seul menu proposé.

La semaine suivante, le bénéficiaire remet un exemplaire des menus dûment complété au livreur qui le remettra au service administratif de la Communauté de Communes pour le passage des commandes. L'autre exemplaire est à conserver par les soins du bénéficiaire.

Si le bénéficiaire ne transmet pas son choix par écrit dans les délais impartis, le menu A est commandé par défaut.

3.2 – Tarifs

Les tarifs sont fixés par le Conseil Communautaire de la Communauté de Communes Cœur de Garonne.

Ils sont calculés selon un *Quotient Social* dont le détail du calcul suit :

Quotient social :

**Revenu fiscal mensuel ménage – Loyer/Prêt immobilier + Allocation Logement
+ Revenus fonciers**

Nombre de personnes contribuant aux revenus



Si aucun justificatif de revenu n'est transmis à la Communauté de Communes, le tarif le plus élevé s'applique par défaut.

La grille tarifaire sera révisée tous les ans. Tout changement éventuel de tarif fera l'objet d'une décision du Conseil Communautaire et sera communiqué au moins un mois avant sa mise en application.

3.3 – Facturation et modalités de paiement

Le service administratif produit une facture mensuelle selon le prix du repas et les quantités commandées.

Elles peuvent être adressées à un tiers (*à préciser lors de l'inscription*).

Le règlement s'effectue par chèque à l'ordre **du Trésor Public** auprès de **la Trésorerie de Cazères** :
Place Jules Ferry 31220 CAZERES.



Le livreur n'est pas habilité à encaisser les factures.

3.4– Factures impayées

En cas de non-paiement des factures sur une période de 3 mois, la communauté de communes se réserve le droit, après courrier de rappel, et sollicitation de l'avis de la conseillère en action sociale de la Communauté de communes, de mettre un terme à la livraison.

4 Les modalités de modification et annulation
--

Toute modification ou annulation de commande doit intervenir **3 jours** au minimum avant la livraison auprès du service du portage de repas au 05.61.98.27.72 ou par mail s.personne@cc-coeurdegaronne.fr.

Tout repas n'étant pas annulé conformément au règlement sera facturé.

Dans le cas d'une hospitalisation : pour toute annulation avant 10h, le repas du jour ne sera pas facturé. Pour les annulations après 10 h, le repas du jour sera facturé.

5-1 Responsabilité :

La responsabilité de la Communauté de Communes ne pourra être engagée en cas de mauvaise utilisation des repas livrés. Par exemple en cas de non-respect des règles de conservation, dysfonctionnement ou mauvais état des appareils frigorifiques, non-respect des dates de péremption indiquées sur les barquettes, etc.

La Communauté de Communes Cœur de Garonne s'engage à mettre en œuvre tous les moyens dont elle dispose afin d'assurer la livraison des repas dans les meilleures conditions.

Afin de palier au mieux les cas de force majeure, la Communauté de Communes et la société prestataire, qui réalise et livre vos repas, ont décidé de mettre en place un système de « **repas secours** ». Cela consiste à vous livrer un repas longue conservation qui servira de sécurité et devra être conservé par vos soins à température ambiante et dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.

Ce repas « secours » ne devra être consommé que dans le cas de circonstances à caractère exceptionnel et notamment en cas de force majeure empêchant la livraison (conditions climatiques ou matérielles).

Il sera composé de :
- Brique de potage
- Assiettes stabilisées
- Gâteaux
- Compotes.

5.2 Litiges :

Recours auprès du Tribunal Administratif, 68 rue Raymond IV – 31000 TOULOUSE

A Rieumes, le

Pour la Communauté de Communes
Le Président,

PAUL Marie BLANC

A....., le

*(Nom/Prénom)
Signature précédée de la
mention « Lu et approuvé »*