Ville de Genève
Conseil municipal

PR-1509

Proposition du Conseil administratif du 26 janvier 2022 en vue de l'ouverture de deux crédits pour un montant total de 11 650 800 francs, soit:

- **10 395 300 francs destinés à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, première étape, dans six écoles de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève;**
- **1 255 500 francs destinés à l'équipement en mobilier et matériel d'exploitation de six écoles, d'une cuisine de production et de cinq offices de remise en température et leurs réfectoires.**

Mesdames les conseillères municipales, Messieurs les conseillers municipaux,

Introduction

La présente demande de crédit de réalisation fait suite à celle, d'étude[1], qui a permis de concevoir le programme de rénovation des cuisines, offices et réfectoires scolaires à réaliser ces prochaines années.

Devant l'ampleur de l'opération – actuellement le système est composé de huit cuisines de production, quarante-neuf réfectoires et offices – il a été décidé de présenter deux demandes de crédits de réalisation: l'une pour un premier lot de travaux urgents à réaliser d'ici à 2023, puis une seconde pour les travaux dont la réalisation s'étalera sur plusieurs années.

Cette planification en deux étapes permet de répondre aux besoins prioritaires de certaines écoles, tout en poursuivant parallèlement les études sur les autres cuisines, réfectoires et offices à transformer et rénover.

La présente demande concerne le premier lot de travaux à effectuer dans les six écoles primaires suivantes:

1. école Hugo-de-Senger (nouvelle cuisine de production);
2. école des Allières (office et réfectoires);
3. école De-Budé (office et réfectoires);
4. école Le-Corbusier (laverie et réfectoire, local Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP);
5. école Micheli-du-Crest (office et réfectoires);
6. école Peschier (office et réfectoire).

---

[1] PR-1274 votée par votre Conseil le 20 juin 2018

La fréquentation des restaurants scolaires est en constante augmentation depuis plusieurs années, alors que 4089 élèves mangeaient quotidiennement à l'école en 2010, ils étaient 6550 en 2019-2020. Ce nombre correspond à 52% des élèves scolarisés dans les écoles primaires de la Ville.

Cette croissance de près de 5% d'enfants par an a mis fortement sous pression l'ensemble des infrastructures destinées à la restauration scolaire, qui arrivent aujourd'hui à saturation. Cela concerne particulièrement sept cuisines de production et vingt-huit offices et réfectoires.

L'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires est liée, d'une part, à la croissance des effectifs scolaires et, d'autre part, à une modification de l'organisation familiale qui nécessite de trouver un mode de garde permettant de concilier vie familiale et vie professionnelle. A noter que ces changements sociétaux ont été actés dans la Constitution de la République et canton de Genève, dont l'article 204 garantit à chaque enfant scolarisé un accueil à journée continue (comprenant la pause de midi et le repas) chaque jour scolaire.

Au regard de la croissance constante de la fréquentation ces dix dernières années et des changements de comportement des familles, il est attendu que le taux de fréquentation des restaurants scolaires continue de croître pour atteindre 70% des élèves scolarisés, soit 9000 enfants à l'horizon 2026-2027.

Une telle augmentation des besoins nécessite de mettre en œuvre une opération de rénovation globale des infrastructures de restauration scolaire dont la première des deux étapes de réalisation est présentée ci-après.

Contexte et historique de l'opération

2016-2017	Audit des infrastructures existantes par le bureau cuisiniste ID2A, révélant la nécessité de rénover les installations pour faire face aux futurs besoins de production de repas et respecter les normes d'hygiène.
20 juin 2018	Vote par le Conseil municipal du crédit d'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures (proposition PR-1274).
2018-2019	Rénovation avec augmentation de la capacité de production de la cuisine de l'école des Plantaporrêts dans le cadre de la proposition PR-1264 (votée le 21 mars 2018).

1er avril 2020	Inclusion dans le programme du concours d'architecture pour la rénovation de l'école Liotard d'une cuisine de production à grande capacité (2100 repas/jour).

Exposé des motifs

Organisation actuelle de la restauration scolaire en Ville de Genève

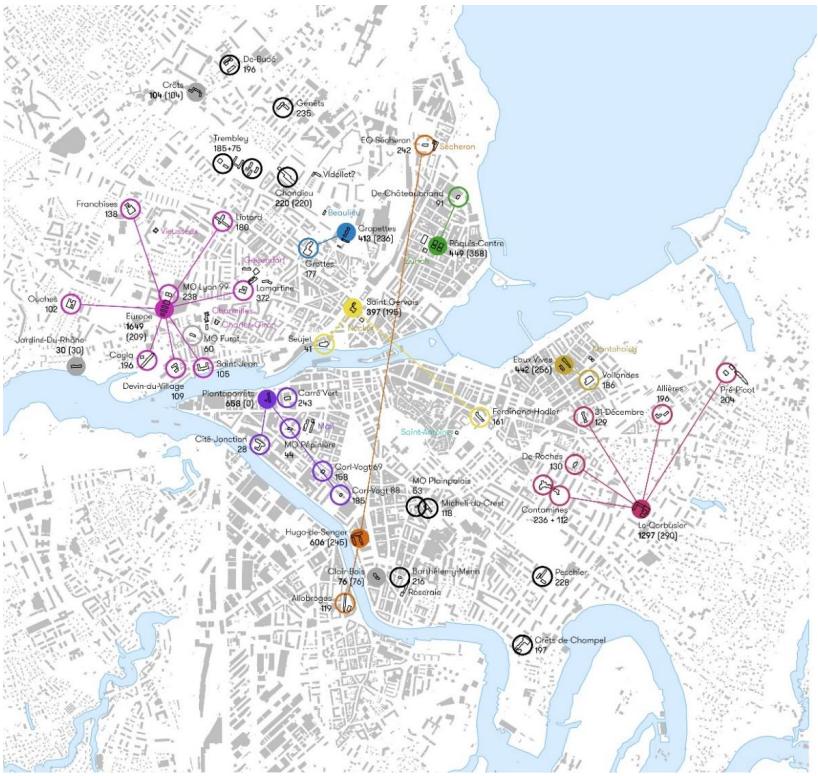
L'organisation de la restauration scolaire en Ville de Genève résulte plus d'un processus historique que d'une politique planifiée. Les réfectoires, les offices et les cuisines de production ont en effet été installés au cours des dernières décennies, au gré des demandes et des opportunités. Il en va de même pour l'organisation de la fourniture des repas qui était exclusivement sous la responsabilité des associations de cuisines et restaurants scolaires (ACRS) jusqu'à l'entrée en vigueur de la loi sur l'accueil à journée continue (LAJC) en 2019 (J 6 32).

Historiquement, ce sont en effet les associations de cuisines et restaurants scolaires qui ont pris en charge la prestation. Bien avant que la restauration scolaire ne devienne une prestation publique, des associations – dont la plus ancienne a été fondée en 1887 – ont assumé l'achat, la production et le service des repas scolaires.

Aujourd'hui, les ACRS sont au nombre de neuf. Quatre associations ont récemment décidé de cesser leur activité. Ces défections ont concordé avec l'entrée en vigueur de la loi sur l'accueil à journée continue LAJC (J 6 32) qui stipule en son article 6 que les communes sont responsables de la restauration scolaire. Afin d'assumer son obligation légale dans les réfectoires où les ACRS ne pouvaient plus assumer la prestation, la Ville a mandaté des sociétés de restauration collective privées. Ainsi, actuellement, la restauration scolaire est à 80% déléguée aux ACRS et à 20% confiée à des sociétés de restauration collective privées.

Les infrastructures de restauration scolaire appartiennent principalement à la Ville de Genève. Cette dernière est propriétaire de huit cuisines de production et quarante-neuf offices et réfectoires situés pour la plupart dans les écoles de la Ville. Ces infrastructures couvrent actuellement environ 80% des besoins de production et 85% des besoins de places d'accueil en restaurant scolaire. Une cuisine de production externe, appartenant à une société de restauration collective, des établissements médico-sociaux (EMS) et foyers couvrent le solde des besoins.

Le système de distribution des repas, entre les cuisines de production et les réfectoires, est actuellement organisé ainsi:



La nouvelle organisation territoriale

A la fin de la première phase de l'étude, l'équipe de mandataires pluridisciplinaire a proposé un nouveau scénario considéré comme optimum pour l'organisation globale des infrastructures de restauration scolaire sur le territoire de la Ville de Genève.

Les critères retenus sont:

– Absorber la croissance attendue des effectifs dans les bâtiments scolaires existants et si possible dans les espaces actuellement dévolus à la restauration scolaire (cuisines, offices, réfectoires).

- Etablir un volume de production de repas par cuisine dans une fourchette comprise entre 1000 et 2500 repas par jour (rapport qualité/prix des repas optimal).
- Transfert des repas en liaison froide uniquement.
- Chercher à optimiser des trajets de distribution des repas vers les sites de consommation.
- Utilisation prédominante de légumes de quatrième gamme (déjà préparés).
- Possibilité de produire deux menus différents par jour (dont un végétarien).
- Bacs de production standardisés GN 1/1.

Les cuisines de production

Après étude et optimisation du système, les mandataires proposent de produire à terme les repas dans sept cuisines de production. Ces dernières sont ou seront situées dans les écoles suivantes:

- école des Cropettes;
- école de l'Europe;
- école Hugo-de-Senger (nouvelle cuisine);
- école Le-Corbusier;
- école Liotard (prévue dans le projet de rénovation complète de l'école)[1];
- école des Plantaporrêts (déjà entièrement rénovée et agrandie en 2018-2019)[2];
- Pâquis-Royaume (située hors école à la rue Royaume dans un bâtiment du PF).

Les cuisines retenues permettent de répondre aux critères exposés ci-dessus. Cinq cuisines font partie de ce projet de restructuration dont quatre doivent être rénovées et adaptées, et une cuisine créée. A noter que les cuisines des Eaux-Vives, de Saint-Gervais et de Hugo-de-Senger situées dans d'anciennes bâtisses et ne pouvant pas raisonnablement être optimisées pour produire le nombre de repas minimum seront désaffectées au terme de cette restructuration.

[1] Proposition PR-1328 votée le 25 juin 2019, phase d'étude en cours au moment de la rédaction de la présente
[2] Proposition PR-1264 votée le 21 mars 2018

Les offices et les réfectoires

En ce qui concerne les offices et les réfectoires, afin d'absorber les effectifs scolaires à l'horizon 2028, vingt-huit offices et réfectoires seront transformés et rénovés dans les écoles suivantes[1]:

– école des Allières;
– école des Allobroges;
– arcade Barthélemy-Menn (Roseraie);
– école Carl-Vogt 69;
– école Cayla[2];
– école Cité-Jonction;
– école des Contamines (deux offices);
– école De-Budé;
– école De-Chateaubriand;
– école De-Roches;
– école Devin-du-Village;
– école des Eaux-Vives;
– école de l'Europe (salle polyvalente);
– école Ferdinand-Hodler;
– école des Grottes;
– école Hugo-de-Senger;
– école Le-Corbusier (nouveau);
– école Micheli-du-Crest;
– école Pâquis-Centre (salle polyvalente);
– école Peschier;
– école Pré-Picot;
– école Saint-Gervais;
– école du Seujet;
– école Sécheron;
– école Trembley (deux sites);
– école du XXXI-Décembre.

[1] Certaines écoles ont plusieurs offices et réfectoires
[2] Sous réserve de raisonnabilité, en cours d'étude

Trois réfectoires rattachés directement à des cuisines de production seront également rénovés:

– école Le-Corbusier;
– école de l'Europe;
– Pâquis-Royaume (site indépendant – immeuble du PF).

Planification et mode de mise en œuvre du nouveau système

Des chantiers aussi nombreux ne pourront pas se réaliser en une seule opération. En effet, durant la période de travaux, la prestation de restauration scolaire doit, d'une part, être assurée dans toutes les écoles et pour tous les enfants accueillis au parascolaire et, d'autre part, devra monter en puissance au fur et à mesure de l'augmentation des effectifs.

SITE	capacité max. actuelle	Première année de travaux	Deuxième année de travaux	Troisième année de travaux	Quatrième année de travaux	Cinquième année de travaux	production repas/jour
Cropettes	500	500		1 600	1 600	1 600	1 600
Hugo-de-Senger	730	730	730	730	730		–
Hugo-de-Senger (nouvelle cuisine)			1 100	1 100	1 100	1 100	1 100
Europe	1 250	1 250	1 250		1 600	1 600	1 600
Pâquis-Centre	660	660	660	660		1 300	1 300
Le-Corbusier	950	950	950	950		1 300	1 300
Liotard	–	–	–	–	–	2 000	2 000
Saint-Gervais (EPF)	440	440	440	440	440		–
Eaux-Vives	420	420	420	420	420		–
Plantaporrêts	800	800	800	800	800	800	800
Total repas produits par ECO	**5 750**	**5 750**	**6 350**	**6 700**	**6 690**	**9 700**	**9 700**
Repas produits hors ECO	1750	1750	1525	1550	1980	–	–
Total	**7 500**	**7 500**	**7 875**	**8 250**	**8 670**	**9 700**	**9 700**
cuisine en travaux							

En ce qui concerne la production des repas, l'équipe de mandataires a ainsi conçu un système de rocades, en commençant par construire la nouvelle cuisine de production de l'école Hugo-de-Senger, qui ajoutera de la capacité de production, permettant de libérer une autre cuisine pour rénovation, et ainsi de suite. C'est pour cette raison que la création de cette nouvelle cuisine de production de l'école Hugo-de-Senger fait partie de cette première demande de crédit de réalisation.

La planification prévoit quatre périodes durant lesquelles des cuisines de production sont rénovées, plus une cinquième étape pendant laquelle trois cuisines de production seront désaffectées et transformées en offices de remise en température et réfectoires.

Les vingt-huit offices et réfectoires seront répartis sur ces cinq périodes.

Etape 1 (objet de la présente demande de crédit de réalisation)

Cuisine: Hugo-de-Senger.

Offices/réfectoires: Allières, De-Budé, Le-Corbusier, Micheli-du-Crest, Peschier.

Etape 2

Cuisine: Cropettes.

Offices/réfectoires: Barthélemy-Menn, Carl-Vogt 69, Cité-Jonction, Trembley, XXXI-Décembre.

Etape 3

Cuisine: Europe.

Offices/réfectoires: Cayla5, De-Chateaubriand, Devin-du-Village, Europe, Sécheron, Pâquis-Centre.

Etape 4

Cuisines: Le-Corbusier, Pâquis-Royaume.

Offices/réfectoires: Allobroges, De-Roches, Grottes, Pré-Picot, Seujet.

Etape 5

Offices/réfectoires: Contamines, Eaux-Vives, Ferdinand-Hodler, Hugo-de-Senger, Saint-Gervais.

Durant chacune de ces étapes, la fermeture de réfectoires en travaux et le déplacement provisoire des élèves ne pourront être évités. Au vu de la durée nécessaire des travaux et des difficultés d'organisation inhérentes, il n'est pas possible de réaliser l'ensemble des travaux durant les vacances scolaires. Ainsi, dans les trente et un sites concernés, les élèves seront appelés à prendre leur repas durant deux à cinq mois sur un autre site que leur lieu habituel, ce qui engendre des coûts induits (prévus dans la délibération Ib).

Par ailleurs, le projet de rénovation des infrastructures de restauration scolaire concorde avec des projets parallèles d'adaptation de locaux scolaires ou parascolaires[1]. Dans le cas de certaines rénovations ou reconfigurations de locaux, le choix a été fait de coordonner certains chantiers (voir Le-Corbusier par exemple), l'objectif étant toujours de répondre à la croissance des effectifs et à la saturation des locaux scolaires, parascolaires et de restauration scolaire.

Obligations légales et de sécurité

Les projets devront entre autres se conformer aux prescriptions suivantes:

– Les règles de santé et sécurité au travail – par exemple les besoins en vue et en lumière du jour pour le personnel de cuisine – établies par l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT).
– Les règles d'hygiène du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV).

Pour les réfectoires à capacité augmentée, les directives de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) à Berne qui régissent les normes de protection incendie s'appliquent.

Programme et descriptif

L'étude a permis de concevoir une chaîne complète de la production à la consommation.

Les cuisines de production doivent répondre aux critères établis durant la première phase. Critère structurant de la nouvelle organisation: le principe de liaison froide. Cette méthode de préparation culinaire (repas cuisinés un jour à l'avance, puis refroidis très rapidement), courante en restauration collective, permet de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'assurer une qualité nutritive et gustative des repas, sans aucune adjonction de conservateurs, processus de congélation ou autre mise en conserve. Après livraison sur sites, les différents plats sont réchauffés sur place dans les «offices de remise en température».

[1] Proposition PR-1429 votée le 12 décembre 2020

Cuisines de production

Afin de respecter les mesures d'hygiène, le procédé de confection des repas doit suivre le principe d'organisation des étapes de fabrication appelé «marche en avant». Ce principe d'organisation assure, dans la mesure du possible, que les parcours des denrées crues/cuites, propres/sales, ne se croisent pas. L'aménagement d'une cuisine a un impact sur la productivité mais également sur la qualité sanitaire du produit fini.

Il y a deux types de marche en avant:

– La marche en avant dans l'espace.
– La marche en avant dans le temps.

Par l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés, et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations.

L'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doit permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations.

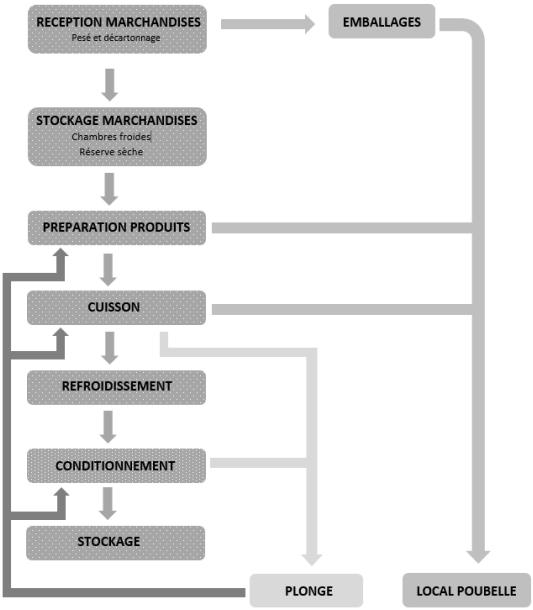
Lors de la conception d'une cuisine de restauration traditionnelle ou collective, le principe de base est d'organiser les flux:

– des denrées alimentaires;
– des déchets;
– du personnel;
– du matériel.

L'enchaînement des différentes étapes de fabrication doit donc se faire en une progression dans l'espace où les matières premières, au fur et à mesure de leur traitement, vont toujours vers l'avant, impliquant de définir des circuits bien étudiés, de la réception jusqu'à la distribution. Ils sont établis de façon à éviter les croisements entre les produits dits «souillés», matières premières crues, matériels sales, déchets, cartons… et les produits dits «propres», produits finis, matériels propres…

Le circuit du personnel ne doit pas être oublié: il doit pouvoir se changer au vestiaire avant d'entrer en cuisine et donc ne pas traverser la cuisine en tenue «de ville» pour s'y rendre.

Enfin, le circuit de la vaisselle entrée et sortie machine doit également éviter le croisement entre vaisselle sale et propre.



Malheureusement, il n'est pas toujours possible d'agencer les différentes zones comme souhaité; dans ce cas, il est possible d'organiser une marche en avant dans le temps. L'objectif est de traiter les aliments qui n'ont pas le même degré de contamination de manière séparée.

Par exemple, dans le cas où l'établissement ne dispose pas d'un accès livraison distinct de la sortie des déchets, une procédure définira les horaires à respecter et instaurera une phase de nettoyage/désinfection adaptée.

Eléments constructifs

Les cuisines de production sont équipées de carrelage avec un antidérapant de type R12 au sol.

L'ensemble des murs sont faïencés sur toute la hauteur.

Des plinthes aux sols et à hauteur de chariots protègent la faïence.

Les faux plafonds sont démontables et lavables, en métal lisse.

L'ensemble du mobilier est en inox.

Les cuisines sont équipées de grilles de sol adaptées au nettoyage à grande eau.

Les cuisines sont équipées de séparateurs à graisse.

Equipements

Chaque cuisine, proportionnellement à sa surface utile, est équipée pour produire le nombre de repas maximum.

Les éléments suivants agencent les cuisines[1]:

Réception et décartonnage	balance, table, lave-main, poubelle, poste de lavage pour thermoport.
Stockage	chambres froides viandes, fruits et légumes, etc., armoire produits d'entretien.
Légumerie	plonge doubles bacs, coupe-légumes, table.
Cuisson	four, sauteuse, plaque induction, hotte, table du chef, centrale, lave-mains, table, poubelle, meuble neutre, cellule de refroidissement, etc.
Conditionnement	table du chef, lave-mains, poubelle, table de dressage, table mobile, plonge, machine sous vide, trancheur à pains, chariot de rangement, meuble neutre, etc.
Laverie	plonge, lave-batterie, table, hotte, etc.

A chaque cuisine sont annexés les espaces suivants[1]:

– 1 vestiaire hommes avec casiers, espace sanitaire et douche,
– 1 vestiaire femmes avec casiers, espace sanitaire et douche,
– 1 réserve sèche,
– 1 bureau pour la cheffe ou le chef de cuisine.

Déchetterie

L'essentiel des déchets d'une cuisine est les emballages (cartons, plastiques et métaux). Un système de tri est mis à la disposition des utilisateurs.

Les déchets verts sont peu courants, les produits de la quatrième gamme arrivant prêts à cuisiner.

[1] Liste non exhaustive

Distribution des repas

Le transport et la distribution des repas sont externalisés.

En règle générale, le matin, la transporteuse ou le transporteur passe dans les offices récupérer les thermoports vides et les plats nettoyés de la veille. Elle ou il se rend ensuite dans une cuisine de production, dépose son chargement, et repart avec les repas du jour qui sont livrés au plus tard à 10h30 sur les différents sites.

Lieux de consommation

Chaque lieu doit accueillir les enfants en deux services entre 11 h 30 et 13 h 30.

Dans la mesure du possible et avec des investissements «proportionnés», les infrastructures répondront au mieux à la demande: être modernes et accessibles, fonctionnelles (flux et service à table), ergonomiques, insonorisées, efficientes, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité, accueillantes et conviviales.

Les réfectoires et offices sont mutualisés avec le GIAP afin de permettre l'utilisation des salles à manger pour les goûters et quelques activités à partir de 16 h.

Entrée

L'entrée est équipée d'autant de crochets que de places assises. Selon la disposition et l'espace nécessaire, l'entrée peut parfois être équipée de lavabos-rigoles afin de permettre le lavage des mains des enfants avant l'entrée dans le réfectoire.

Sanitaires

Sur la plupart des sites, les sanitaires sont conservés. Parfois, la zone «lavage-mains» y est intégrée; les lavabos individuels sont remplacés par des lavabos-rigoles afin d'augmenter le nombre de points d'eau.

Chaque site est équipé de toilettes filles/garçons et d'une toilette adultes. Cette dernière peut être aménagée selon les cas en toilette pour personne handicapée.

Office

L'office comprend deux zones: la partie destinée au réchauffement des aliments (propres) et la partie laverie (sales). Elles sont équipées de[1]:

La partie propre	un lave-mains, une poubelle, un four de remise en température, une table, une armoire froide à deux compartiments distincts, un coupe-pain, une plonge, des chariots de service, une plaque de cuisson.
La partie sale	une poubelle, une table d'entrée, un lave-vaisselle à capot, une table de sortie, un bac de trempage (seulement lorsqu'il existe un siphon de sol), l'espace pour deux chariots.

L'ensemble du local, sol et murs, est carrelé. Le plafond est remplacé par un faux-plafond lisse, démontable et lavable.

L'office nécessitant une bonne ventilation, celle-ci est installée et adaptée en fonction de la configuration.

En fonction des disponibilités, à chaque office peuvent être annexés les espaces suivants:

– un espace de rangements des thermoports;
– un vestiaire;
– un pupitre de travail;
– des rangements divers ou réserve;
– un local pour le nettoyage (dans la mesure du possible, si ce n'est pas possible, fourniture d'une armoire sécurisée).

Salle à manger (réfectoire)

Les locaux sont rafraîchis. Selon l'état de vétusté ou les besoins d'amélioration phonique, certaines surfaces sont changées.

Ils sont dotés d'un ou plusieurs meubles comprenant le rangement et le stockage des chariots de cuisine, un tableau d'affichage, un espace micro-ondes ainsi qu'un point d'eau pour l'apport d'eau sur table.

Des panneaux acoustiques verticaux organisent l'espace et absorbent les résonances. Ils interviennent à deux niveaux, premièrement par une absorption des décibels, mais également par la division de l'espace en petits groupes.

---

[1] Liste non exhaustive

Les matériaux sont choisis pour améliorer l'hygiène et la pérennité des lieux.

L'ensemble de ces locaux est mis aux normes actuelles.

Adaptation aux normes de sécurité feu

Dans la plupart des projets, des adaptations sont nécessaires afin de répondre aux exigences de sécurité et d'évacuation des locaux.

Des portes doivent être changées car elles ne répondent plus aux normes feu ou ne s'ouvrent pas dans le sens de fuite. Certaines d'entre elles sont asservies, permettant ainsi une meilleure fluidité des lieux, tout en respectant les normes de sécurité.

Descriptif des travaux par site

1. Ecole Hugo-de-Senger: nouvelle cuisine de production

Le projet consiste à modifier une salle de rythmique en cuisine de production. La création de la cuisine de production à Hugo-de-Senger permettra la production de 1100 repas.

Son emplacement est stratégique, grâce à un accès direct avec l'extérieur pour la réception de la marchandise ou les envois des thermoports. La dimension du local existant nous permet d'installer une cuisine de production avec trois chambres froides positives, une chambre négative, une chambre froide d'envoi et deux cellules de refroidissement rapide. Ces éléments organisent une marche en avant spatiale avec un espace de réception et légumerie à l'avant des chambres froides, la zone de stockage des repas prêts et un espace de production et de refroidissement ainsi qu'une laverie à l'arrière.

L'ensemble du local est carrelé: sol et murs. Un faux-plafond métallique lisse est installé. La ventilation de la cuisine est conséquente et nécessite d'installer un monobloc qui se situe en toiture.

Au rez-de-chaussée, des vestiaires sont aménagés hommes/femmes avec casiers, sanitaires et douches.

La voie de fuite du rez-de-chaussée fait l'objet d'une mise aux normes: changement du faux-plafond et des installations de luminaires secourus.

Le bureau et le stockage de denrées dites sèches actuels au deuxième étage de l'ancienne école (même bâtiment que la cuisine existante) sont conservés, aucunes surfaces disponibles dans le bâtiment le long de l'Arve n'ont pu être trouvées afin de rapprocher ces deux locaux de la nouvelle cuisine.

Surfaces

Capacité de production maximum: 1100 repas (maximum 1900).

Cuisine de production, y compris chambres froides: 130 m^2.

Vestiaires et sanitaires: 16 m^2.

2. Ecole des Allières

Le projet consiste à agrandir et réorganiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus ergonomique et adaptée aux normes actuelles. La ventilation de l'office est conséquente et nécessite l'installation d'un monobloc qui se situe dans le faux-plafond de la circulation, avec une évacuation de l'air en toiture.

La mise aux normes des sorties de secours permet à terme d'accueillir 81 enfants supplémentaires chaque jour à l'école des Allières.

Les trois réfectoires sont rafraîchis, assainis et mis aux normes.

Afin d'accueillir le surplus d'enfants dans les meilleures conditions, les zones de lavage des mains dans les sanitaires sont changées et agrandies pour les réfectoires 1 et 2. Un nouveau lavabo-rigole avec 6 points d'eau est installé dans le réfectoire 3. De nouveaux crochets prennent place dans la circulation.

Dans l'espace de circulation et en prolongement du bloc sanitaire s'installent la laverie puis un local de nettoyage.

Surfaces

Capacité: 360 repas en deux services (augmentation de 176).

Réfectoire 1: 69 m^2.

Réfectoire 2: 40 m^2.

Réfectoire 3: 125 m^2

Office de régénération: 30 m^2.

Laverie: 16 m^2.

Local de nettoyage: 4 m^2.

3a. Ecole De-Budé: transformation de «la ferme»

Le projet consiste à réorganiser l'ensemble de la ferme en optimisant les espaces et en regroupant le restaurant scolaire, actuellement dans le pavillon, et le GIAP au sein de ce même bâtiment.

L'aménagement de la ferme De-Budé permet à terme d'accueillir 23 enfants supplémentaires chaque jour.

Le rez-de-chaussée accueille un office de régénération et une laverie qui est en liaison directe avec l'extérieur et le réfectoire 1. La ventilation de l'office est conséquente et nécessite l'installation d'un monobloc qui se situe dans les combles.

Le réfectoire 1 servira 168 repas sur deux services. Le lavage des mains est prévu à chaque entrée. Une attention particulière est appliquée pour la conservation et la mise en valeur de l'âme du bâtiment existant. Le sol est en parquet, les murs intérieurs de couleur claire et le plafond garde ses poutres apparentes.

Les panneaux acoustiques verticaux organisateurs d'espaces sont complétés par des panneaux en feutre absorbant installés entre les solives.

Des crochets sont installés dans la circulation.

Les vestiaires actuels de la salle de rythmique sont optimisés pour installer en supplément deux blocs sanitaires (filles/garçons).

L'escalier existant est démoli, mis aux normes feu actuelles et le sens est inversé. Cela permet plus de fluidité. Il est équipé d'une plate-forme élévatrice.

Un local nettoyage et des sanitaires adultes/personnes à mobilité réduite (PMR) sont aménagés sous l'escalier.

A l'étage, un deuxième réfectoire desservi par un monte-plats permet de servir 48 repas sur deux services. Le reste des salles est dédié aux activités du GIAP et au stockage du matériel.

Pour permettre la réorganisation de ce corps de bâtiment, des interventions lourdes et non liées à la nouvelle fonction sont nécessaires. En effet, le système de canalisations, actuellement en unitaire, doit être mis aux normes. Enfin, la charpente en bois doit être reprise et adaptée aux normes AEAI afin de permettre une évacuation sécurisée en cas de besoin.

Surfaces

Capacité: 216 repas en deux services (augmentation de 23).

Réfectoire rez: 111 m^2.

Office de régénération et laverie: 32 m^2.

Local de nettoyage: 3,5 m^2.

Sanitaires adultes: 3 m^2.

Sanitaires enfants: 18 m^2.

Vestiaires rythmique: 18 m^2.

Réfectoire étage: 43 m^2.

Salles GIAP 1: 46 m^2.

Salles GIAP 2: 43 m^2.

Local matériel GIAP: 11 m^2.

3b. Ecole De-Budé: suppression d'un office, aménagement d'une salle d'arts visuels et salle de classe

Le projet, consistant à regrouper le restaurant scolaire et le GIAP au sein du bâtiment de la ferme, libère plusieurs espaces au sein de l'école. Cela permet l'ajout d'une salle de classe et l'aménagement d'une salle des arts visuels dans le bâtiment du Pavillon.

Le bureau du GIAP est réduit pour laisser place au stockage des arts visuels.

Le regroupement de l'office et du premier réfectoire, tous deux déplacés dans la ferme, permet de créer une salle d'arts visuels de 84 m^2. L'ensemble est rafraîchi avec un sol souple, le changement des faux plafonds par des plaques acoustiques, la réfection des murs et l'aménagement d'un linéaire d'armoires pour le stockage des dessins et des travaux manuels. Un mur est dédié à la peinture avec un revêtement contreplaqué vernis et une tablette pour poser les accessoires. Enfin, un nouveau point d'eau est installé.

La nouvelle salle de classe occupe l'espace de l'actuel réfectoire 2. La porte de liaison existante entre réfectoires est condamnée. Le sol est changé par un sol souple, les murs repeints et le faux-plafond changé par des dalles acoustiques 60 × 60 cm.

Surfaces

Salle d'arts visuels: 84 m^2.

Dépôt arts visuels: 21 m^2.

Dépôt: 11 m^2.

Classe: 60 m^2.

4. Ecole Le-Corbusier

Deux interventions sont prévues sur ce site lors de cette première étape.

Dans un premier temps, la salle du GIAP au rez supérieur est transformée en réfectoire avec une laverie uniquement (repas réchauffés dans la cuisine de production). Le réfectoire permet à terme d'accueillir 192 enfants supplémentaires chaque jour. Ces espaces sont peu modifiés.

L'espace actuel kitchenette évolue en laverie pour absorber le lavage des couverts supplémentaires. Cet espace est délimité par un meuble d'une hauteur de 110 cm qui englobe un point d'eau pour l'apport d'eau sur table ainsi que le rangement des chariots. Un tableau d'affichage est installé en crédence. Des panneaux acoustiques verticaux organisent l'espace et permettent d'absorber les résonances.

Des crochets sont installés dans la zone d'entrée. Les points d'eau des sanitaires sont changés et agrandis.

La porte d'entrée est changée pour créer une nouvelle sortie de secours, favorisant ainsi l'augmentation de la capacité d'accueil du local.

Cet espace fait l'objet d'un rafraîchissement dans le respect du bâtiment existant et dans l'intérêt d'une utilisation durable.

Les activités du GIAP se déroulant actuellement dans ce local sont déplacées au rez inférieur.

Dans un premier temps, la salle de rythmique est cloisonnée et aménagée en fonction du programme défini par le Département de l'instruction publique (DIP).

L'autre partie du local est décloisonnée pour accueillir les enfants dans des lieux appropriés aux rassemblements, jeux et temps calme.

Les sanitaires sont redistribués, avec aménagement d'une toilette pour personnes handicapées.

Surfaces

Capacité: 192 repas en deux services (augmentation de 192).

Rez supérieur

Réfectoire: 120,5 m^2.

Laverie: 8,3 m^2.

Hall: 28,9 m^2.

Local nettoyage: 1,8 m^2.

Rez inférieur

Salle de rythmique: 132 m^2.

GIAP: 170 m^2.

Sanitaires: 10 m^2.

Stockage: 16,3 m^2.

5. Ecole Micheli-du-Crest

Le projet consiste à réorganiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. La ventilation de la cuisine est conséquente et nécessite l'installation d'un monobloc qui se situe en toiture.

Les vestiaires de la salle de rythmique qui jouxtent l'office sont actuellement inutilisés. Ils sont décloisonnés pour installer un deuxième réfectoire permettant d'accueillir 48 élèves sur deux services.

Afin d'accueillir le surplus d'enfants dans les meilleures conditions, les zones de lavage des mains sont renforcées avec l'ajout de points d'eau dans la circulation. De nouveaux crochets prennent place également dans la circulation.

L'escalier montant sur l'attique est cloisonné pour accueillir un local de stockage des lits-couchettes pour le GIAP.

Enfin, le local GIAP de l'attique est rafraîchi et accueille un meuble de rangement avec un point d'eau.

Surfaces

Capacité: 170 repas en deux services (augmentation de 62).

Réfectoire 1: 40 m^2.

Réfectoire 2: 92 m^2.

Office de régénération et laverie: 30 m^2.

Local de nettoyage: 4,5 m^2.

Vestiaire: 4,5 m^2.

6. Ecole Peschier

Les espaces liés au restaurant scolaire de l'école de Peschier sont peu changés.

L'office est réorganisé pour fonctionner en liaison froide de manière plus ergonomique. Le sol en résine est rénové. Les grilles de sols sont, dans la mesure du possible, changées par des caisses siphoïdes. Les murs en faïence sont refaits sur toute la hauteur. Les portes sont changées par des portes plus résistantes en stratifié.

Le réfectoire est agrandi grâce à la suppression du local de repos et de l'économat de l'école. Celui-ci est déplacé en sous-sol. Le réfectoire permet à terme d'accueillir 54 enfants supplémentaires chaque jour. Il fait l'objet d'un rafraîchissement dans le respect du bâtiment existant et dans l'intérêt d'une utilisation durable.

Une nouvelle porte vitrée EI30 permet de séparer le réfectoire du reste de l'école et de créer une nouvelle sortie de secours, favorisant ainsi l'augmentation de la capacité d'accueil du réfectoire.

Des portes au sous-sol sont élargies afin de permettre l'acheminement des livraisons par palettes jusqu'au nouvel économat.

Surfaces

Capacité: 300 repas en deux services (augmentation de 66).

Réfectoire: 203 m^2.

Office de régénération et laverie: 33 m^2.

Economat: 6 m^2.

Vestiaire: 6 m^2.

Local chariots: 6 m^2.

Transition écologique

Conception énergétique et réponse aux enjeux climatiques

Les installations techniques de la nouvelle cuisine de production ont fait l'objet d'une attention toute particulière afin d'économiser au maximum l'énergie. Un système de ventilation double flux à haut niveau de récupération de chaleur est installé, la chaleur produite par les chambres froides est valorisée pour la production de l'eau chaude sanitaire.

Dans les réfectoires, la ventilation naturelle reste privilégiée.

Impact environnemental

Les projets sont pensés pour minimiser l'impact des différentes interventions sur l'environnement et sur la qualité de l'air intérieur des locaux.

Ainsi, une démarche raisonnée a permis l'optimisation de chaque projet, avec pour objectif de cibler les interventions et préciser le choix des matériaux et des traitements de finition sous l'angle de la santé et de l'écologie de la construction.

L'emploi de matières naturelles et recyclables avec un éco-bilan maîtrisé est favorisé, sans oublier la durabilité en regard d'utilisation intensive des locaux (peintures écologiques avec faible taux de COV, isolants éco-sourcés, soin des finitions et robustesse des matériaux).

Démolition et revalorisation

Les objets, meubles, éléments sanitaires, … qui sont susceptibles de trouver une seconde vie le seront par l'intermédiaire de Matériuum.

S'agissant de chantiers très ponctuels, il n'est pas efficient de mettre en place un recyclage des déchets provenant des démolitions.

Cohésion sociale

Cohésion sociale et prévention des discriminations

La réfection des réfectoires, offices et cuisines de production permet à la Ville d'assumer la prestation d'accueil à journée continue. Cette prestation plébiscitée par la population garantit un accueil universel à tous les enfants – filles et garçons – scolarisés en Ville de Genève.

A noter qu'elle répond, d'une part, à la croissance des effectifs que la Ville se doit d'accueillir et, d'autre part, à une demande des enfants accueillis au parascolaire de bénéficier d'une pause de midi de qualité leur permettant – comme les enfants qui rentrent à la maison – de se ressourcer. Cela a notamment été démontré par l'étude de la HEP: «Les enfants évaluent la pause de midi».

Accessibilité universelle

Dans la mesure où une école est déjà adaptée pour les personnes à mobilité réduite et que l'espace à disposition dans les bâtiments existants le permet, les différents éléments de construction (toilettes, portes) seront rendus accessibles.

Par contre, si quelques éléments des cuisines professionnelles peuvent raisonnablement être adaptés (tables de préparation réglables en hauteur et vides

dessous, par exemple), les appareils de cuisson et autres équipements importants ne peuvent pas l'être.

Description des installations techniques

Ventilation

Cuisine de production: une nouvelle ventilation à double flux est mise en place.

Office: le débit d'extraction étant inférieur à 1000 m^3, seule une extraction est nécessaire.

Réfectoire: les salles suffisamment équipées de fenêtres sont ventilées naturellement.

Chambres froides

La chaleur produite par les groupes froids dans les cuisines de production est utilisée pour chauffer l'eau sanitaire de la cuisine.

Estimation des coûts

Délibération Ia

1. Ecole Hugo-de-Senger: nouvelle cuisine de production

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*		*176 300*
10	Relevé, études géotechniques		5 700
101	Relevés	3 700	
104	Sondages	2 000	
11	Déblaiement, préparation du terrain		95 500
112	Démolitions	95 500	
13	Installations de chantier en commun		30 300
135	Installations provisoires	8 000	
138	Gestion des déchets	13 600	
139	Nettoyage – mesure Covid	8 700	
14	Adaptation des bâtiments		13 300
149	Traitement matériaux toxiques (amiante, PCB, etc.)	13 300	

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	15	Adaptation du réseau de conduites existant		31 500
		152 Canalisations (adaptation du réseau)	12 000	
		153 Electricité (adaptation du réseau)	19 500	
2	*Bâtiment*			*916 600*
	21	Gros œuvre 1		218 000
		211.1 Echafaudages	13 900	
		211.5 Béton et béton armé	51 600	
		211.6 Maçonnerie	152 500	
	22	Gros œuvre 2		50 200
		224 Couverture	10 900	
		225.4 Revêtements coupe-feu	39 300	
	23	Installations électriques		163 500
		231 Appareils à courant fort	55 700	
		232 Installations de courant fort	62 300	
		233 Lustrerie	11 600	
		236 Installations à courant faible	600	
		238 Installations provisoires	13 400	
		239 Divers	19 900	
	24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installattions)		104 900
		243 Distribution de chaleur	8 500	
		244 Installations de ventilation	96 400	
	25	Installations sanitaires		144 700
		251 Appareils sanitaires courants	144 700	
	27	Aménagements intérieurs 1		39 100
		271 Plâtrerie	23 200	
		273 Menuiserie	14 500	
		275 Systèmes de verrouillage	1 400	
	28	Aménagements intérieurs 2		196 200
		281 Revêtements de sol	38 400	
		282 Revêtements de paroi	71 200	

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
		283	Faux plafonds	49 000	
		285	Traitement des surfaces intérieures	21 600	
		287	Nettoyage du bâtiment	13 000	
		289	Signalétique	3 000	
3	*Equipements d'exploitation*				*557 000*
	35		Installations sanitaires		557 000
		358	Agencement de cuisine	557 000	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*				*741 800*
	51		Autorisations, taxes		29 000
		511	Autorisations, gabarits, taxes	5 000	
		512	Taxes de raccordement	24 000	
	52		Echantillons, maquettes, reproductions, documents		7 500
		524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	7 500	
	58		Comptes d'attente provisions et réserves		253 400
		583	Réserves pour imprévus (10%)	253 400	
	59		Comptes d'attente pour honoraires		451 900
		591	Architectes	284 400	
		592	Ingénieur civil	22 900	
		593	Ingénieur électricien	33 200	
		594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	21 000	
		595.0	Ingénieur en installations sanitaires	44 400	
		596.0	Géomètre	3 000	
		596.4	Acousticien	1 300	
		596.9	Ingénieur désamiantage	7 600	
		597	Ingénieur en sécurité	1 500	
		599.5	Ingénieur cuisiniste	31 300	
		599.6	Ingénieur environnement	900	
		599.7	Expert en restauration	400	

I. Coût total de la construction (HT) **2 391 700**

2. Ecole des Allières

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*				*98 200*
	10		Relevé, études géotechniques		4 600
		101	Relevés	3 700	
		104	Sondages	900	
	11		Déblaiement, préparation du terrain		63 200
		112	Démolitions	63 200	
	13		Installations de chantier en commun		14 300
		135	Installations provisoires	3 000	
		138	Gestion des déchets	7 200	
		139	Nettoyage – mesure Covid	4 100	
	14		Adaptation des bâtiments		16 100
		149	Traitement matériaux toxiques (amiante, PCB, etc.)	16 100	
2	*Bâtiment*				*651 000*
	21		Gros œuvre 1		100 800
		211.1	Echafaudages	2 100	
		211.5	Béton et béton armé	21 800	
		211.6	Maçonnerie	76 900	
	22		Gros œuvre 2		27 200
		221	Fenêtres, portes extérieures	3 000	
		222	Ferblanterie	2 400	
		225.4	Revêtements coupe-feu	8 200	
		227.1	Peinture extérieure	13 600	
	23		Installations électriques		54 600
		231	Appareils à courant fort	23 100	
		232	Installations de courant fort	8 300	
		233	Lustrerie	6 400	
		235	Appareils à courant faible	300	
		236	Installations à courant faible	3 300	
		238	Installations provisoires	5 700	
		239	Divers	7 500	

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installations)		57 100
		243 Distribution de chaleur	14 400	
		244 Installations de ventilation	42 700	
	25	Installations sanitaires		58 100
		251 Appareils sanitaires courants	58 100	
	27	Aménagements intérieurs 1		247 900
		271 Plâtrerie	2 200	
		273 Menuiserie	239 800	
		275 Systèmes de verrouillage	5 900	
	28	Aménagements intérieurs 2		105 300
		281 Revêtements de sol	22 600	
		282 Revêtements de paroi	24 100	
		283 Faux plafonds	16 400	
		285 Traitement des surfaces intérieures	30 200	
		287 Nettoyage du bâtiment	9 000	
		289 Signalétique	3 000	
3	*Equipements d'exploitation*			*76 300*
	35	Installations sanitaires		76 300
		358 Agencement de cuisine	76 300	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*			*356 200*
	51	Autorisations, taxes		5 000
		511 Autorisations, gabarits, taxes	5 000	
	52	Echantillons, maquettes, reproductions, documents		5 000
		524 Reproduction de documents, tirages, héliographies	5 000	
	58	Comptes d'attente provisions et réserves		125 600
		583 Réserves pour imprévus (10%)	125 600	
	59	Comptes d'attente pour honoraires		220 600
		591 Architectes	143 100	
		592 Ingénieur civil	10 800	
		593 Ingénieur électricien	9 900	

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	8 800	
	595.0	Ingénieur en installations sanitaires	22 600	
	596.4	Acousticien	700	
	596.9	Ingénieur désamiantage	10 300	
	597	Ingénieur en sécurité	1 500	
	599.5	Ingénieur cuisiniste	11 600	
	599.6	Ingénieur environnement	900	
	599.7	Expert en restauration	400	
I.	**Coût total de la construction (HT)**			**1 181 700**

3a. Ecole De-Budé: transformation de «la ferme»

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*			*371 100*
	10	Relevé, études géotechniques		13 500
		101 Relevés	3 700	
		104 Sondages	4 500	
		109 Relevés canalisations	5 300	
	11	Déblaiement, préparation du terrain		140 400
		111 Défrichage	8 300	
		112 Démolitions	132 100	
	13	Installations de chantier en commun		121 600
		135 Installations provisoires	18 500	
		138 Gestion des déchets	90 300	
		139 Nettoyage – mesure Covid	12 800	
	14	Adaptation des bâtiments		13 600
		149 Traitement matériaux toxiques (amiante, PCB, etc.)	13 600	
	15	Adaptation du réseau de conduites existant		82 000
		152 Canalisations (adaptation du réseau)	82 000	

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
2	*Bâtiment*		*1 259 400*
21	Gros œuvre 1		387 000
211.1	Echafaudages	5 600	
211.5	Béton et béton armé	7 200	
211.6	Maçonnerie	57 600	
214.1	Charpente	316 600	
22	Gros œuvre 2		22 800
221	Fenêtres, portes extérieures	10 500	
222	Ferblanterie	4 100	
225.4	Revêtements coupe-feu	8 200	
23	Installations électriques		138 900
231	Appareils à courant fort	47 100	
232	Installations de courant fort	10 300	
233	Lustrerie	18 600	
235	Appareils à courant faible	23 200	
236	Installations à courant faible	14 600	
238	Installations provisoires	9 800	
239	Divers	15 300	
24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installations)		65 400
243	Distribution de chaleur	31 100	
244	Installations de ventilation	34 300	
25	Installations sanitaires		114 600
251	Appareils sanitaires courants	114 600	
26	Installations de transport		42 700
265	Dispositifs de levage	42 700	
27	Aménagements intérieurs 1		272 900
271	Plâtrerie	42 100	
272	Ouvrages métalliques	21 900	
273	Menuiserie	197 100	
275	Systèmes de verrouillage	6 300	
277	Cloisons en éléments	5 500	
28	Aménagements intérieurs 2		215 100
281	Revêtements de sol	83 800	

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	282		Revêtements de paroi	29 100	
	283		Faux plafonds	6 600	
	285		Traitement des surfaces intérieures	82 600	
	287		Nettoyage du bâtiment	8 000	
	289		Signalétique	5 000	
3	*Equipements d'exploitation*				*32 200*
	35		Installations sanitaires		32 200
		358	Agencement de cuisine	32 200	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*				*747 700*
	51		Autorisations, taxes		5 000
		511	Autorisations, gabarits, taxes	5 000	
	52		Echantillons, maquettes, reproductions, documents		16 000
		524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	16 000	
	58		Comptes d'attente provisions et réserves		257 300
		583	Réserves pour imprévus (10%)	257 300	
	59		Comptes d'attente pour honoraires		469 400
		591	Architectes	279 600	
		592	Ingénieur civil	70 700	
		593	Ingénieur électricien	25 000	
		594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	10 000	
		595.0	Ingénieur en installations sanitaires	38 200	
		596.0	Géomètre	5 000	
		596.4	Acousticien	700	
		596.9	Ingénieur désamiantage	6 800	
		597	Ingénieur en sécurité	20 200	
		599.5	Ingénieur cuisiniste	11 900	
		599.6	Ingénieur environnement	900	
		599.7	Expert en restauration	400	
I.	**Coût total de la construction (HT)**				**2 410 400**

3b. Ecole De-Budé: Pavillon

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*				*51 100*
	10		Relevé, études géotechniques		5 500
		101	Relevés	5 500	
	11		Déblaiement, préparation du terrain		35 200
		112	Démolitions	35 200	
	13		Installations de chantier en commun		8 700
		135	Installations provisoires	2 000	
		138	Gestion des déchets	3 600	
		139	Nettoyage – mesure Covid	3 100	
	14		Adaptation des bâtiments		1 700
		149	Traitement matériaux toxiques (amiante, PCB, etc.)	1 700	
2	*Bâtiment*				*167 200*
	22		Gros œuvre 2		1 700
		225.4	Revêtements coupe-feu	1 700	
	23		Installations électriques		23 600
		231	Appareils à courant fort	3 600	
		232	Installations de courant fort	1 000	
		233	Lustrerie	9 900	
		236	Installations à courant faible	900	
		238	Installations provisoires	2 600	
		239	Divers	5 600	
	24		Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installations)		2 500
		243	Distribution de chaleur	2 500	
	25		Installations sanitaires		11 800
		251	Appareils sanitaires courants	11 800	
	27		Aménagements intérieurs 1		62 100
		271	Plâtrerie	2 600	
		273	Menuiserie	59 000	
		275	Systèmes de verrouillage	500	
	28		Aménagements intérieurs 2		65 500
		281	Revêtements de sol	20 100	

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
		283	Faux plafonds	13 000	
		285	Traitement des surfaces intérieures	27 900	
		287	Nettoyage du bâtiment	4 000	
		289	Signalétique	500	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*				*87 000*
	51		Autorisations, taxes		4 000
		511	Autorisations, gabarits, taxes	4 000	
	52		Echantillons, maquettes, reproductions, documents		1 500
		524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	1 500	
	58		Comptes d'attente provisions et réserves		32 000
		583	Réserves pour imprévus (10%)	32 000	
	59		Comptes d'attente pour honoraires		49 500
		591	Architectes	37 300	
		593	Ingénieur électricien	4 300	
		595.0	Ingénieur en installations sanitaires	5 500	
		597	Ingénieur en sécurité	1 500	
		599.6	Ingénieur environnement	900	

I. Coût total de la construction (HT) **305 300**

4. Ecole Le-Corbusier

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*				*164 200*
	10		Relevé, études géotechniques		11 200
		101	Relevés	5 500	
		104	Sondages	5 700	
	11		Déblaiement, préparation du terrain		82 400
		112	Démolitions	82 400	

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	13	Installations de chantier en commun		60 500
		135 Installations provisoires	6 200	
		138 Gestion des déchets	46 900	
		139 Nettoyage – mesure Covid	7 400	
	14	Adaptation des bâtiments		10 100
		149 Traitement matériaux toxiques (amiante, PCB, etc.)	10 100	
2	*Bâtiment*			*882 000*
	21	Gros œuvre 1		135 000
		211.1 Echafaudages	9 100	
		211.5 Béton et béton armé	110 600	
		211.6 Maçonnerie	15 300	
	22	Gros œuvre 2		23 300
		221 Fenêtres, portes extérieures	7 300	
		224 Couverture	2 800	
		225.4 Revêtements coupe-feu	13 200	
	23	Installations électriques		99 600
		231 Appareils à courant fort	31 100	
		232 Installations de courant fort	9 300	
		233 Lustrerie	33 400	
		235 Appareils à courant faible	2 100	
		236 Installations à courant faible	3 400	
		238 Installations provisoires	5 200	
		239 Divers	15 100	
	24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installations)		40 500
		243 Distribution de chaleur	8 000	
		244 Installations de ventilation	32 500	
	25	Installations sanitaires		50 500
		251 Appareils sanitaires courants	50 500	
	27	Aménagements intérieurs 1		397 300
		271 Plâtrerie	40 000	
		272 Ouvrages métalliques	58 900	
		273 Menuiserie	292 500	
		275 Systèmes de verrouillage	5 900	

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	28		Aménagements intérieurs 2		135 800
		281	Revêtements de sol	60 100	
		282	Revêtements de paroi	12 400	
		283	Faux plafonds	25 500	
		285	Traitement des surfaces intérieures	25 300	
		287	Nettoyage du bâtiment	7 500	
		289	Signalétique	5 000	
3			*Equipements d'exploitation*		*25 700*
	35		Installations sanitaires		25 700
		358	Agencement de cuisine	25 700	
5			*Frais secondaires et comptes d'attente*		*438 500*
	51		Autorisations, taxes		5 000
		511	Autorisations, gabarits, taxes	5 000	
	52		Echantillons, maquettes, reproductions, documents		5 000
		524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	5 000	
	58		Comptes d'attente provisions et réserves		160 400
		583	Réserves pour imprévus (10%)	160 400	
	59		Comptes d'attente pour honoraires		268 100
		591	Architectes	182 900	
		592	Ingénieur civil	17 000	
		593	Ingénieur électricien	18 500	
		594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	7 600	
		595.0	Ingénieur en installations sanitaires	21 400	
		596.4	Acousticien	700	
		596.9	Ingénieur désamiantage	7 500	
		597	Ingénieur en sécurité	1 500	
		599.5	Ingénieur cuisiniste	9 700	
		599.6	Ingénieur environnement	900	
		599.7	Expert en restauration	400	
I.			**Coût total de la construction (HT)**		**1 510 400**

5. Ecole Micheli-du-Crest

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*		*64 300*
10	Relevé, études géotechniques		4 100
101	Relevés	3 700	
104	Sondages	400	
11	Déblaiement, préparation du terrain		46 100
112	Démolitions	46 100	
13	Installations de chantier en commun		14 100
135	Installations provisoires	5 000	
138	Gestion des déchets	6 300	
139	Nettoyage – mesure Covid	2 800	
2	*Bâtiment*		*522 100*
21	Gros œuvre 1		85 600
211.1	Echafaudages	2 300	
211.5	Béton et béton armé	28 300	
211.6	Maçonnerie	55 000	
22	Gros œuvre 2		19 000
224	Couverture	10 800	
225.4	Revêtements coupe-feu	8 200	
23	Installations électriques		62 800
231	Appareils à courant fort	23 500	
232	Installations de courant fort	5 200	
233	Lustrerie	15 400	
236	Installations à courant faible	2 300	
238	Installations provisoires	8 200	
239	Divers	8 200	
24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installations)		57 300
243	Distribution de chaleur	9 600	
244	Installations de ventilation	47 700	
25	Installations sanitaires		35 900
251	Appareils sanitaires courants	35 900	
27	Aménagements intérieurs 1		184 100
272	Ouvrages métalliques	30 300	

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
		273	Menuiserie	148 400	
		275	Systèmes de verrouillage	5 400	
	28		Aménagements intérieurs 2		77 400
		281	Revêtements de sol	18 700	
		282	Revêtements de paroi	14 600	
		283	Faux plafonds	10 500	
		285	Traitement des surfaces intérieures	21 600	
		287	Nettoyage du bâtiment	9 000	
		289	Signalétique	3 000	
3	*Equipements d'exploitation*				*30 600*
	35		Installations sanitaires		30 600
		358	Agencement de cuisine	30 600	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*				*278 500*
	51		Autorisations, taxes		5 000
		511	Autorisations, gabarits, taxes	5 000	
		512	Taxes de raccordement		
	52		Echantillons, maquettes, reproductions, documents		5 000
		524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	5 000	
	58		Comptes d'attente provisions et réserves		95 000
		583	Réserves pour imprévus (10%)	95 000	
	59		Comptes d'attente pour honoraires		173 500
		591	Architectes	107 500	
		592	Ingénieur civil	10 800	
		593	Ingénieur électricien	11 400	
		594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	11 500	
		595.0	Ingénieur en installations sanitaires	16 900	
		596.4	Acousticien	700	
		597	Ingénieur en sécurité	1 500	
		599.5	Ingénieur cuisiniste	11 900	

599.6	Ingénieur environnement	900	
599.7	Expert en restauration	400	

I. Coût total de la construction (HT) **895 500**

6. Ecole Peschier

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1	*Travaux préparatoires*		*41 900*
10	Relevé, études géotechniques		1 400
101	Relevés	1 400	
11	Déblaiement, préparation du terrain		31 700
112	Démolitions	31 700	
13	Installations de chantier en commun		8 800
135	Installations provisoires	1 000	
138	Gestion des déchets	4 500	
139	Nettoyage – mesure Covid	3 300	
2	*Bâtiment*		*369 900*
21	Gros œuvre 1		43 700
211.5	Béton et béton armé	6 300	
211.6	Maçonnerie	37 400	
22	Gros œuvre 2		5 500
221	Fenêtres, portes extérieures	2 300	
225.4	Revêtements coupe-feu	3 200	
23	Installations électriques		47 700
231	Appareils à courant fort	15 100	
232	Installations de courant fort	7 200	
233	Lustrerie	11 900	
235	Appareils à courant faible	500	
236	Installations à courant faible	2 200	
238	Installations provisoires	4 100	
239	Divers	6 700	
24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (installations)		21 100
243	Distribution de chaleur	15 200	
244	Installations de ventilation	5 900	

Fr.

CFC			*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	25		Installations sanitaires		31 300
		251	Appareils sanitaires courants	24 100	
		259	Divers	7 200	
	27		Aménagements intérieurs 1		128 600
		271	Plâtrerie	4 600	
		273	Menuiserie	120 400	
		275	Systèmes de verrouillage	3 600	
	28		Aménagements intérieurs 2		92 000
		281	Revêtements de sol	14 100	
		282	Revêtements de paroi	16 400	
		283	Faux plafonds	13 300	
		285	Traitement des surfaces intérieures	39 700	
		287	Nettoyage du bâtiment	6 000	
		289	Signalétique	2 500	
3	*Equipements d'exploitation*				*69 000*
	35		Installations sanitaires		69 000
		358	Agencement de cuisine	69 000	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*				*209 500*
	51		Autorisations, taxes		5 000
		511	Autorisations, gabarits, taxes	5 000	
		512	Taxes de raccordement		
	52		Echantillons, maquettes, reproductions, documents		4 000
		524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	4 000	
	58		Comptes d'attente provisions et réserves		73 200
		583	Réserves pour imprévus (10%)	73 200	
	59		Comptes d'attente pour honoraires		127 300
		591	Architectes	84 500	
		592	Ingénieur civil	1 700	
		593	Ingénieur électricien	8 500	
		594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	5 600	

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
595.0	Ingénieur en installations sanitaires	11 900	
596.4	Acousticien	400	
597	Ingénieur en sécurité	1 500	
599.5	Ingénieur cuisiniste	11 900	
599.6	Ingénieur environnement	900	
599.7	Expert en restauration	400	
I.	**Coût total de la construction (HT)**		**690 300**

Récapitulation de la délibération Ia et calcul des frais financiers

Fr.

	Libellé	*Total arrondi*
1.	Ecole Hugo-de-Senger	2 391 700
2.	Ecole des Allières	1 181 700
3a	Ecole De-Budé Ferme	2 410 400
3b	Ecole De-Budé Pavillon	305 300
4.	Ecole Le-Corbusier	1 510 400
5.	Ecole Micheli-du-Crest	895 500
6.	Ecole Peschier	690 300
I.	**Coût total des constructions (HT)**	**9 385 300**

Calcul des frais financiers	Arrondi à la centaine Fr.
+ TVA 7,7%	722 700
II. Coût total de l'investissement (TTC)	**10 108 000**
+ Prestations du personnel en faveur des investissements 5%	505 400
III. Sous-total	**10 613 400**
+ Intérêts intercalaires 1,75%, durée 18 + 6 mois, arrondi	185 700
IV. Coût total des constructions (TTC)	**10 799 100**

Dont à déduire:
Part du crédit d'étude (proposition PR-1274) voté le 20 juin 2018 533 000

V. Sous-total du crédit Ia demandé (TTC) 10 266 100

Délibération Ib: frais induits par les chantiers

1. Cuisine Hugo-de-Senger

Aucuns frais induits par le chantier.

2. Ecole des Allières

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
5	*Frais secondaires et comptes en attente*		*75 000*
565	Déplacement de 210 élèves vers d'autres réfectoires durant 17 semaines	75 000	

I. Coût total (HT) 75 000

3. Ecole De-Budé: transformation de «la ferme»

Aucuns frais induits par le chantier.

4. Ecole Le-Corbusier

Aucuns frais induits par le chantier.

5. Ecole Micheli-du-Crest

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
5	*Frais secondaires et comptes en attente*		*15 000*
569	Divers, surcoût de la prestation-repas lié à l'adaptation de la prestation de service durant les travaux (125 repas/jour durant 12 semaines)	15 000	

I. Coût total (HT) 15 000

6. Ecole Peschier

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
5	*Frais secondaires et comptes en attente*		*30 000*
569	Divers, surcoût de la prestation-repas lié à l'adaptation de la prestation de service durant les travaux (225 repas/jour durant 14 semaines)	15 000	
563	Location d'espaces et rocades avec l'espace de quartier Champel	15 000	
I.	**Coût total (HT)**		**30 000**

Récapitulation de la délibération Ib et calcul des frais financiers

Fr.

Libellé	*Total arrondi*
2. Ecole des Allières	75 000
5. Ecole Micheli-du-Crest	15 000
6. Ecole Peschier	30 000
VI. Coût total des frais induits (HT)	**120 000**

Arrondi à la centaine Fr.

VII. + TVA 7,7%	**9 200**
VIII. Sous-total du crédit Ib demandé (TTC)	**129 200**

Récapitulation de la délibération I

Fr.

Libellé	*Total arrondi*
IX. Sous-total du crédit Ia demandé (TTC)	**10 266 100**
X. Sous-total du crédit Ib demandé (TTC)	**129 200**
XII. Total du crédit I demandé (TTC)	**10 395 300**

Délibération II: équipement en mobilier et matériel d'exploitation

1. Cuisine de production Hugo-de-Senger (1100 repas/jour)

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
3	*Equipements d'exploitation*		*2 900*
	339.1 Equipement gestion des accès	2 900	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*		*2 600*
	569 Divers, frais de déménagement	2 600	
9	*Ameublement et décoration*		*182 200*
	503 Equipement et mobilier local vote	900	
	530 Equipement cuisines et accessoires	171 500	
	541 Equipement matériel de nettoyage, poubelles	9 800	

I. Coût total (HT) **187 700**

2. Ecole des Allières

Office et réfectoires avec 180 places donc 360 repas.

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
3	*Equipements d'exploitation*		*4 200*
	339.1 Equipement gestion des accès	4 200	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*		*16 800*
	569 Divers, frais de déménagement	16 800	
9	*Ameublement et décoration*		*92 800*
	503 Equipement et mobilier réfectoire	34 500	
	530 Equipement cuisines et accessoires	48 100	
	541 Equipement matériel de nettoyage (y compris auto-laveuse), poubelles	10 200	

I. Coût total (HT) **113 800**

3. Ecole De-Budé: transformation de «la ferme»

Office et réfectoires avec 108 places donc 216 repas.

			Fr.	
CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
3	*Equipements d'exploitation*			*6 000*
	339.1	Equipement gestion des accès	6 000	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*			*62 300*
	569	Divers, frais de déménagement cuisine	31 400	
	569	Divers, frais de déménagement arts visuels, infirmerie, bibliothèque, GIAP	30 900	
9	*Ameublement et décoration*			*339 500*
	503	Equipement et mobilier réfectoire	79 200	
	503	Equipement et mobilier scolaire et parascolaire	192 400	
	530	Equipement et accessoires cuisines	52 100	
	541	Equipement matériel de nettoyage (y compris auto-laveuse), poubelles	15 800	
I.	**Coût total (HT)**			**407 800**

4. Ecole Le-Corbusier

Laverie et réfectoire avec 96 places donc 192 repas.

			Fr.	
CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
3	*Equipements d'exploitation*			*6 800*
	339.1	Equipement gestion des accès	6 800	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*			*42 300*
	569	Divers, frais de déménagement cuisine et réfectoire	22 300	
	569	Divers, frais de déménagement GIAP	20 000	

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
9	*Ameublement et décoration*			*137 500*
	503	Equipement et mobilier réfectoire	74 800	
	530	Equipement et accessoires cuisines	51 100	
	541	Equipements matériel de nettoyage (y compris auto-laveuse), poubelles	11 600	
I.	**Coût total (HT)**			**186 600**

5. Ecole Micheli-du-Crest

Office et réfectoires avec 96 places donc 192 repas.

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
3	*Equipements d'exploitation*			*5 900*
	339.1	Equipement gestion des accès	5 900	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*			*35 200*
	569	Divers, frais de déménagement	15 200	
	569	Divers, frais de déménagement GIAP	20 000	
9	*Ameublement et décoration*			*92 300*
	503	Equipement et mobilier réfectoire	41 700	
	503	Equipement et mobilier scolaire et parascolaire	8 000	
	530	Equipement et accessoires cuisine	41 100	
	541	Equipement matériel de nettoyage poubelles	1 500	
I.	**Coût total (HT)**			**133 400**

6. Ecole Peschier

Office et réfectoires avec 150 places donc 300 repas.

			Fr.	
CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
3	*Equipements d'exploitation*			*4 700*
	339.1	Equipement gestion des accès	4 700	
5	*Frais secondaires et comptes d'attente*			*19 000*
	569	Divers, frais de déménagement cuisine et réfectoire	19 000	
9	*Ameublement et décoration*			*112 700*
	503	Equipement et mobilier réfectoire	53 000	
	503	Equipement et mobilier scolaire et parascolaire Economat DIP	5 700	
	530	Equipement et accessoires cuisine	50 200	
	541	Equipement matériel de nettoyage (y compris auto-laveuse), poubelles	3 800	
I.	**Coût total (HT)**			**136 400**

Récapitulation de la délibération II et calcul des frais financiers

	Fr.
Libellé	*Total arrondi*
Récapitulation et calcul des frais financiers	
1. Ecole Hugo-de-Senger	187 700
2. Ecole des Allières	113 800
3. Ecole De-Budé Ferme	407 800
4. Ecole Le-Corbusier	186 600
5. Ecole Micheli-du-Crest	133 400
6. Ecole Peschier	136 400
I. Coût total (HT)	**1 165 700**
	Arrondi à la centaine Fr.
+ TVA 7,7%	89 800
V. Total du crédit II demandé (TTC)	**1 255 500**

Référence au 17e plan financier d'investissement (PFI) 2022-2033

Cet objet (lot 1) et le suivant (étapes deux à cinq) sont inscrits, en qualité de projets actifs, sous les Nos 030.098.02 et 030.098.04 du 17e PFI 2022-2033 (page 57), pour des montants respectivement de 6 000 000 et de 26 000 000 de francs.

Budget de fonctionnement

Les nouvelles charges à prévoir au budget de fonctionnement annuel sont les suivantes (sous réserve des arbitrages du budget et du vote du budget):

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
1.	*Hugo-de-Senger*		*86 000*
31	Dépenses générales		56 000
	Frais d'entretien et d'exploitation		
	Entretien, travaux	18 500	
	Entretien ventilation	2 500	
	Frais de fourniture		
	Electricité	20 000	
	Eau	13 000	
	Chaleur et ventilation	2 000	
36	Restaurants scolaires		30 000
	Subvention adaptée à la production de 370 repas/jour supplémentaires	30 000	
2.	*Ecole des Allières*		*86 500*
30	Charges de personnel		43 500
	Création de postes pour l'entretien/nettoyage des surfaces supplémentaires (0,5 ETP – Agent entretien 1)	43 500	
31	Dépenses générales		16 000
	Frais d'entretien et d'exploitation		
	Entretien, travaux	4 500	
	Entretien ventilation	1 000	
	Frais de fourniture		
	Electricité	4 000	
	Eau	6 500	

Fr.

CFC		*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
	36	Restaurants scolaires		27 000
		Subvention adaptée au nombre de 90 repas/jour supplémentaires	27 000	
3a.		*Ecole De-Budé: ferme*		*61 500*
	30	Charges de personnel		43 500
		Création de postes pour l'entretien/ nettoyage des surfaces supplémentaires (0,5 ETP – Agent entretien 1)	43 500	
	31	Dépenses générales		8 000
		Frais d'entretien et d'exploitation		
		Entretien, travaux	1 500	
		Entretien ventilation	1 000	
		Frais de fourniture		
		Electricité	4 000	
		Eau	1 500	
	36	Restaurants scolaires		10 000
		Achats adaptés au nombre de 30 repas/jour supplémentaires	10 000	
4.		*Ecole Le-Corbusier*		*128 000*
	30	Charges de personnel		40 000
		Mise à disposition de personnel de nettoyage pour l'entretien/ nettoyage des surfaces supplémentaires (0,5 ETP)	40 000	
	31	Dépenses générales		28 000
		Frais d'entretien et d'exploitation		
		Entretien, travaux	10 000	
		Frais de fourniture		
		Electricité	18 000	
	36	Restaurants scolaires		60 000
		Subvention adaptée au nombre de 200 repas/jour supplémentaires	60 000	

Fr.

CFC	*Libellé*	*Prix unitaire*	*Total arrondi*
5.	*Ecole Micheli-du-Crest*		*55 000*
30	Charges de personnel		43 500
	Création de postes pour l'entretien/ nettoyage des surfaces supplémentaires (0,5 ETP – Agent entretien 1)	43 500	
31	Dépenses générales		11 500
	Frais d'entretien et d'exploitation		
	Entretien, travaux	3 000	
	Entretien ventilation	1 000	
	Frais de fourniture		
	Electricité	4 000	
	Eau	3 500	
36	Restaurants scolaires		18 000
	Subvention adaptée au nombre de 60 repas/jour supplémentaires	18 000	
6.	*Ecole Peschier*		*28 500*
31	Dépenses générales		10 500
	Frais d'entretien et d'exploitation		
	Entretien, travaux	3 000	
	Frais de fourniture		
	Electricité	4 000	
	Eau	3 500	
36	Restaurants scolaires		18 000
	Achats adaptés au nombre de 60 repas/jour supplémentaires	18 000	
Budget annuel d'exploitation (TTC)			**463 500**

Charges financières annuelles

Crédit I

La charge financière annuelle nette (part du crédit d'étude proposition PR-1274 comprise), comprenant les intérêts au taux de 1,25% et l'amortissement au moyen de 10 annuités, se montera à 1 169 400 francs.

Crédit II

La charge financière annuelle nette, comprenant les intérêts au taux de 1,25% et l'amortissement au moyen de 8 annuités, se montera à 165 900 francs.

Validité des coûts

Les prix indiqués dans le chapitre «Estimation des coûts» sont ceux du mois d'août 2021 et ne comprennent aucune variation.

Il est à relever que suite à la pandémie de Covid-19, les prix des matériaux et les délais d'approvisionnement subissent de fortes variations à la hausse qui ne sont pas provisionnables tant les incertitudes temporelles et quantitatives sont grandes.

Autorisation de construire

Tous les projets de ce premier lot ont fait l'objet de requêtes en autorisation de construire.

Quatre autorisations ont déjà été délivrées.

Délai de réalisation

Les chantiers pourront démarrer deux mois après le vote du Conseil municipal, soit une fois le délai référendaire écoulé et l'entrée en force des autorisations de construire. Ces conditions étant remplies, les travaux de ces six projets (premier lot) pourront se dérouler sur dix-huit mois de 2022 à 2023.

Service gestionnaire et bénéficiaire

Crédit Ia

Service bénéficiaire: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO).

Service gestionnaire: Direction du patrimoine bâti (DPBA).

Crédits Ib et II

Service gestionnaire et bénéficiaire: ECO.

Tableaux récapitulatifs des coûts d'investissement, de fonctionnement et planification des dépenses d'investissement *(en francs)*

Objet: Rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et réorganisation, première étape

A. SYNTHESE DE L'ESTIMATION DES COUTS

	Crédit I	Crédit II	Total	%
Gros œuvre	1 937 200	0	1 937 200	16
Second œuvre	2 369 000	0	2 369 000	19
Installations, équipements fixes	1 429 100	0	1 429 100	12
Equipement d'exploitation	790 800	30 500	821 300	7
Mobilier, équipements et jeux	0	957 000	957 000	8
Frais secondaires et comptes d'attente	1 098 900	178 200	1 277 100	10
Honoraires	1 760 300	0	1 760 300	14
Frais financiers	1 423 000	0	1 423 000	12
Frais induits par les travaux	120 000	89 800	209 800	2
Coût total du projet TTC	**10 928 300**	**1 255 500**	**12 183 800**	**100**

B. PLANIFICATION ESTIMEE DES DEPENSES ET RECETTES D'INVESTISSEMENT

Années impactées	Dépenses brutes	Recettes	Dépenses nettes
Vote du crédit par le CM: 2022	2 900 000	0	2 900 000
2023	5 800 000	0	5 800 000
2024	2 950 800	0	2 950 800
Totaux	**11 650 800**	**0**	**11 650 800**

C. IMPACT ANNUEL SUR LE BUDGET DE FONCTIONNEMENT (nouvelles charges et nouveaux revenus)

Estimation des charges et revenus marginalement induits par l'exploitation de l'objet du crédit

Service bénéficiaire concerné: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO)

CHARGES

30 - Charges de personnel	170 500
31 - Charges de biens, services et autres charges d'exploitation	130 000
33/34 - Frais financiers (intérêts et amortissements)	1 335 300
36/37 - Subventions et dédommagements accordés	163 000
Total des nouvelles charges induites	**1 798 800**

REVENUS

40/42 - Revenus fiscaux et taxes	
43 - Revenus divers	
44 - Revenus financiers (vente, loyer, fermage …)	
46 - Subventions et dédommagements reçus	
Total des nouveaux revenus induits	

Impact net sur le résultat du budget de fonctionnement	**-1 798 800**

Au bénéfice de ces explications, nous vous invitons, Mesdames les conseillères municipales, Messieurs les conseillers municipaux, à approuver les projets de délibération ci-après.

PROJET DE DÉLIBÉRATION I

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,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 10 395 300 francs destiné à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, première étape, dans six écoles de la commune de Genève, propriétés privées de 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 10 395 300 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier, à laquelle il convient d'ajouter la part du crédit d'étude voté le 20 juin 2018 de 533 000 francs (PR-1274, N° PFI 030.098.01), soit un total de 10 928 300 francs, 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 2023 à 2032.

Art. 4. – Le Conseil administratif est autorisé à constituer, épurer, radier ou modifier toute servitude à charge et/ou au profit des parcelles faisant partie du périmètre concerné, nécessaire à la réalisation projetée.

PROJET DE DÉLIBÉRATION II

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,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 1 255 500 francs destiné à l'équipement en mobilier et matériel d'exploitation de six écoles, d'une cuisine de production et de cinq offices de remise en température et leurs réfectoires.

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 1 255 500 francs.

Art. 3. – La dépense nette prévue à l'article premier, soit 1 255 500 francs, sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 8 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2023 à 2030.

Annexe: plans

SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

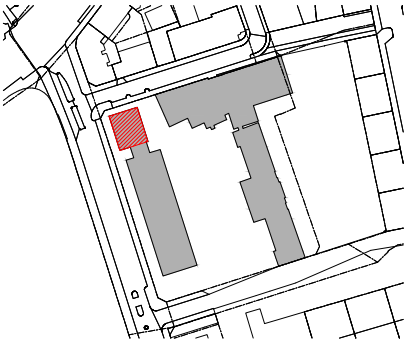
PLAN PR

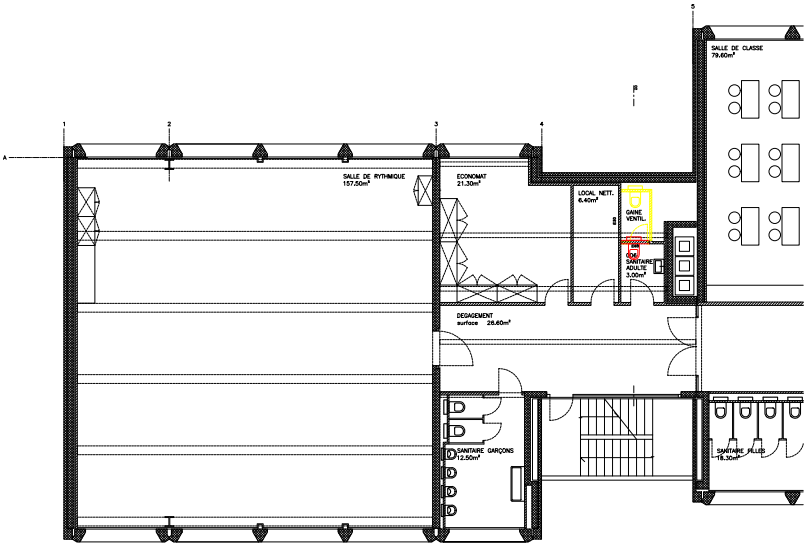
DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ap

HUGO-DE-SENGER
PRODUCTION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site Ecole Hugo-de-Senger
Adresse Rue Rodo 3, 1205 Genève
Utilisation Sanitaire adultes
Type de travaux Rénovation
Localisation Etages 1,2 et 3





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

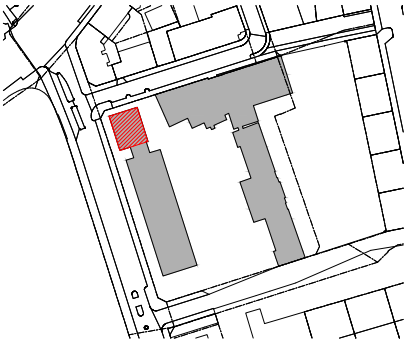
PLAN PR

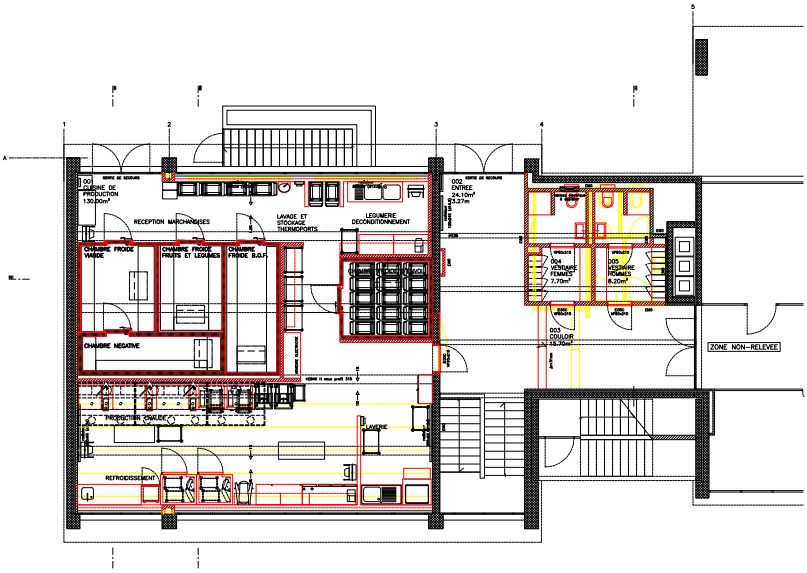
DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ap

HUGO-DE-SENGER
PRODUCTION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole Hugo-de-Senger
Adresse	Rue Rodo 3, 1205 Genève
Utilisation	Production
Type de travaux	Construction
Localisation	Rez-de-chaussée
Annexes	
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	non
Mutualisation GIAP	non
Capacité actuelle (2020)	**621**
Nombre de repas / jour servis	-
Nombre de places assises	-
Nombre de services	-
Capacité projetée (2027)	**1100**
Capacité maximale journalière	1100





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

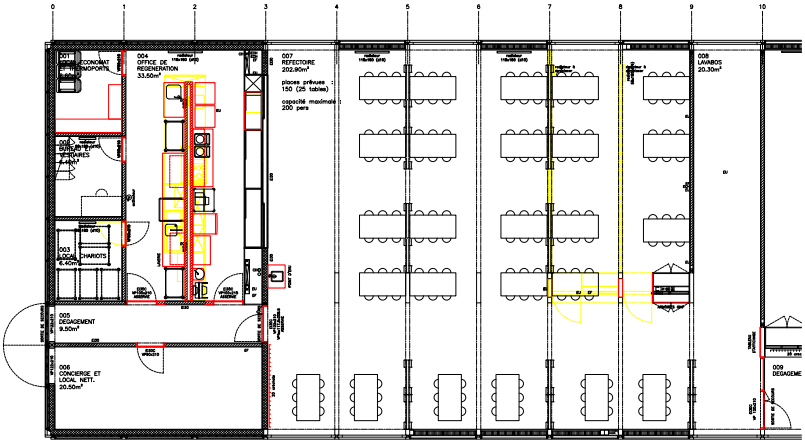
PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ev

PESCHIER
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole de Peschier
Adresse	Avenue Dumas 26 1206 Genève
Utilisation	Office + Réfectoire
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Rez-de-chaussée
Annexes	Audit ID2A
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	oui
Mutualisation GIAP	oui
Capacité actuelle (2020)	
Nombre de repas / jour	234
Nombre de places assises	120
Nombre de services	2
Capacité projetée (2027)	
Nombre de repas / jour	300
Nombre de places assises	150
Nombre de services	2



SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

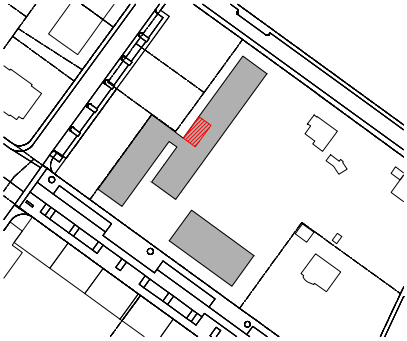
PLAN PR

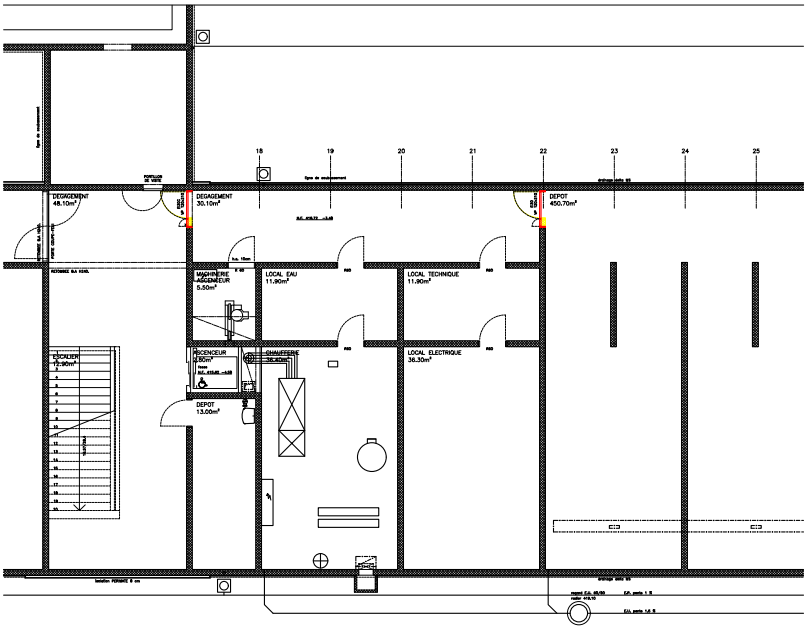
DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ev

PESCHIER
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole de Peschier
Adresse	Avenue Dumas 26 1206 Genève
Utilisation	Dégagement
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Sous-sol





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

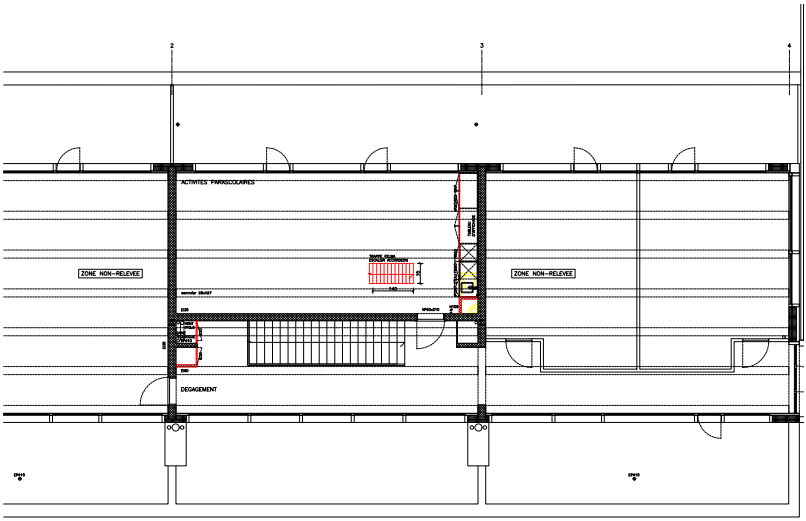
PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ev

MICHELI-DU-CREST
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole Micheli-du-Crest
Adresse	Rue Micheli-du-Crest 17 1205 Genève
Utilisation	Parascolaire
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Attique
Annexes	Audit ID2A
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	oui
Mutualisation GIAP	oui



SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

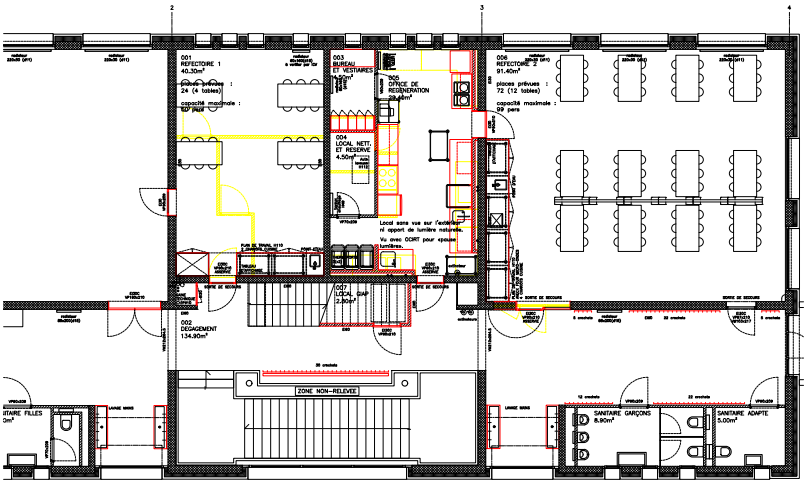
PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ev

MICHELI-DU-CREST
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole Micheli-du-Crest
Adresse	Rue Micheli-du-Crest 17 1205 Genève
Utilisation	Office + Réfectoire
Type de travaux	Rénovation
Localisation	3ème étage
Annexes	Audit ID2A
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	oui
Mutualisation GIAP	non
Capacité actuelle (2020)	
Nombre de repas / jour	108
Nombre de places assises	67
Nombre de services	2
Capacité projetée (2027)	
Nombre de repas / jour	170
Nombre de places assises	96
Nombre de services	2



SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

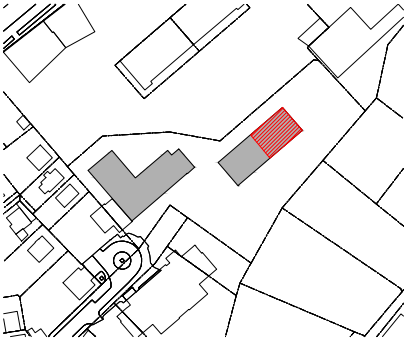
PLAN PR

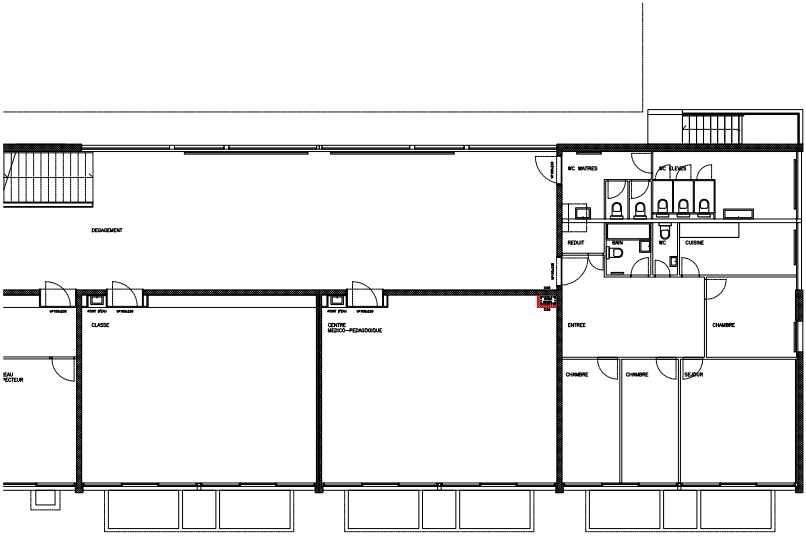
DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:175 ev

ALLIÈRES
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole des Allières
Adresse	Avenue des Allières 14 1208 Genève
Utilisation	Salle de classe
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Rez et étage 1





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

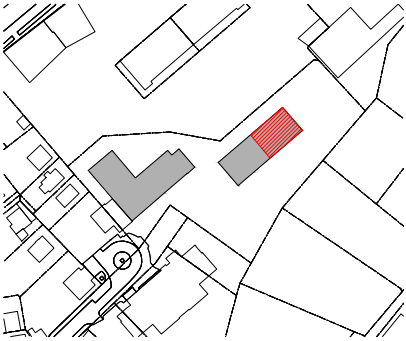
PLAN PR

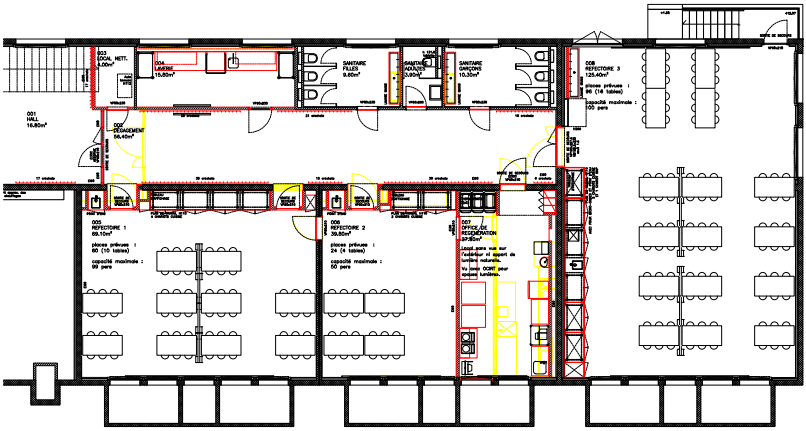
DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:175 ev

ALLIÈRES
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole des Allières
Adresse	Avenue des Allières 14 1208 Genève
Utilisation	Office + Réfectoire
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Sous-sol
Annexes	Audit ID2A
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	non
Mutualisation GIAP	oui
Capacité actuelle (2020)	
Nombre de repas / jour	184
Nombre de places assises	136
Nombre de services	2
Capacité projetée (2027)	
Nombre de repas / jour	335
Nombre de places assises	180
Nombre de services	2





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:120 ev

LE CORBUSIER REZ INFERIEUR
LAVERIE

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

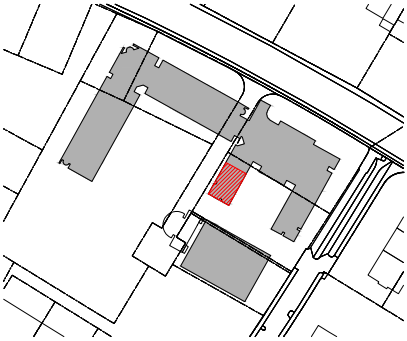
Nom du site	Ecole Le Corbusier
Adresse	Rue Le-Corbusier 2
Utilisation	Office + Réfectoire
Type de travaux	Transformation
Localisation	Rez inférieur
Annexes	/
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	oui
Mutualisation GIAP	non

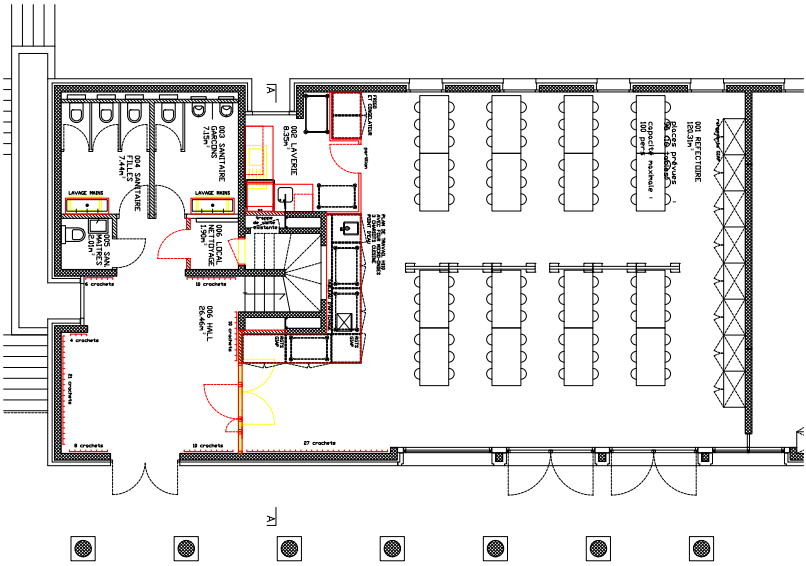
Capacité actuelle (2020)

Nombre de repas / jour	/
Nombre de places assises	/
Nombre de services	/

Capacité projetée (2027)

Nombre de repas / jour	192
Nombre de places assises	96
Nombre de services	2





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

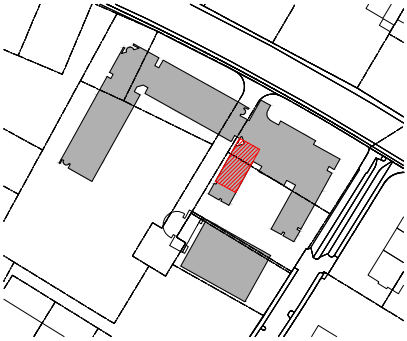
PLAN PR

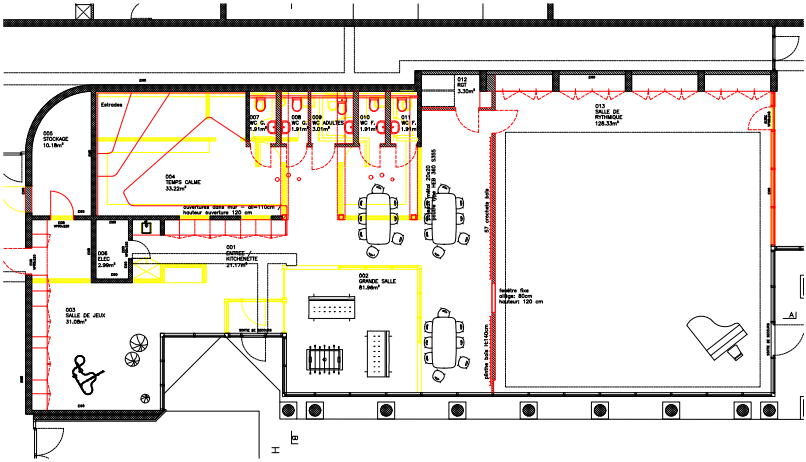
DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:170 ev

LE CORBUSIER REZ INFERIEUR

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole Le Corbusier
Adresse	Rue Le-Corbusier 2
Utilisation	GIAP + salle de rythmique
Type de travaux	Transformation
Localisation	Rez inférieur
Annexes	/
Patrimoine	/
Accessibilité PMR	oui
Mutualisation GIAP	oui





SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

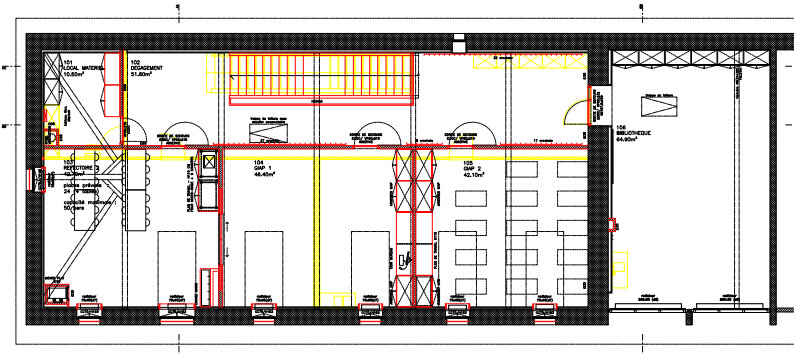
PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:170 ev

DE-BUDÉ FERME
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 I www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole De-Budé
Adresse	Chemin Moïse-Duboule 6, 1209
Utilisation	Réfectoire +GIAP
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Etage
Annexes	/
Patrimoine	Bâtiment classé
Accessibilité PMR	à créer
Mutualisation GIAP	non
Capacité actuelle (2020)	
Nombre de repas / jour	193
Nombre de places assises	100
Nombre de services	2
Capacité projetée (2027)	
Nombre de repas / jour	204
Nombre de places assises	108
Nombre de services	2



SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

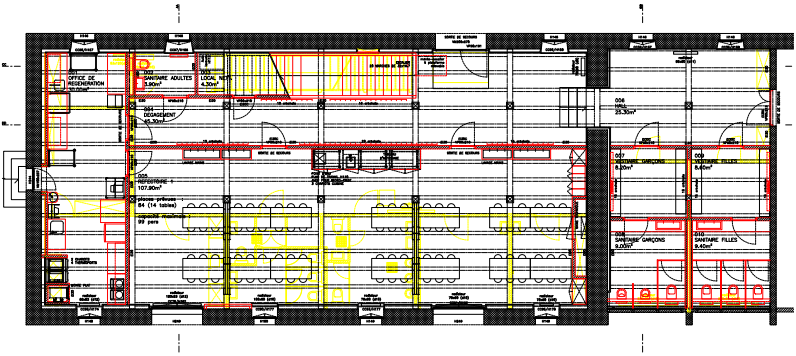
PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:170 ev

DE-BUDÉ FERME
REGENERATION

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole De-Budé
Adresse	Chemin Moïse-Duboule 6, 1209
Utilisation	Réfectoire+office+vestiaires
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Rez de chausée
Annexes	/
Patrimoine	Bâtiment classé
Accessibilité PMR	à créer
Mutualisation GIAP	non
Capacité actuelle (2020)	
Nombre de repas / jour	193
Nombre de places assises	100
Nombre de services	2
Capacité projetée (2027)	
Nombre de repas / jour	204
Nombre de places assises	108
Nombre de services	2



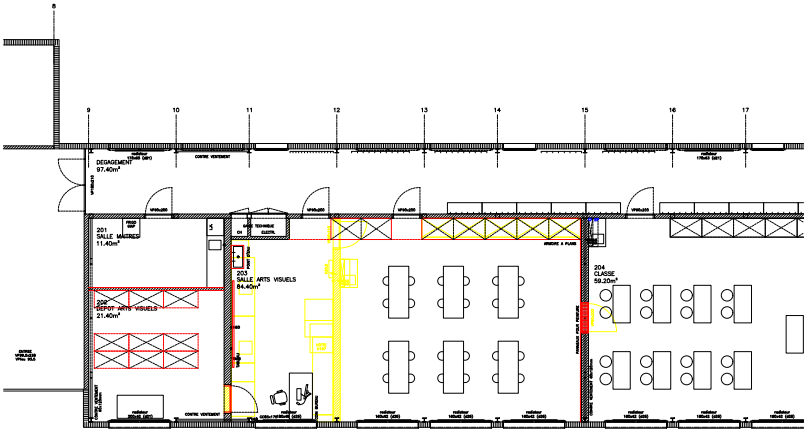
SCO

REORGANISATION RESTAURATION SCOLAIRE
VILLE DE GENEVE

PLAN PR

DATE: 01.12.2021
ECHELLE: 1:150 ev

DE-BUDÉ PAVILLON

COMTE · BERTHELOT · NETO
ARCHITECTES
ch. du faubourg-de-cruseilles 11, 1227 carouge
00 41 22 343 77 93 | www.cbn-architectes.ch

Nom du site	Ecole De-Budé
Adresse	Chemin Moïse-Duboule 6, 1209
Utilisation	Arts visuels
Type de travaux	Rénovation
Localisation	Rez de chaussée supérieur
Annexes	/
Patrimoine	Bâtiment classé
Accessibilité PMR	-
Mutualisation GIAP	non