

DA 448 – 14.03

**CRÉDIT POUR LA MISE AUX NORMES ET L'EXTENSION DE LA CUISINE DE PRODUCTION DE L'ÉCOLE D'AVANCHET-SALÈVE**

Mesdames et Messieurs les Conseillers municipaux,

Pour rappel : La cuisine de production située dans l'école d'Avanchet-Salève produit et livre l'ensemble des déjeuners des enfants inscrits aux restaurants scolaires. Près de 1'000 repas sont préparés et livrés chaque jour d'école. L'organisation de la cuisine sur deux étages et le manque de surface génèrent déjà actuellement un certain nombre de difficultés. Comme la demande ne cesse d'augmenter, dès la rentrée scolaire 2014, l'installation ne sera plus adaptée.

D'après les prévisions du SRED, nous devrions compter 577 élèves supplémentaires en 2021 (y compris les nouveaux groupes scolaires de Jean-Simonet et du Quartier de l'Etang). Selon le ratio actuel, cela correspond à une hausse d'environ 200 repas/jour d'ici 2021.

Une cuisine pouvant produire 1500 repas/jour devra donc être conçue afin d'assurer le fonctionnement des restaurants scolaires durant ces 10 prochaines années.

Conformément à la DA 356 – 13.06, une étude a été menée sur la faisabilité du projet de réaménagement de la cuisine de production. Les aspects liés à l'aménagement, mais aussi ceux qui concernent l'hygiène, le bruit, les eaux usées, l'amiante, le PCB (polychlorobiphényles), l'économie d'énergie, la sécurité incendie et la résistance sismique, ont été examinés.

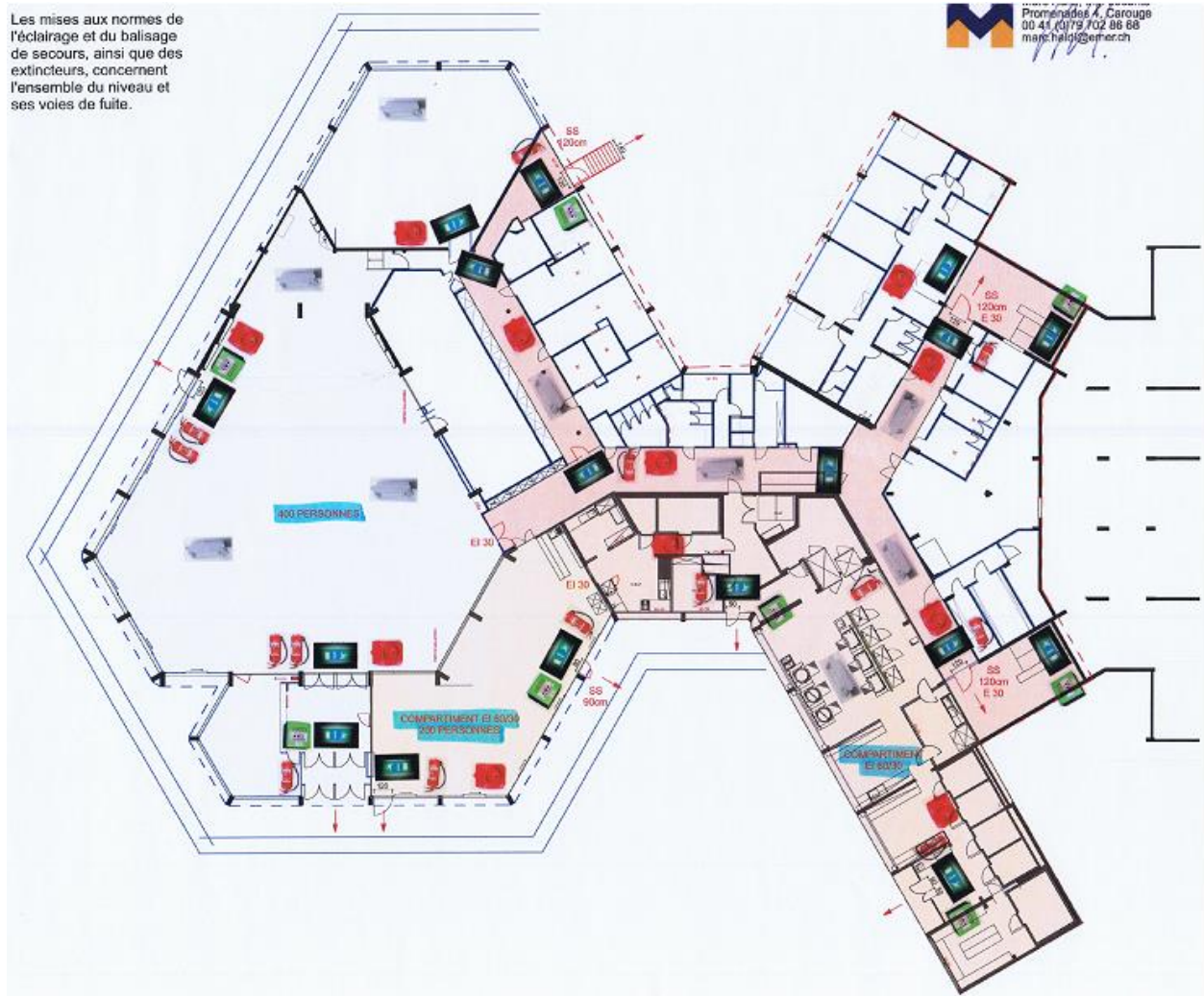


Il s'avère que des travaux importants doivent être réalisés si nous voulons maintenir le fonctionnement de la cuisine de production. Actuellement la cuisine de production fonctionne sur deux niveaux grâce à un monte-charge vétuste. La nourriture est acheminée à travers des couloirs servant autant aux utilisateurs de l'établissement qu'aux cuisiniers. Ce principe ne répond pas aux normes d'hygiène actuelles qui exigent un confinement des zones de préparation où la propreté doit être assurée. Les revêtements de sol et plafond doivent être remplacés. Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) nous interdit de produire davantage de repas dans la cuisine actuelle et exige des travaux d'aménagement dans les plus brefs délais.





Les normes de sécurité ne sont plus respectées. Afin d'obtenir l'autorisation de construire, il est nécessaire de remplacer l'éclairage et le balisage de secours, d'ajouter deux sorties supplémentaires et de changer le sens d'ouverture des portes donnant dans les cages d'escalier.



Les installations de ventilation sont vétustes et doivent être dotées d'une récupération de chaleur. La puissance électrique est insuffisante pour alimenter l'ensemble des secteurs de l'école (salle des fêtes, abris PC et nouvelle cuisine). Pour passer de 600A à 950A, une nouvelle introduction électrique ainsi que le remplacement du tableau de distribution principal doivent être effectués. Un séparateur de graisse est obligatoire.

Avant le début des travaux, un confinement devra être réalisé pour supprimer l'amiante contenue dans le crépi de deux murs, les colles de carrelage et le calorifugeage dans le local de ventilation.

La planification des travaux est particulièrement exigeante et compliquée puisque l'activité de la cuisine doit être maintenue et que des classes sont situées au-dessus de la cuisine. Il s'agit de réaliser les travaux en plusieurs étapes, ce qui nécessitera la réalisation d'installations provisoires pour l'électricité et la ventilation.

Nous allons déposer une demande de subvention auprès du Centre intercollectivités pour la maîtrise de l'énergie (CIME). À l'heure actuelle, il n'est pas possible d'évaluer le montant qui nous sera versé.

### Budget

<b>Travaux préparatoires</b>	<b>CHF</b>	<b>288'230.00</b>
Démolitions, déposes, sciages (monte-charge, dallage, ouvertures, amiante, PCB,...)	CHF	195'280.00
Introduction alimentation électrique	CHF	92'950.00
<b>Gros œuvre</b>	<b>CHF</b>	<b>244'460.50</b>
Echafaudages, fouilles, fondations, canalisations, maçonnerie, serrurerie, isolation	CHF	244'460.50
<b>Installations techniques et équipement d'exploitation</b>	<b>CHF</b>	<b>1'687'763.25</b>
Electricité (tableau principal, tableau cuisine, installation de force, éclairage, prises)	CHF	277'000.00
Distribution de chaleur (régulation, compteurs, circulateurs, conduites, radiateurs, ...)	CHF	102'700.00
Ventilation (monobloc, hottes de ventilation, régulation, ...)	CHF	400'300.00
Installations de réfrigération (chambres froides, production de froid)	CHF	343'000.00
Installations sanitaires (appareils, tuyauterie, démontages)	CHF	158'000.00
Agencement de cuisine (marmites, fours, sauteuses, lave-vaisselle, meubles inox)	CHF	406'763.25
<b>Aménagements intérieurs</b>	<b>CHF</b>	<b>243'457.50</b>
Revêtements (faux-plafonds, chapes, carrelage, plâtrerie, peinture, ...)	CHF	233'457.50
Mise en passe	CHF	7'000.00
Nettoyages	CHF	3'000.00
<b>Aménagements extérieurs</b>	<b>CHF</b>	<b>132'600.00</b>
Terrassement	CHF	15'000.00
Canalisations (raccordement au réseau)	CHF	67'000.00
Electricité (introduction au réseau)	CHF	22'600.00
Quai de déchargement	CHF	28'000.00
<b>Equipement</b>	<b>CHF</b>	<b>20'000.00</b>
Modules de transport, plaques, ustensiles, chariots	CHF	20'000.00
<b>Honoraires mandataires</b> (architecte, ingénieur civil, ingénieurs CVSE)	<b>CHF</b>	<b>547'391.30</b>
<b>Frais secondaires</b>	<b>CHF</b>	<b>5'110.00</b>
<b>Divers et imprévus</b>	<b>CHF</b>	<b>250'000.00</b>
TOTAL HT	CHF	3'419'012.55
TVA 8 %	CHF	273'521.00
TOTAL TTC	CHF	3'692'533.55
<b>TOTAL TTC ARRÊTÉ</b>	<b>CHF</b>	<b>3'690'000.00</b>

Lors de l'estimation financière du budget d'investissement il n'a été tenu compte que de l'agrandissement de la cuisine. Or, comme expliqué plus haut, les études effectuées démontrent que l'installation électrique

ne peut pas fournir les puissances requises. Aussi pour obtenir les autorisations des services de l'Etat, les installations techniques et les équipements liés à l'agrandissement de la cuisine doivent obligatoirement répondre aux dernières exigences légales. Ainsi, malgré la réutilisation du matériel et du mobilier existant et une rationalisation maximale des nouveaux équipements, le budget nécessaire à l'extension de la cuisine a dû être revu et augmenté en conséquence.

En marge de ce projet de délibération, nous procéderons également à un nouvel appel d'offres pour l'exploitation de nos restaurants scolaires. En effet, l'augmentation future du nombre de repas produits devrait se traduire par une baisse du prix du repas unitaire, permettant ainsi d'absorber en partie les coûts connexes liés à la présente délibération. (PRU)

Au bénéfice de ces explications, nous vous recommandons, Mesdames et Messieurs les Conseillers municipaux, l'acceptation du projet de délibération ci-après.

Yvan ROCHAT  
Conseiller administratif

Vernier, le 3 mars 2014

**DA 448 – 14.0314.03**

## **Délibération du Conseil municipal de Vernier**

relative à un

### **CRÉDIT POUR LA MISE AUX NORMES ET L'EXTENSION DE LA CUISINE DE PRODUCTION DE L'ÉCOLE D'AVANCHET-SALÈVE**

Vu l'article 30, lettre m, de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984 ;

vu la nécessité de mettre aux normes et d'étendre la cuisine de production de l'école d'Avanchet-Salève pour répondre à l'augmentation croissante du nombre de repas livrés pour les restaurants scolaires ;

vu la délibération du Conseil municipal de Vernier du 1<sup>er</sup> octobre 2013, ouvrant au Conseil administratif un crédit d'étude de CHF 195'000.-- pour l'étude du projet d'agrandissement de la cuisine de production de l'école d'Avanchet-Salève (DA 356 – 13.06) ;

vu l'exposé des motifs ;

vu le rapport de la commission des bâtiments et de l'énergie ;

sur proposition du Conseil administratif ;

le Conseil municipal

### **décide**

- 1 d'ouvrir au Conseil administratif un crédit de CHF 3'690'000.-- destiné à couvrir le montant des travaux pour la mise aux normes et l'extension de la cuisine de production de l'école d'Avanchet-Salève ;
- 2 de comptabiliser la dépense nette de CHF 3'690'000.-- dans le compte des investissements puis de la porter à l'actif du bilan de la commune de Vernier dans le patrimoine administratif ;
- 3 d'amortir la dépense nette de CHF 3'690'000.-- au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de fonctionnement sous le no 21.331 de 2015 à 2024.

