

Directives de la Direction

---

## **Directive de la Direction 5.2 sur l'organisation de réceptions dans les locaux de l'UNIL**

---

La Direction de l'Université de Lausanne (UNIL),

vu l'article 44 de la loi du 6 juillet 2004 sur l'Université de Lausanne (LUL),

vu l'article 11 du règlement d'application du 18 décembre 2013 de la loi sur l'Université de Lausanne (RLUL),

adopte la Directive suivante.

### **Préambule**

Les apéritifs, buffets ou autres réceptions agrémentées de nourriture et de boissons, pour lesquels il n'est pas fait appel à un traiteur ou à un autre prestataire de la restauration, peuvent être organisés librement sur le site du campus universitaire de Dorigny. Les organisateurs ont l'obligation de respecter la propreté et la bonne maintenance des lieux et de ne pas gêner le déroulement des activités de l'Université de Lausanne (ci-après : UNIL).

Les réceptions qui demandent l'intervention d'un service traiteur, la mobilisation spécifique d'un espace ou l'installation de mobilier doivent faire l'objet d'une demande adressée au préalable au Service de communication et d'audiovisuel (ci-après : UNICOM), sauf exception prévue par la présente directive.

L'intervention de professionnels de la restauration est soumise à un régime particulier. En effet, les restaurateurs actifs sur le campus de Dorigny sont contractuellement tenus de respecter des prix imposés favorables à toute la communauté universitaire pour certains produits (cafés, menus). Pour ces raisons, conformément aux exigences de la Direction de l'UNIL, ces restaurateurs ont la priorité pour effectuer les services de traiteur sur le campus universitaire de Dorigny.

## **CHAPITRE 1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

### **Article 1 Objet et champ d'application**

<sup>1</sup> La présente directive fixe les règles applicables à l'organisation de réceptions dans les locaux dont dispose l'UNIL sur le campus universitaire de Dorigny (y compris le Centre Sportif Universitaire de Dorigny).

<sup>2</sup> La Directive de la Direction 5.1 sur la mise à disposition d'infrastructures de l'UNIL pour des activités organisées par des entités tierces est réservée.

### **Article 2 Terminologie**

Toute désignation de personne, de statut, de fonction ou de profession utilisée dans la présente directive s'applique indifféremment aux femmes et aux hommes.

### **Article 3 Définitions**

<sup>1</sup> Au sens de la présente directive, on entend par :

- a. *réception* : tout regroupement de personnes pour lequel un repas, cocktail, apéritif, collation ou pause-café est ponctuellement organisé. Une réception peut nécessiter ou non l'intervention d'un service traiteur, en fonction des locaux utilisés et du type de

réception ;

- b. *restaurateur agréé* : tout restaurateur au bénéfice d'un contrat de prestation de restauration avec l'UNIL ;
- c. *service traiteur* : l'approvisionnement en nourriture préparée et livrée par un restaurateur ;
- d. *zone d'exclusivité traiteur* : zone mise à la disposition d'un restaurateur agréé et dans laquelle un restaurateur agréé à l'exclusivité de certaines prestations traiteurs (voir art. 6). Ces zones excluent les espaces de restauration mentionnés ci-après. Elles sont publiées sur le site internet de l'UNIL ;
- e. *espaces de restauration* : espaces comportant tables et chaises, qui sont mis à la disposition d'un restaurateur agréé par l'UNIL pour le service de repas.

<sup>2</sup> Pour les besoins de la présente directive, les espaces et terrains situés aux abords directs des bâtiments sont assimilés à des locaux de l'UNIL.

## **CHAPITRE 2 ORGANISATION DE RÉCEPTIONS**

### **Article 4 Demande d'autorisation**

<sup>1</sup> Tout organisateur d'une réception qui nécessite l'intervention d'un service traiteur, la mise à disposition d'un local particulier ou de matériel particulier dépose une demande d'autorisation auprès du groupe Accueil, événements et gestion des salles (AEGS) de UNICOM selon une procédure fixée par ce service et publiée sur son site internet.

<sup>2</sup> La demande d'autorisation doit être déposée dans un délai raisonnable avant la date prévue de la réception. UNICOM peut refuser toute demande excessivement tardive.

<sup>3</sup> Les dons de nourriture ou de boisson de la part d'un sponsor dans le cadre d'une réception sont interdits.

<sup>4</sup> Lorsque les conditions sont réunies, notamment celles de la Directive de la Direction 5.1 sur la mise à disposition d'infrastructures de l'UNIL pour des activités organisées par des entités tierces, UNICOM fixe les modalités applicables à l'organisation de la réception et délivre une autorisation écrite.

<sup>5</sup> Lorsqu'une réception est organisée sans autorisation, ou que les conditions fixées dans l'autorisation délivrée ou ses modalités ne sont pas respectées, UNICOM peut demander une participation financière à l'organisateur pour les éventuels frais engendrés (nettoyage, sécurité, remplacement de matériel en cas de dommage, etc.).

### **Article 5 Conditions d'utilisation des locaux**

<sup>1</sup> Tout restaurateur agréé qui délivre un service traiteur doit s'assurer au préalable que la réception fait l'objet d'une autorisation délivrée par UNICOM.

<sup>2</sup> Un restaurateur agréé ne peut pas délivrer un service traiteur dans un espace de restauration qui est attribué à un autre restaurateur agréé.

<sup>3</sup> Lorsque l'organisateur met en place un buffet, les plans de buffets établis par UNICOM doivent être respectés. Le restaurateur s'engage à retirer le matériel constituant le buffet (thermos, tasses, nourriture, etc.) au plus tard le lendemain de la réception avant 8h00.

<sup>4</sup> En règle générale, les grillades sont interdites sur l'ensemble du campus universitaire de Dorigny. Des dérogations peuvent être obtenues auprès d'UNICOM. Lorsqu'autorisées, les grillades peuvent avoir lieu uniquement dans les zones réservées à cet effet.

### **Article 6 Choix du restaurateur**

<sup>1</sup> Tout service traiteur exécuté sur le campus de Dorigny dans le cadre d'une réception est fourni par un restaurateur agréé.

<sup>2</sup> Sous réserve de l'alinéa suivant, chaque restaurateur agréé bénéficie d'une exclusivité dans la zone d'exclusivité traiteur qui lui est attribuée.

<sup>3</sup> L'organisateur d'une réception est libre de recourir aux prestations du restaurateur agréé de son choix, indépendamment de la zone d'exclusivité traiteur dans laquelle la réception est tenue :

- a. lorsque la réception est tenue dans le bâtiment de la Grange de Dorigny et qu'elle réunit plus de 80 personnes selon les informations fournies pour l'obtention de l'autorisation ;
- b. lorsque la réception est tenue dans tout autre bâtiment et qu'elle réunit 200 personnes ou plus selon les informations fournies pour l'obtention de l'autorisation.

<sup>4</sup> Quelque que soit la taille de l'évènement, l'article 5 alinéa 2 est réservé.

### **CHAPITRE 3 DISPOSITIONS FINALES**

#### **Article 7 Exécution**

Sauf disposition contraire, l'exécution de la présente directive incombe à UNICOM.

#### **Article 8 Adoption et entrée en vigueur**

<sup>1</sup> La présente directive a été adoptée par la Direction de l'UNIL le 30 août 2022.

<sup>2</sup> Elle entre en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2022.

#### **Article 9 Abrogation**

Par son entrée en vigueur, la présente directive abroge la Directive 5.2 sur l'organisation de réceptions dans les locaux de l'Université à Dorigny.