

EXTRAIT DE DELIBERATION

Membres présents (18): MMES ET MM. BELLET Didier, BOUBE Gérard, COLOMBIES J-Louis, DEBAECKER Philippe, DEL PUP Henri, GARCIA-DEBANC Claudine, GONZALO Hélios, JESSEL Nadine, LABRANQUE Claude, LAGARDE Maryse, LENA J-Yves, PRADIN Brigitte, LUEKEN Konstanze, NONNON Elisabeth, PELLEFIGUE P-Yves, STEPHAN Pierre, TRICOT André, VALADE Christian.

Procurations (10): BASCLE Michel à NONNON Elisabeth, BESTION Francis à BELLET Didier, CAUQUIL Bernard à VALADE Christian, FLOC'H M. Jean à PELLEFIGUE P-Yves, LAFITTE Monique à PELLEFIGUE P-Yves, POUGET Jacques à BOUBE Gérard, ROLS J-Luc à NONNON Elisabeth, SICRE Patrick à JESSEL Nadine, ZANINOTTO Mireille à LAGARDE Maryse, SAVOURNIN Florence à VALADE Christian.

Point n° 3 : budget primitif 2013

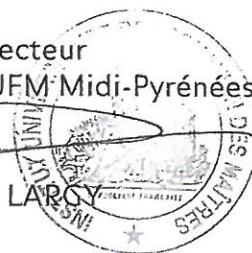
- Les tarifs pour l'année civile 2013 des services d'hébergement, de restauration et de reprographie.

Sur proposition de Madame la Présidente, les tarifs sont mis au vote.
Ils sont adoptés à l'unanimité avec 28 voix.

Fait à Toulouse, le 22 novembre 2012

Le Directeur
de l'IUFM Midi-Pyrénées

Pierre LAROCY



Tarifs pour l'année civile 2013

Restauration	2012	2013	
		HT	TTC
<i>Les prix et formules ci-après ne comprennent pas la boisson (sauf stipulation contraire)</i>			
Tarif personnels UTII indice < 465*	3.25 €	3.30 €	3.30 €
Tarif personnels UTII indice > 465*	4.85 €	4.90 €	4.90 €
Tarif étudiants IUFM	3.05 €	3.10 €	3.10 €
Tarif extérieurs (TVA 7%) / repas à 5 composantes	6,10 €	5.98 €	6.40 €
Pause-café (café, jus de fruits, biscuits) / Boissons (TVA 7%)	1,50 €	1.50 €	1.60 €
Prestations complémentaires Petit-déjeuner (TVA 7 %)	2,30 €	2.34 €	2.50 €
Repas spéciaux (TVA 7%) Repas comportant des prestations spéciales (service à table, mise à disposition d'une salle indépendante, menu spécifique, vin et café inclus)			
Catégorie I	12,00 €	12.15 €	13.00 €
Catégorie II	15,00 €	14.96 €	16.00 €
Catégorie III	18,00 €	17.29 €	18.50 €
Repas exceptionnels (menus particuliers)	déterminé au cas par cas		
Vin d'appellation (TVA 19.6 %)			
Vin de table	5,00 €	5.02 €	6.00 €
Vin AOC	6,00 €	5.86 €	7.00 €
Vin Grand Cru	7,00 €	6.69 €	8.00 €

* La construction du nouveau restaurant universitaire sur le campus se finalise et le bâtiment ouvrira ses portes en janvier. Le CROUS assurera la restauration du personnel sur la base de tarifs qui devraient entrer en vigueur au 1er mars 2013.

Afin que les personnels puissent bénéficier des mêmes conditions tarifaires sur l'ensemble des sites de l'Université, les tarifs proposés aujourd'hui sont susceptibles d'être revus.

TARIFS 2013

	2012	HT	TTC
Hébergement (petit déjeuner inclus) (TVA 7%)			
Toulouse avenue de Muret			
Nuitée Autres salariés (formateurs, stagiaires, CAPASH) 1 personne	20,00 €	20.57	22.00
Tarbes et Rodez			
Nuitée			
Tarif étudiant 1 personne	16,00 €	15.89 €	17.00 €
Autres salariés (formateurs, stagiaires, CAPASH) 1 personne	20,00 €	20.57 €	22.00 €
Autres salariés (formateurs, stagiaires, CAPASH) 2 personnes	(Rodez) 32,00 €	31.78 €	34.00 €
Mois			
Autres salariés (formateurs, stagiaires, CAPASH) chambre douche	300,00 €	280.38 €	300.00 €
Étudiants chambre douche 1 personne	260,00 €	243.00 €	260.00 €
Quinzaine			
Tarif mois afférent/2			
Montauban			
Nuitée			
Tarif étudiant 1 personne	14,00 €	14.02 €	15.00 €
Autres salariés (formateurs, stagiaires, CAPASH) 1 personne	18,00 €	18.70 €	20.00 €
Mois			
Autres salariés (formateurs, stagiaires, CAPASH) chambre simple	240,00 €	243.00 €	260.00 €
Étudiants chambre simple	210,00 €	196.27 €	210.00 €
Quinzaine			
Tarif mois afférent / 2			
Prestations de services (TVA 19.60 %)			
Location de salles :			
Location à la journée			
. salle banalisée (<i>moins de 49 personnes</i>)	40,00 €	40.14 €	48.00 €
. salle banalisée (<i>plus de 49 personnes</i>)	80,00 €	80.28 €	96.00 €
. salle spécialisée	300,00 €	301.02 €	360.00 €
. amphithéâtre (<i>moins de 150 places</i>)	240,00 €	242.48 €	290.00 €
. amphithéâtre (<i>plus de 150 places</i>)	300,00 €	301.02 €	360.00 €
. halle des sports	selon nature prestation		
. restaurant d'application	selon nature prestation		
Location à la ½ journée			
. salle banalisée (<i>moins de 49 personnes</i>)	20,00 €	20.08 €	24.00 €
. salle banalisée (<i>plus de 49 personnes</i>)	45,00 €	40.14 €	48.00 €
. salle spécialisée	200,00 €	167.23 €	200.00 €
. amphithéâtre (<i>moins de 150 places</i>)	130,00 €	108.70 €	130.00 €
. amphithéâtre (<i>plus de 150 places</i>)	160,00 €	133.79 €	160.00 €
. halle des sports	selon nature prestation		
. restaurant d'application	selon nature prestation		
Carte multiservices :	15,00 €	12.55 €	15.00 €
Photocopies et impressions :			
A4 – 80 gr sur système d'impression en libre accès	0,05 €	0.05 €	0.06 €
Frais inscription colloque	Selon nature colloque		

TARIFS REPROGRAPHIE 2013 (en euros)

➤ Photocopies Noir et Blanc

Prestations internes exonérées	Facturations extérieures taxables (montant HT)
-----------------------------------	--

PAPIER BLANC RECYCLÉ OU NON RECYCLÉ

A4 Recto	0.025	0.025
A4 Recto Verso	0.035	0.035
A3 Recto	0.030	0.030
A3 Recto Verso	0.040	0.040

PAPIER COULEUR

A4 feuille couleur Recto	0.04	0.04
A4 feuille couleur Recto Verso	0.05	0.05
A3 feuille couleur Recto	0.05	0.05
A3 feuille couleur Recto Verso	0.06	0.06
Agrafage 1 ou 2 point(s)	Gratuit	Gratuit

CARTOLINE

Cartoline vierge	0.10	0.10
A4 cartoline Recto	0.12	0.12

PEIGNES À RELIER

Inférieur à 12 mm	0.10	0.10
Supérieur à 12 mm	0.30	0.30
Reliure	Gratuit	Gratuit

TRANSPARENTS

Transparent couverture	0.30	0.30
Copie sur transparent pour rétroprojecteur	0.20	0.20

ENCOLLAGE

Inférieur à 50 feuilles	0.10	0.10
Supérieur à 50 feuilles	0.20	0.20

➤ Photocopies Couleur

PAPIER BLANC RECYCLÉ OU NON RECYCLÉ

A4 Recto	0.20	0.20
A4 Recto Verso	0.30	0.30
A3 Recto	0.40	0.40

Tarification du restaurant d'application
Filière Hôtellerie-Restauration - Site de Ranguell
À partir d'octobre 2012

Capacité : 60 couverts maximum

FORMULE BRASSERIE

Menu 3 plats pour 60 couverts (basé sur techniques étudiées en « Découvertes et Approfondissements Professionnels)
12€ (TTC hors boissons)

- ➔ Prix = fiche technique * 1,3 de coefficient multiplicateur.
- ➔ Coût matière cuisine maximum = 8€ TTC par personne

FORMULE GASTRONOMIQUE

Menu complet avec, amuses-bouche, 3 plats (1 Hors d'œuvre, 1 poisson et 1 viande), fromages, desserts & mignardises – Hors boissons et café 36€ (TTC hors boisson)

- ➔ Prix = fiche technique * 1,3 de coefficient multiplicateur.
- ➔ Fromages compris dans le menu : coût matière = 2 € TTC par personne
- ➔ Coût matière cuisine = 16 € TTC par personne

BOISSONS

Carte des vins

Le prix de vente des bouteilles de vin au restaurant dépend de son prix d'achat :

Prix d'achat HT < ou = 6 €	6 € < Prix d'achat TTC < ou = 12 €	12 € < Prix d'achat TTC
Prix de Vente = (Prix d'achat HT x 2) + TVA	Prix de Vente = Prix d'achat HT + 6 € + TVA	Prix de Vente = Prix d'achat HT + 9 € + TVA

Le prix de vente des boissons au verre est fixé de la façon suivante :

- Vin au verre 12 cl3,00 €
- Carte des cocktails2,50 € le cocktail long drink ou short drink
- Apéritif alcoolisé classique2,00 €
- Apéritif non alcoolisé1,50 €
- Carte des eaux minérales2,50 € les 100 cl
-1,50 € les 50 cl
- Café et infusions1,00 €
- Chariot des digestifs2,00 €

REPAS DU PERSONNEL 2,00 €