

NOTE DE SERVICE

Objet : Changement de prestataire de carte Restaurant : SODEXO

Dans le cadre d'un marché national, le nouveau prestataire de Carte Déjeuner devient SODEXO au 01/11/2021.

Voici les principales informations relatives à ce changement entre UP et SODEXO :

La carte UP :

La carte UP reste votre carte valide jusqu'au 31/10/2021.

Votre commande du mois d'octobre a été créditée sur votre carte UP fin septembre.

Votre carte UP va être désactivée le 02/11/2021 : vous ne pourrez plus l'utiliser à compter de cette date.

Votre solde présent sur votre carte UP sera consultable sur votre application UP entre le 2 et le 04/11/2021.

Nous vous invitons d'ailleurs à faire une capture d'écran de votre solde au 02/11 sur l'application – en cas de besoin car nous ne connaissons pas cette information en tant qu'employeur.

Votre solde présent au 02/11 sur votre carte UP sera crédité sur votre carte SODEXO, à partir de la mi-décembre et avant le 31/12/2021.

Votre carte Up est recyclable donc le service RH organisera une collecte des cartes désactivées sur chaque site.

Pour les salariés qui auront quitté l'entreprise au 01/11/2021, le solde de leur carte UP sera remboursé sur leur compte bancaire avant le 31/12/2021.

La carte SODEXO :

Chaque salarié recevra sa carte SODEXO à son domicile à compter du 20 octobre. Le code PIN sera reçu par pli séparé avec 2 jours de décalage.

La carte SODEXO sera créditée fin octobre de la commande faite pour novembre. Elle pourra être utilisée dès le 01/11/2021.

Toutes les informations de fonctionnement de la carte sont mises en ligne sur intranet dans la rubrique : Vie de l'entreprise > restauration.

Comme pour la carte précédente UP, la carte SODEXO est individuelle et se gère en autonomie entre le salarié et la société SODEXO pour tout problème de perte, vol, etc.

La commande de titres :

Les modalités de commande sont inchangées. Les salariés recevront en temps et en heure un mail pour procéder à la commande de titres pour le mois de Novembre.

Il est rappelé que le salarié est responsable de sa commande et doit respecter la règle (1 titre restaurant par jour travaillé). Le salarié doit déduire de cette commande les jours de congés, absences, formations et missions pour lesquels le repas est pris en charge.

La commande peut être inférieure au nombre de jours travaillés dans le mois si le salarié ne souhaite pas autant de titre restaurant.

Des contrôles sont effectués par le service comptabilité pour vérifier le respect des règles. Tout titre commandé en sus des droits fera l'objet d'une régularisation annuelle sur la paie.

**Frédéric VIVIER**

Directeur des Ressources Humaines