

V- Politique Achat - Frais de restauration
--

**1) Conditions de prise en charge des frais de restauration**

Peuvent ouvrir droit à prise en charge par l'Université, les frais exposés à l'occasion de réceptions organisées dans les cas suivants :

- Réceptions offertes à des personnalités étrangères à l'Université, auxquelles participent éventuellement des agent.es de l'établissement, lors d'évènements et de manifestations qui sont au cœur de l'activité de l'Université (colloques, accueil de jurys de doctorat, de stages, séminaires, évènements avec les acteurs du monde socio-économique et culturel, etc.)
- Réceptions offertes à des agent.es d'un même établissement dans le cadre d'un déjeuner ou d'un cocktail organisé à l'occasion d'un séminaire ou d'une journée de travail. Dans cette dernière hypothèse, le déjeuner de travail est organisé sous la responsabilité du/de la chef.fe de service et exclusivement justifié par des motifs de service.

Sont donc prosrites les prises en charge des frais exposés à l'occasion de repas ou de cocktail entre agent.es d'un même établissement qui ne sont pas justifiés par un motif de service (« pots » de départ, etc).

Par dérogation, l'Université fait le choix d'autoriser les repas de service, correspondant à un moment de convivialité entre collègues. Ce repas, pris entre collègues, pourra avoir lieu au maximum une fois par an, dans le cadre du budget de chaque service/composante/laboratoire et avec un maximum autorisé de 20 euros TTC par personne. Cette dépense devra être engagée conformément aux règles budgétaires et comptables applicables au sein de l'Université. Notamment, en cas de recours aux services d'un traiteur, la commande doit obligatoirement être passée auprès du titulaire du marché de prestation de traiteur.

**2) Marchés de fournitures de denrées alimentaires et de prestations de traiteur**

Le marché de denrées alimentaires est ouvert à tous les services, composantes et laboratoires et comporte des articles de petite restauration (biscuiterie, petite épicerie, boissons chaudes et froides, etc.) Ce marché peut être utilisé pour l'accueil de personnes extérieures à l'Université lors d'activités ne nécessitant pas la prise d'un repas (jury de concours, etc.) ou encore par exemple pour l'organisation des instances de l'Université. Il peut également être utilisé avec modération pour l'organisation de pots d'accueil ou de fin d'année à destination des étudiant.es. Il est en revanche interdit d'y recourir pour répondre aux besoins personnels et propres de consommations en boissons ou en épicerie des agent.es.

Le marché de prestations de traiteur est composé de plusieurs gammes ayant des degrés de qualités différents afin d'adapter la prestation en fonction des besoins et des publics invités dans une perspective de rationalisation des dépenses de fonctionnement correspondant aux frais de bouche. Les cocktails haut de gamme doivent ainsi être principalement réservés aux réceptions offertes à des personnalités extérieures.

### **3) Conditions de prise en charge des repas pris au restaurant**

Les repas pris au restaurant s'inscrivent obligatoirement dans le cadre général défini au 1).

Les services, composantes et laboratoires veilleront à sélectionner un restaurant présentant une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même fournisseur. Un contrôle sera opéré sur ce point. Ils devront également s'assurer que le restaurateur retenu accepte la prise en charge de la prestation par bon de commande.

Les frais de restaurant seront pris en charge dans les conditions financières et de procédure suivantes :

#### Montants maximum de prise en charge

- Formule 1 : jusqu'à 20 euros TTC (incluant les boissons éventuelles) pour les déjeuners organisés avec des agent.es de l'Université dans le cas de repas de travail, d'un séminaire ou dans le cadre du repas de service autorisé annuellement
- Formule 2 : jusqu'à 35 euros TTC (incluant les boissons éventuelles) pour les déjeuners ou dîners organisés avec des personnalités extérieures
- Formule 3 : jusqu'à 55 euros TTC pour les déjeuners et dîners réservés aux sommités extérieures. Une bouteille de vin pourra être commandée en sus dans la limite de 35 euros TTC pour 6 convives.

A l'appui de toute commande d'une prestation de restaurant, devra être joint un certificat administratif signé de l'ordonnateur ou de l'ordonnateur délégué, mentionnant le nombre et la qualité/le statut et le nom des convives, l'objet et le motif du repas ainsi que le montant du repas par convive dans la limite des plafonds maximums prévus ci-dessus.

Le bon de commande sera présenté au restaurateur avant l'exécution des prestations. En cas de dépassement du prix des formules, tel que validé sur le bon de commande, ledit dépassement restera à la charge du responsable du repas sur ses propres deniers.