



Nos références

Suivi par : Severine MARLY

Direction des ressources humaines

Tél. 04 15 35 10 71

ressourceshumaines@agglo-moulins.fr

NOTE INTERNE

Objet : Evolution de gestion des commandes de Titres Restaurants

Destinataire(s) : Agents bénéficiaires des titres restaurant

Chers collègues,

Vous bénéficiez actuellement de titres restaurants, soit par support papier, soit par l'alimentation d'une carte à puce dédiée.

Dans un objectif de simplification de gestion des commandes et suivi des bénéficiaires par la Direction des Ressources Humaines, l'attribution des titres restaurant sera dorénavant comptabilisée sur la base d'une moyenne mensuelle de jours de présence.

Explication du fonctionnement actuel :

Pour déterminer le nombre de titres restaurant à commander pour un agent, un état des absences du mois précédent est déduit du nombre de jours du mois pour lequel la commande est effectuée.

Par exemple : Monsieur X travaille du lundi au vendredi, en journée complète. Il a été absent 7 jours en novembre (3 jours de formation, 4 jours de congés), sa commande de titres restaurants pour le mois de décembre sera au nombre de :

- *21 jours (nombre de jours ouvrés en novembre) - 7 jours (absences) = 14*

Cela génère un temps de traitement important pour vérifier tous les états de présence, et conditions d'attribution des titres, et allonge les délais de distribution des titres restaurants aux agents.

Nouveau fonctionnement à compter du 1^{er} janvier 2024 :

La DRH commandera dorénavant le même nombre de titres restaurants chaque mois, sur la base d'un calcul de présence annualisée :

Calcul du droit annuel de titres restaurants = (Nombre de jours travaillés par semaine * 52 semaines) – (droit annuel de congés payés + 2 jours de fractionnement + droit annuel RTT + moyenne de 8 jours fériés)

Commande mensuelle de titres restaurants = Droit annuel calculé / 12 mois (arrondis à l'unité la plus proche).

Par exemple : Monsieur X travaille du lundi au vendredi, en journée complète.

*Calcul du droit annuel de titres restaurants = (5 jours travaillés * 52 semaines) - (25 jours de congés + 2 jours fractionnement + 14 RTT + 8 jours fériés) = 211 titres restaurants à l'année*

- *Commande mensuelle de titres restaurants = 211/12 = 17 titres restaurants commandés chaque mois*

Moulins Communauté

8, place du Maréchal de Lattre de Tassigny

CS 61625

03016 Moulins Cedex

Cas particulier : pour les agents qui ont choisi une attribution tous les 2 mois, la moyenne mensuelle est divisée par deux. *Monsieur X a droit à 18 titres restaurants pour 2 mois, il lui sera distribué 9 titres restaurant par mois.*

Périodes de régularisations :

Chaque mois, la commande est ajustée en fonction des mouvements (arrivées / départs / changement de temps de travail).

Dans le cas d'absences prévisibles ou d'absences prolongées (arrêt maladie, hospitalisation, etc.) la commande est suspendue jusqu'au retour de l'agent.

Une régularisation sera faite selon le calendrier annuel suivant :

- Mois de mai sur la base des 4 premiers mois de présence (janvier, février, mars, avril)
- Mois de septembre sur la base des 4 mois suivants de présence (mai, juin, juillet, août)
- Mois de janvier sur la base des 4 derniers mois de présence (septembre, octobre, novembre, décembre)

A quoi ça sert ?

- Réduire les délais de traitement des absences pour le calcul des titres restaurant à commander chaque mois ;
- Réduire les délais de distribution des titres papier aux agents ;
- Optimiser le suivi des agents dont les absences ne sont pas encore intégrées dans le logiciel SIRH (suivi en temps réel des absences).

Vous ne pouvez pas vous déplacer pour récupérer vos titres restaurants ? Passez à la carte à puce !

- Elle est alimentée 24h après la commande par la DRH ;
- La carte est utilisable au centime près, pas besoin de faire l'appoint !
- Son utilisation est possible du lundi au samedi ;
- Le changement de millésime est automatique, le solde de l'année 2023 est transféré sur le solde 2024 ;
- Elle est gratuite ;
- L'application mobile offre aussi des réductions chez les commerçants.

La Direction des Ressources Humaines reste à votre disposition pour toute information complémentaire.

Marine DEVÉ,

Directrice des Ressources Humaines