

FRAIS DE REPRESENTATION ET DE RECEPTION

Conditions de prise en charge des frais de représentation et de réception :

Les textes de référence (Circulaire B-2E-94 du 24 septembre 1992, Instruction CP 92-161 M9 du 18 décembre 1992 abrogée et Instruction DGFIP 10-016 M9 du 7 juin 2010) précisent que :

« Peuvent ouvrir droit à remboursement, les frais exposés à l'occasion de réceptions organisées dans les cas suivants :

- ✓ Les réceptions offertes à des **personnalités étrangères** à l'administration, auxquelles participent éventuellement des agent.es de l'établissement ;
- ✓ Les réceptions offertes à des **agent.es d'un même établissement** dans le cadre de déjeuner ou de cocktail organisé à l'occasion d'un séminaire ou d'une journée de **travail**. »

Sont exclus du remboursement, les 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 » organisés dans le cas d'évènements personnels).

L'Université fait le choix d'autoriser les repas de service. 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.

Consommation d'alcool :

Compte tenu de la réglementation en vigueur, et notamment le Code du Travail, la **consommation d'alcool devra être réservée à des cas exceptionnels** et limités.

Marché de fournitures de denrées alimentaires :

Le marché de fourniture de denrées alimentaires est ouvert à tous les services, composantes et laboratoires. Il peut être utilisé, **avec modération**, pour l'organisation de pots d'accueil des étudiant.es par exemple.

Marché de prestations de traiteur et de restaurant :

Le recours à ces deux marchés est obligatoire.

Le marché de prestations de traiteur est composé de plusieurs prestations ayant des degrés de qualités différents afin d'adapter la prestation en fonction des besoins et des publics invités.

Le marché de restaurant propose différentes formules dont la composition et les tarifs sont également à adapter en fonction des convives.