

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, 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 du Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) Cœur de Garonne conformément au présent règlement approuvé par délibération 33-8-2 du Conseil d'Administration en date du 11 décembre 2025.

COMMUNES DISTRIBUÉES

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, Mones, Montastruc-Savès, Montgras, Plagnole, Poucharramet, Rieumes, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sajas, Savères.

1-2- Fonctionnement du service

Le CIAS assure la gestion du service de Portage de Repas. La préparation des repas et leur livraison en véhicule frigorifique sont assurées du lundi au vendredi sauf jours fériés par une entreprise prestataire mandatée par la CIAS.

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. Le CIAS 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 menus dits A, B et C sont proposés au choix du lundi au dimanche avec quatre régimes différents :

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



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 contenants 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 contenants : non réchauffés non ouverts et conservés au froid
- ⚠ Ne pas conserver les plats réchauffés et non consommés
- ⚠ Jeter impérativement tout produit dont la DLC est dépassée
- ⚠ Ne pas congeler les plats

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

- **Au micro-ondes** : selon le mode de réchauffage indiqué sur l'étiquette (Opercule ouvert ou fermé), placer la barquette dans le micro-ondes 1 à 2 minutes.
- **Au four traditionnel** : avec un four électrique ou à gaz, verser le contenu de la barquette dans un plat allant au four et réchauffer à 150°.
- **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 le CIAS selon le rythme indiqué ci-dessous :

Repas du	Livré le	Horaires distribution
Lundi	Lundi	De 8h à 12h
Mardi	Mardi	
Mercredi		
Jeudi	Jeudi	
Vendredi		
Samedi	Vendredi	
Dimanche		

Les jours de livraison pourront être modifiés en cas de jours fériés. Dans tous les cas, les jours de livraison seront précisés sur les menus distribués.

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 du CIAS s'ils observent que le lieu de dépôt des repas n'est pas adapté.

Les livreurs ainsi que l'ensemble du service administratif du CIAS 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 du CIAS.
- 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'inscriptions et de commandes

3-1- Inscriptions et commandes

Le bénéficiaire s'adresse au **service Portage de Repas** par téléphone au : **05.61.91.91.80** ou par mail à l'adresse suivante : pdr@cc-coeurdegaronne.fr, ou directement dans les locaux au : 31 Promenade du Campet à Cazères.
Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi, de 8h30-12h30 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. Il détaille les conditions générales de la prestation. Un des exemplaires est à retourner daté et signé par le bénéficiaire ou son représentant au siège du CIAS.

L'inscription peut, le cas échéant, donner lieu à une intervention d'un agent du CIAS, 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 ouvrés 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 1 mois avant le début du mois suivant. Les usagers ont 15 jours pour choisir les menus du mois à venir (choix entre menu A, B ou C).

Le bénéficiaire remet un exemplaire des menus dûment complété au livreur qui le remettra au service administratif du CIAS 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. Sans demande explicite du bénéficiaire, la reconduction des commandes de repas se fera automatiquement pour la semaine suivante.

3-2- Tarifs

Les tarifs sont fixés par délibération du Conseil d'administration du CIAS, ils sont calculés selon un *Quotient Social* dont le détail du calcul suit :

Quotient social :

**Ressources mensuelles du ménage - loyer/Prêt immobilier+ A/location logement
+ Revenus fonciers**

Nombre de personnes contribuant aux revenus

➤ **Si aucun justificatif de revenu n'est transmis au CIAS, 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 délibération du Conseil d'administration et sera communiqué au moins un mois avant sa mise en application.

Lors de votre déclaration de revenus, vous aurez la possibilité de renseigner le montant annuel dédié à la livraison des repas reçus dans le cadre du portage de repas. Cette donnée vous permettra de bénéficier d'un crédit d'impôts à hauteur de 50% des dépenses engagées suivant les conditions définies à l'article 199 sexdecies du code général des impôts.

Une attestation annuelle sera fournie par le CIAS afin de faciliter les démarches.

3-3- Facturation et modalité de paiement

Le service administratif produit une facture mensuelle selon le prix du repas et les quantités commandées. Les factures peuvent être adressées à un tiers dont le nom devra être précisé lors de l'inscription.

Divers moyens de paiement sont possibles. Une fiche récapitulative est annexée au dossier d'inscription.

➤ ***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, le CIAS se réserve le droit de mettre un terme au service après courrier de rappel.

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 05.61.91.91.80 ou par mail pdr@cc-coeurdegaronne.fr

Tout repas n'étant pas annulé conformément au règlement, sera automatiquement facturé. En cas d'absence imprévisible (hospitalisation ou autre), ceux, livrés le lendemain ne le seront pas s'ils ont été annulés la veille avant 9h30.

5- Responsabilité et litiges

5-1- Responsabilité

La responsabilité du CIAS 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 contenants, etc.

Le CIAS s'engage à mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose afin d'assurer la livraison des repas dans les meilleures conditions. Des repas de secours sont stockés dans les locaux du CIAS pour pallier toute défaillance à l'occasion des tournées. Ils sont composés de denrées non périssables et ne correspondent pas au menu du jour.

5-2- Litiges

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

A Cazères le

Pour le Centre Intercommunal d'Action Sociale

Le Président,

Frédéric PASIAN



Ale

Pour le bénéficiaire,

(nom, prénom, précédé de la mention lu et approuvé)