

Ordonnance concernant l'exploitation et la gestion des restaurants et mensas de l'Etat

du 02.06.2004 (version entrée en vigueur le 01.07.2004)

Le Conseil d'Etat du canton de Fribourg

Considérant:

Les conditions d'exploitation et de gestion des restaurants et mensas de l'Etat peuvent être très différentes d'un établissement à l'autre. Elles n'ont jamais été définies. De plus, le financement de ces établissements manque parfois de transparence. Faisant suite à diverses interventions parlementaires, la présente ordonnance a pour but de fixer les attributions du Service des bâtiments, des directions d'écoles, de l'Administration et de l'Inspection des finances en la matière.

Sur la proposition de la Direction des finances et de la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions,

Arrête:

Art. 1 But

¹ La présente ordonnance a pour but de clarifier et d'harmoniser les conditions d'exploitation et de gestion des restaurants et mensas de l'Etat.

² Elle vise à améliorer la transparence des coûts et des résultats financiers de ces établissements.

Art. 2 Champ d'application

¹ Cette ordonnance s'applique à toutes les unités administratives des Directions du Conseil d'Etat et de la Chancellerie d'Etat disposant d'un restaurant ou d'une mensa.

² Elle ne s'applique pas aux hôpitaux cantonaux ni aux Etablissements de Bel-lechasse.

Art. 3 Service des bâtiments – Rôle

¹ Le Service des bâtiments est le service compétent chargé de veiller à l'harmonisation des conditions d'exploitation et de gestion des restaurants et mensas de l'Etat.

Art. 4 Service des bâtiments – Attributions

¹ Le Service des bâtiments a pour tâches, en particulier:

- a) de conseiller les unités administratives;
- b) d'établir un contrat type fixant notamment les obligations des parties, les règles sur la tenue de l'inventaire des équipements et installations, la prise en charge des coûts d'entretien et d'abonnements, l'attribution des surfaces et leur entretien, les conditions de ventes éventuelles à la clientèle externe (notamment le service traiteur), les heures d'ouverture, les documents et informations à fournir par l'exploitant sur la marche des affaires;
- c) de préaviser avant signature tous les contrats en la matière;
- d) de veiller à ce que l'on procède, tous les cinq ans au moins, à des appels d'offres;
- e) d'émettre, si nécessaire, des directives portant en particulier sur les autres règles d'exploitation et de gestion de ces établissements.

² Il accomplit ses tâches en étroite collaboration avec les Directions, établissements, services et écoles.

Art. 5 Directions d'écoles

¹ Les directions des écoles concernées donnent leur avis sur la liste des menus et boissons proposés dans leur restaurant ou mensa et sur les prix pratiqués.

Art. 6 Administration et Inspection des finances

¹ L'Administration des finances est chargée, en collaboration avec l'Inspection des finances, d'établir le schéma comptable standard qui sera présenté annuellement, à partir de l'exercice 2005, par tous les restaurants et mensas de l'Etat.

² L'Administration des finances établit annuellement un comparatif des résultats financiers des restaurants et mensas.

³ L'Inspection des finances peut vérifier les décomptes établis par les restaurants et mensas.

Art. 7 Entrée en vigueur

¹ Cette ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2004.

Tableau des modifications – Par date d'adoption

Adoption	Elément touché	Type de modification	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
02.06.2004	Acte	acte de base	01.07.2004	2004_063

Tableau des modifications – Par article

Elément touché	Type de modification	Adoption	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
Acte	acte de base	02.06.2004	01.07.2004	2004_063