

Proposition du Conseil administratif du 4 février 2009 en vue de l'ouverture d'un crédit extraordinaire de 538 000 francs destiné à l'achat d'équipements et à des travaux de mise à niveau de différents restaurants et cuisines scolaires subventionnés par la Ville de Genève.

Mesdames et Messieurs les conseillers,

Préambule

La Ville de Genève subventionne 13 associations, responsables de 40 restaurants scolaires (dont 8 cuisines de production), qui servent plus de 4'000 repas quotidiens, 150 jours par an. La majorité des restaurants scolaires se trouve dans des écoles.

La situation socioéconomique a un impact direct sur les besoins en équipements de proximité tels que les restaurants scolaires. On observe aujourd'hui une augmentation importante du nombre d'élèves qui fréquentent les restaurants scolaires. Cette augmentation, ainsi que la vétusté de certains de ces équipements, impliquent de nouveaux investissements.

Alors que plusieurs restaurants scolaires centenaires ont été fondés dans le souci d'offrir aux enfants des familles nécessiteuses un repas chaud, il paraît inconcevable qu'aujourd'hui la Ville de Genève ne garantisse pas la poursuite de cette activité qui est devenue l'un des fleurons d'une politique moderne en faveur des familles.

Seules 8 associations produisent elles-mêmes leurs repas, les 5 restantes les achètent à leurs consoeurs. Le circuit « production-consommation » est rendu possible par un système dit de « liaison froide », qui conserve toutes les qualités nutritives des repas, ainsi que leurs saveurs, tout en respectant les normes de sécurité alimentaires. Les repas sont produits, refroidis, livrés pour être ensuite réchauffés dans les restaurants grâce à des équipements de remise en température adéquats.

Les repas sont proposés aux familles au prix unique de frs 7.50, auquel s'ajoute la prestation d'encadrement parascolaire (GIAP) de frs 3.50 par jour, montant sujet à des rabais ou à la gratuité en fonction des revenus déclarés.

Le soutien aux associations des restaurants scolaires est octroyé via une subvention au déficit. Elles bénéficient également de prestations en nature importantes, telles que la

mise à disposition des locaux, l'achat et l'entretien des équipements et, depuis 2002, des conseils et de la supervision d'une diététicienne. Le travail de celle-ci et son étroite collaboration avec les responsables des restaurants scolaires ont d'ailleurs permis la labellisation « fourchette verte junior » de l'ensemble des restaurants.

L'augmentation du nombre de repas servis a été de près de +10% durant la seule année 2007. Une des raisons les plus vraisemblables à cet accroissement, malgré une stagnation des effectifs d'élèves, est sans aucun doute la nécessité qu'ont les parents de travailler tous les deux et à temps plein.

A ce jour, un grand nombre d'infrastructures de cuisines scolaires arrivent au terme de leur longévité. En effet, celles-ci ont été réalisées il y a une vingtaine d'années maintenant et leurs équipements, malgré un entretien régulier, doivent être remplacés ou redimensionnés pour répondre aux besoins actuels.

1. Exposé des motifs

Malgré l'ouverture de nombreux nouveaux lieux de restauration scolaire pour faire face à l'accroissement des besoins, leur nombre n'est aujourd'hui pas suffisant pour répondre à la demande de manière satisfaisante. On observe donc une pression accrue sur les équipements existants et une augmentation des services au détriment du confort des enfants. Dans certains cas, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) a émis des préavis défavorables quant à la poursuite d'activités de restauration, constatant une incompatibilité entre les moyens à disposition et l'accroissement du nombre des repas, avec le risque de voir se poser des problèmes de sécurité alimentaire.

Les différents travaux et les achats qui figurent dans cette demande d'investissement sont donc indispensables à la poursuite d'une activité reconnue et saluée d'intérêt public. En raison de leur importance financière, ils ne peuvent être pris en charge par les budgets courants. Il s'agit ni plus ni moins que d'assurer la pérennité des repas dans les restaurants scolaires dans des conditions de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaires à la hauteur des exigences édictées par la Confédération, ceci dans le respect des engagements pris envers les familles.

Il est donc impératif que des mesures soient prises sous peine de devoir réduire la capacité, voire de fermer des restaurants scolaires.

2. Descriptif des travaux

2.1 Cuisine et restaurant scolaires de Plainpalais (Ecole Hugo-de-Senger) – Installations d'une chambre froide et d'une cellule de réfrigération.

L'Association des Cuisines scolaires de Plainpalais produit chaque jour près de 850 repas, qu'elle livre dans différents restaurants scolaires de la Ville de Genève (Hugo-de-Senger, Allobroges, Ferdinand Hodler, Sécheron, Micheli-du-Crest, Barthelemy-Menn).

Cette production représente le cinquième des repas servis chaque jour dans nos restaurants scolaires.

Un rapport du SCAV, du début de l'année 2008, recommande de restreindre de moitié la production de cette cuisine afin de garantir des conditions de production et de stockage répondant au niveau actuel des équipements (notamment la séparation des produits secs des produits cuisinés, ainsi que la capacité de refroidissement des repas). De ce fait, le service des écoles et institutions pour l'enfance a établi d'urgence un projet de remise à niveau, évalué avec l'aide du SCAV et de l'association des Cuisines scolaires de Plainpalais. De plus, une réduction de la production signifierait la nécessité de licencier du personnel, ce que la Ville ne souhaite pas.

La demande du SCAV concerne l'installation d'une deuxième chambre froide positive ainsi que d'une cellule de refroidissement rapide supplémentaire. Outre la question des équipements se pose également le problème des locaux disponibles pour les accueillir.

La première mesure prise par le service des écoles en concertation avec l'association a consisté à déplacer l'économat « sec », actuellement dans un local situé au 2^{ème} étage à proximité de la cuisine, vers un local de plus grande capacité situé au 1^{er} étage. Le local ainsi libéré permettra l'installation d'une chambre froide positive. La cellule de refroidissement rapide supplémentaire sera installée à côté de l'équipement existant.

INSTALLATION D'UNE CHAMBRE FROIDE POSITIVE SUPPLEMENTAIRE :

<i>Estimation des coûts :</i>	Frs (TTC)
258 FRIGORISTE cellule frigorifique / réfrigération	29.998.-
211 MACON petite démolition	5.568.-
232 ELECTRICITE raccordement et tableau	9.647.-
251 SANITAIRE raccordement	1.000.-
287 NETTOYAGE	1.500.-
299 DIVERS IMPREVUS	<u>1.500.-</u>
Total I	49.213.-
Arrondi à	49.000.-

INSTALLATION D'UNE CELLULE DE REFRIGERATION SUPPLEMENTAIRE :

<i>Estimation des coûts :</i>	Frs (TTC)
258 FRIGORISTE cellule de refroidissement rapide	64.334.-
232 ELECTRICITE raccordement	2.500.-
251 SANITAIRE raccordement	1.500.-
281.6 REVETEMENT SOL faux plancher de mise à niveau	5.000.-
287 NETTOYAGE	1.500.-
299 DIVERS IMPREVUS	<u>1.500.-</u>
Total II	76.334.-
Arrondi à	76.000.-
TOTAL I+II	125.000.-

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de l'année 2008 pour une réalisation en 2009.

Délais des travaux

La nature des travaux d'installation ne nécessite aucune demande d'autorisation. Les travaux sont prévus durant les vacances scolaires de l'été 2009, sous réserve de l'octroi du crédit. La mise à disposition des nouveaux équipements de cette cuisine scolaire est souhaitée pour la rentrée scolaire d'août 2009, selon l'exigence du SCAV.

Budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire

Sur la base d'une estimation effectuée par le Service de l'énergie :

- Chauffage :
Réalisation faisant partie intégrante d'un bâtiment scolaire, les locaux concernés sont chauffés, sans plus-value.
- Eau :
L'augmentation de la consommation est négligeable.
- Electricité :
L'augmentation de la consommation a été estimée à environ 2000 francs par an.

Total du budget d'exploitation supplémentaire : 2000 francs par an.

2.2. Cuisine scolaire de l'école de l'Europe – Installation d'une laverie à marmites

Descriptif des travaux et acquisitions

La production moyenne de la cuisine scolaire de l'école de l'Europe est de près de 850 repas par jour, avec une livraison à 9 restaurants différents (Europe, Lyon 99, maison de quartier de St-Jean et les restaurants des écoles des Franchises, Geisendorf, Cayla, Liotard, Devin-du-village et Saint-Jean). La progression moyenne annuelle du nombre de repas confectionnés ces dernières années est d'environ 7%, ce qui implique maintenant un équipement de laverie plus performant et adapté aux volumes des ustensiles de cuisine à laver. Les coûts prennent en compte également l'adaptation des équipements existants à cette nouvelle installation plus performante.

INSTALLATION D'UNE LAVERIE A MARMITES :

<i>Estimation des coûts :</i>	Frs (TTC)
258 CUISINISTE nouvelle laverie	27.600.-
232 ELECTRICITE raccordement	3.500.-
244 VENTILATION raccordement	3.000.-
251 SANITAIRE	1.000.-
281.6 CARRELAGE raccordement	1.000.-
287 NETTOYAGE	1.000.-
299 DIVERS IMPREVUS	1.500.-
Total	38.600.-
Arrondi à	39.000.-

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de l'année 2008 pour une installation en 2009.

Délais des travaux

La nature des travaux d'installation ne nécessite aucune demande d'autorisation. La durée des travaux ne prend que quelques jours et peut donc se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire

Sur la base d'une estimation effectuée par le Service de l'énergie :

- Chauffage :
Réalisation faisant partie intégrante d'un bâtiment scolaire, les locaux concernés sont chauffés, sans plus-value.

- Eau :
L'augmentation de la consommation est négligeable.
- Electricité :
L'augmentation de la consommation a été estimée à environ 1.350 francs par an.

Total du budget d'exploitation supplémentaire : 1.350 francs par an.

2.3. Cuisine scolaire de l'école Le Corbusier – Remplacement de deux braisières et d'une marmite basculante

Descriptif des travaux et acquisitions

La cuisine de production de l'école Le Corbusier fournit actuellement 650 repas par jour, répartis sur 5 restaurants scolaires (Le Corbusier, Contamines, Pré-Picot, Allières et XXXI Décembre). Les équipements datent d'il y a près de 20 ans et ont dû faire face à un accroissement constant des besoins en repas. Le remplacement du matériel existant permettra de produire de plus grandes quantités dans de meilleures conditions. Il s'agit du remplacement de deux braisières et d'une marmite basculante installées il y a 23 ans.

REPLACEMENT DE DEUX BRAISIERES ET D'UNE MARMITE BASCULANTE

<i>Estimation des coûts</i>	Frs (TTC)
258 CUISINISTE 2 braisières/ 1 marmite	74.015.-
232 ELECTRICITE raccordement	1.000.-
251 SANITAIRE raccordement	500.-
281.6 CARRELAGE raccordement	1.000.-
287 NETTOYAGE	1.500.-
299 DIVERS IMPREVUS	<u>1.500.-</u>
Total	79.515.-
Arrondi à	79.000.-

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de l'année 2008 pour une installation en 2009.

Délais des travaux

La nature des travaux d'installation ne nécessite aucune demande d'autorisation. La durée des travaux ne prend que quelques jours et peut donc se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire

Sur la base d'une estimation effectuée par le Service de l'énergie, il n'y a aucune plus-value sur la consommation énergétique.

2.4. Cuisine scolaire de l'école Saint-Gervais – Nouvelle ventilation cuisine et création d'un WC-douche pour adultes.

Descriptif des travaux et acquisitions

En réponse à une question orale lors de la séance du Conseil municipal du 23 avril 2008, relative à l'utilisation commune des toilettes du restaurant scolaire de St Gervais par des adultes et des enfants, le service des écoles a entrepris d'évaluer la construction de toilettes et d'une douche pour les employé-e-s, en plus des WCs existants filles et garçons, ceci afin de répondre aux normes.

Enfin, le système de ventilation de la cuisine de production doit être remplacé afin d'augmenter la capacité d'évacuation des vapeurs, en toiture, suite aux différents équipements de cuisine ajoutés pour répondre à l'augmentation de la production.

Les exigences du service de l'énergie en matière de ventilation et de sécurité anti-incendie ont apporté un surcoût d'environ frs 50.000.- .

CREATION D'UN WC-DOUCHE SUPPLEMENTAIRE :

<i>Estimation des coûts</i>	Frs (TTC)
211 MACONNERIE démolition/construction	19.200.-
232 ELECTRICITE chantier et nouvelle installation	3.500.-
243 CHAUFFAGE radiateur	2.500.-
244 VENTILATION création d'une extraction	1.500.-
251 SANITAIRE	8.000.-
277 MENUISERIE cloisons	5.600.-
281.6 CARRELAGE sols et murs	8.500.-
283 FAUX-PLAFONDS plafonds métalliques	1.554.-
285 PEINTURE retouches	1.000.-
287 NETTOYAGE	1.500.-
299 DIVERS IMPREVUS	<u>1.500.-</u>
Total I	54.354.-
Arrondi à	54.000.-

INSTALLATION D'UN CONDUIT DE VENTILATION SUPPLEMENTAIRE DANS LA CUISINE :

<i>Estimation des coûts</i>	Frs (TTC)
244 VENTILATION	65.000.-
247 INSTALLATION DE PROTECTION INCENDIE	25.000.-
211 MACONNERIE gaines dans les murs	10.000.-
222 FERBLANTERIE raccords en toiture	3.012.-
232 ELECTRICITE raccordement	2.500.-
285 PEINTURE retouches	2.500.-
287 NETTOYAGE	1.500.-
299 DIVERS IMPREVUS	<u>1.500.-</u>
Total II	111.012.-
Arrondi à	111.000.-
TOTAL I+II	165.000.-

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de l'année 2008 pour une installation en 2009.

Délais des travaux

La nature des travaux d'installation ne nécessite aucune demande d'autorisation. La durée des travaux ne prend que quelques jours et peut donc se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire

Sur la base d'une estimation effectuée par le Service de l'énergie, il n'y a aucune plus-value sur la consommation énergétique.

2.5. Cuisine scolaire de l'école des Cropettes – Réfection des sanitaires et de l'économat

Descriptif des travaux et acquisitions

Le SCAV demande, dans un rapport établi le 31 août 2007, que les toilettes du restaurant scolaire soient adaptées aux besoins des enfants prenant des repas à midi, en nombre suffisant et surtout dans des conditions répondant aux normes d'hygiène actuelles. A ce jour, seuls deux toilettes et deux urinoirs sont mis à disposition, pour plus de 130 enfants et une vingtaine d'adultes encadrants (animateurs-trices GIAP et commissaires bénévoles de l'association). Les enfants utilisent provisoirement des toilettes situées au même niveau mais plus éloignées du restaurant.

Par ailleurs, le SCAV demande que des travaux soient également effectués dans la salle à manger et l'économat, afin de répondre aux besoins actuels.

REFECTION DES SANITAIRES ET DE L'ECONOMAT

<i>Estimation des coûts</i>	Frs (TTC)
211 MACONNERIE démolition et évacuation	21.800.-
232 ELECTRICITE démontage, chantier	6.623.-
244 VENTILATION création d'une extraction	4.000.-
251 SANITAIRE assainissement	26.500.-
271.1 PLATRERIE cloisons	11.000.-
277 MENUISERIE cabines WC	22.214.-
281.6 CARRELAGE sols et murs	13.500.-
283 FAUX-PLAFONDS plafonds métalliques	4.387.-
285 PEINTURE réfection économat et sanitaires	17.166.-
287 NETTOYAGE	1.500.-
299 DIVERS IMPREVUS	1.500.-
Total	130.190.-
Arrondi à	130.000.-

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de l'année 2008 pour une installation en 2009.

Délais des travaux

La nature des travaux d'installation ne nécessite aucune demande d'autorisation. La durée des travaux ne prend que quelques jours et peut donc se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

3. Référence au 4^{ème} plan financier des investissements (PFI)

Cet objet est prévu dans le 4^{ème} PFI 2009 – 2020 sous la référence 030.085.06 pour un montant de 8 millions à dépenser, par tranches successives, sur la période couverte par le PFI.

4. Budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire

Sur la base d'une estimation effectuée par le Service de l'énergie, il n'y a aucune plus-value sur la consommation énergétique.

5. Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage

Le service gestionnaire et bénéficiaire du crédit est le service des écoles et institutions.

6. Charge financière globale

La charge financière annuelle comprenant les intérêts au taux de 3,25% et l'amortissement au moyen de 10 annuités se montera à 61'030 francs.

7. Récapitulation des coûts

<i>Objets</i>	<i>Frs (TTC)</i>
Cuisine scolaire de Plainpalais	125.000.-
Cuisine scolaire de l'école de l'Europe	39.000.-
Cuisine scolaire de l'école Le Corbusier	79.000.-
Cuisine scolaire de l'école Saint Gervais	165.000.-
Cuisine scolaire de l'école des Cropettes	130.000.-
Total du crédit	538'000.-

Pas d'intérêts intercalaires, la durée des chantiers étant inférieure à 6 mois.

Au vu de ces explications, nous vous invitons, Mesdames et Messieurs les conseillers, à approuver le projet d'arrêté ci-après :

PROJET D'ARRÊTÉ

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m), de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984 ;

sur proposition du Conseil administratif,

arrête :

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit extraordinaire de 538 000 francs destiné à l'achat d'équipements et aux travaux pour la mise à niveau de différents restaurants et cuisines scolaires subventionnés par la Ville de Genève.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l'article premier au moyen d'emprunts à court terme, à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 538 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 10 annuités, qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2010 à 2019.