

Proposition du Conseil administratif du 21 mai 2003 en vue de l'ouverture d'un crédit extraordinaire de 611 000 francs destiné à différents travaux d'aménagement pour la création ou la transformation de restaurants scolaires, dans les écoles des Allières, de Contamines, Ferdinand-Hodler et des Genêts.

Mesdames et Messieurs les conseillers,

1. Préambule

Le Service des écoles et institutions pour l'enfance est responsable de la mise à disposition, des associations de cuisines et restaurants scolaires, des locaux et du matériel nécessaires à l'organisation des repas pour les enfants des écoles enfantines et primaires de la Ville de Genève. La constante augmentation des demandes de ces dernières années requiert une recherche permanente de nouveaux locaux, voire l'adaptation de surfaces existantes, afin de garantir un service de repas répondant aux besoins et aux conditions d'hygiène, de confort et de sécurité relatifs aux enfants. Les premiers chiffres de l'année scolaire 2002/2003 tendent à montrer un accroissement des repas de près de 20% par rapport à la rentrée précédente.

Les interventions prévues seront réalisées après consultation de la Division de l'aménagement et des constructions, en particulier pour les questions relevant de la conservation du patrimoine et du concept énergétique. Chaque fois que cela sera possible, l'architecte concepteur du bâtiment sera associé aux travaux.

2. Exposé des motifs

La mise à disposition de réfectoires en suffisance pour l'accueil des enfants aux repas de midi est une recherche constante de la Ville de Genève. Plusieurs projets sont à l'étude permettant soit la mise à disposition de nouveaux restaurants (école de Contamines), soit une extension pour l'accueil d'enfants supplémentaires (école des Allières), soit des travaux plus légers améliorant le confort de l'ensemble des usagers scolaires (école des Genêts) ou leur permettant de servir des repas en liaison froide (école Ferdinand-Hodler).

Ces surfaces supplémentaires constituent l'assurance, pour les parents qui confient leurs enfants aux institutions, de disposer des meilleures conditions pour des activités non seulement culinaires ou de garde mais également pédagogiques et d'apprentissage social. C'est également la garantie d'avoir des moments de repos plus importants, grâce à un seul service (plus de temps à table) et moins de

distance à parcourir, pour des enfants disposant de peu de temps pendant la pause de midi.

Dans ce contexte, le Service des écoles et institutions pour l'enfance propose différents projets visant à ces améliorations.

3. Projets

3.1 Contamines: aménagement d'un restaurant scolaire et d'un office de remise en température

Descriptif des travaux et acquisitions

Actuellement, une cinquantaine d'enfants de l'école de Contamines se déplace chaque jour au restaurant scolaire de l'école Le-Corbusier. De même, l'école de Roches toute proche envoie quotidiennement une trentaine d'enfants dans ce même restaurant. Les élèves concernés doivent parcourir une distance de plus de 700 mètres pour se rendre au restaurant scolaire depuis leur école. Enfin, la fermeture de l'école Bertrand pour les besoins d'une crèche va inévitablement reporter des élèves sur l'école de Contamines et, par conséquent, sur les besoins localisés de restauration scolaire.

La réalisation de ce restaurant permettrait également de libérer de la place dans l'école Le-Corbusier, directement concernée par d'éventuels afflux de nouveaux petits résidents des quartiers de la zone de développement. En effet, ceux-ci sont susceptibles de devoir faire face, indirectement et à plus ou moins brève échéance, à de nouveaux habitants issus des projets de construction.

La disponibilité d'aménager deux classes du rez de l'école en restaurant scolaire avec un office de remise en température permettrait l'accueil d'une centaine d'enfants pour le repas de midi, dans de bonnes conditions et sans les déplacements réduisant leur temps de pause.

L'adaptation des locaux en vue de la création d'un restaurant scolaire comprend les travaux suivants:

- L'installation d'un office de remise en température comprenant un four de remise en température, une chaîne de lavage, une hotte de ventilation (débouchant en toiture), une friteuse double, un frigo et un congélateur, une cuisinière type ménage, divers plans de travail et volumes de rangement ainsi qu'une amenée d'eau, d'électricité et la création des écoulements. La création d'une ventilation avec canal d'évacuation en toiture.

- Le rafraîchissement des peintures et la pose de faïence et de carrelage dans les locaux concernés.
- Les travaux de menuiserie, d'électricité et de ventilation.
- La mise en place de sanitaires.
- La fourniture du mobilier, de la vaisselle et du matériel de transport nécessaire.

<i>Estimation des coûts</i>	<i>Fr. (TTC)</i>
Honoraires de l'architecte concepteur	3 000.–
Maçonnerie	12 500.–
Sanitaire	31 600.–
Faïence – carrelage	18 000.–
Electricité	21 000.–
Taxes Services industriels	10 650.–
Transformation tableau électrique	2 000.–
Peinture	10 000.–
Faux plafonds	9 000.–
Menuiserie	8 000.–
Ventilation	7 500.–
Equipped cuisine	60 000.–
Equipped restaurant	36 900.–
Nettoyage fin de chantier	<u>2 000.–</u>
Total	232 150.–
Arrondi à	<u>232 000.–</u>

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de la fin de l'année 2002 pour la réalisation en 2003.

Délais des travaux

Les demandes d'autorisations sont en cours de préparation et seront déposées au DAEL dans le courant du printemps 2003. Le début des travaux est prévu dès l'obtention de ces autorisations de construire, sous réserve de l'obtention du crédit. Une rapide réalisation des travaux nécessaires est souhaitée pour que le réfectoire soit mis à la disposition des enfants, si possible à la rentrée de janvier 2004.

Référence au programme financier quadriennal (PFQ)

Cet objet ne figure pas au 20^e PFQ.

Budget prévisionnel d'exploitation et charge financière

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

- Chauffage:
cette réalisation faisant partie intégrante d'un bâtiment scolaire, les locaux concernés sont chauffés, sans plus-value.
- Eau:
l'augmentation de la consommation a été estimée à environ 2 000 francs par an.
- Electricité:
l'augmentation de la consommation a été estimée à environ 8 000 francs par an.

Total du budget prévisionnel d'exploitation: 10 000 francs par an.

Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage et maître d'œuvre

Le service gestionnaire et bénéficiaire du crédit est le Service des écoles et institutions pour l'enfance.

3.2 Allières : agrandissement du restaurant scolaire

Descriptif des travaux et acquisitions

Le développement urbain lié à la gare des Eaux-Vives va nécessiter, à terme, de nouveaux équipements pour l'accueil des enfants et notamment des lieux pour les repas de midi. L'école des Allières, qui est déjà équipée d'un restaurant scolaire, va donc devoir répondre, en plus d'une situation actuelle de saturation, à un accroissement des besoins en surfaces de réfectoires pour les enfants.

Le restaurant scolaire va s'étendre sur l'actuelle salle de rythmique. Cela va nécessiter le déplacement de cette activité dans une salle située à proximité. Outre l'augmentation des surfaces pour les repas, ces travaux vont améliorer la sécurité, notamment en ce qui concerne les accès vers l'extérieur. Par ailleurs, la ventilation existante sera adaptée aux exigences actuelles en débouchant par la toiture.

<i>Estimation des coûts</i>	<i>Fr. (TTC)</i>
Honoraires de l'architecte concepteur	3 000.-
Maçonnerie	22 800.-
Sanitaire	12 000.-
Faïence – carrelage	8 325.-
Electricité	5 000.-
Peinture	15 300.-
Parquet	10 650.-
Menuiserie	21 300.-
Sono H.P.	4 000.-
KORK	4 830.-
Equipement restaurant	20 810.-
Nettoyage fin de chantier	2 000.-
Total	130 015.-
Arrondi à	<u>130 000.-</u>

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de la fin de l'année 2002 pour la réalisation en 2003.

Délais des travaux

Les demandes d'autorisations sont en cours de préparation et seront déposées au DAEL dans le courant du printemps 2003. Le début des travaux est prévu dès l'obtention de ces autorisations de construire, sous réserve de l'obtention du crédit.

Une rapide réalisation des travaux nécessaires est souhaitée pour que le réfectoire soit mis à la disposition des enfants, si possible à la rentrée de janvier 2004.

Référence au programme financier quadriennal (PFQ)

Cet objet ne figure pas au 20^e PFQ.

Budget prévisionnel d'exploitation et charge financière

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

- Chauffage:
réalisation faisant partie intégrante d'un bâtiment scolaire, les locaux concernés sont chauffés, sans plus-value.
 - Eau:
l'augmentation de la consommation a été estimée à environ 2 000 francs par an.
 - Electricité:
l'augmentation de la consommation a été estimée à environ 1 000 francs par an.
- Total du budget prévisionnel d'exploitation: 3 000 francs par an.

Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage et maître d'œuvre

Le service gestionnaire et bénéficiaire du crédit est le Service des écoles et institutions pour l'enfance.

3.3 Genêts: travaux d'isolation phonique du restaurant scolaire

Descriptif des travaux et acquisitions

Dès sa construction, l'école des Genêts prévoyait l'aménagement d'un restaurant scolaire équipé d'un office de remise en température. Ces locaux étaient initialement destinés à une salle polyvalente comprenant également une aula. L'acoustique, bien qu'adaptée aux usages indiqués, se révèle trop bruyante dans le cadre du réfectoire avec des enfants en grand nombre à l'occasion des repas de midi. Cette situation est difficilement supportable pour des petits, pour lesquels le repas devrait constituer un moment de détente et de socialisation. Les travaux prévoient des transformations des meubles existants ainsi que des aménagements phoniques fixes et mobiles, permettant d'assurer un confort adaptable aux différents usages de cette salle.

<i>Estimation des coûts</i>	<i>Fr.</i>
Eléments à roulettes	8 760.–
Transformation des meubles existants (écrans phoniques, renforcements)	6 980.–
Panneaux phoniques	17 280.–
Total	33 020.–
TVA	2 510.–
Total TTC	35 530.–
Arrondi à	36 000.–

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de la fin de l'année 2002 pour la réalisation en 2003.

Délais des travaux

Le début des travaux est prévu dans le courant du printemps-été 2003, sous réserve de l'obtention du crédit.

Référence au programme financier quadriennal (PFQ)

Cet objet ne figure pas au 20^e PFQ.

Budget prévisionnel d'exploitation et charge financière

Aucune plus-value n'est attendue sur le budget prévisionnel d'exploitation.

Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage et maître d'œuvre

Le service gestionnaire et bénéficiaire du crédit est le Service des écoles et institutions pour l'enfance.

3.4 Ferdinand-Hodler: installation d'un office de remise en température dans le restaurant scolaire

Descriptif des travaux et acquisitions

Le 2 avril 2001, le Service des écoles et institutions pour l'enfance a mis en place de toute urgence un restaurant à l'école Ferdinand-Hodler, dans des locaux parascolaires existants. Cette décision faisait suite à l'accroissement du nombre de repas, auquel le dispositif mis en place pour l'accueil des enfants ne pouvait plus répondre (Armée du salut, Fondation Pro à la cafétéria du collège de Candolle). Dès son ouverture, ce réfectoire, aménagé dans un local parascolaire, a accueilli une cinquantaine d'enfants. Par ailleurs, à cette époque, un groupe d'élèves de l'école Saint-Antoine prenait ses repas à la Taverne de la Madeleine; pour des raisons de sécurité des locaux, cette solution a été abandonnée et ce groupe d'enfants a rejoint le nouveau réfectoire de Ferdinand-Hodler, dès le 4 mars 2002, en occupant une nouvelle salle adjacente, équipée en conséquence.

Aujourd'hui, il devient impératif d'ajouter un office de remise en température à ce réfectoire, cela afin de permettre la livraison des repas en liaison froide et, par conséquent, de proposer un choix plus complet de repas, ce que la livraison en liaison chaude ne permet pas. Le nombre de repas servis quotidiennement dans ce restaurant aujourd'hui se situe autour des 90. La ventilation se fera en toiture selon le dispositif existant.

Estimation des coûts

Office de remise en température	Fr. (TTC)
Honoraires d'architecte	3 000.-
Appareillage cuisine	70 000.-
Maçonnerie	15 000.-
Installation sanitaire	10 000.-
Installation électrique	21 000.-
Taxes Services industriels	11 000.-
Matériel de transport de repas (complet)	6 626.-
Création des W.-C. et d'une douche pour l'employée de cuisine selon les exigences du DAEL	40 000.-
Divers et imprévus	<u>1 374.-</u>
Total	<u>178 000.-</u>

Validité des coûts

Les prix indiqués sont ceux de la fin de l'année 2002 pour la réalisation en 2003.

Délais des travaux

Les demandes d'autorisations sont en cours de préparation et seront déposées au DAEL dans le courant du printemps 2003. Le début des travaux est prévu dès l'obtention de ces autorisations de construire, sous réserve de l'obtention du crédit. Une rapide réalisation des travaux nécessaires est souhaitée pour que la totalité du réfectoire soit mise à la disposition des enfants, si possible à la rentrée de janvier 2004.

Référence au programme financier quadriennal (PFQ)

Cet objet ne figure pas au 20^e PFQ.

Budget prévisionnel d'exploitation et charge financière

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

- Chauffage:
cette réalisation faisant partie intégrante d'un bâtiment scolaire, les locaux concernés sont chauffés, sans plus-value.
- Eau:
l'augmentation de la consommation a été estimée à environ 2 000 francs par an.
- Electricité:
l'augmentation de la consommation a été estimée à 8 000 francs par an.

Total du budget prévisionnel d'exploitation: 10 000 francs par an.

Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage et maître d'œuvre

Le service gestionnaire et bénéficiaire du crédit de transformation est le Service des écoles et institutions pour l'enfance.

4. Charge financière globale

La charge financière annuelle comprenant les intérêts au taux de 3,25% et l'amortissement au moyen de 5 annuités se montera à 134 400 francs.

5. Récapitulation des coûts

1. Restaurant scolaire de l'école de Contamines	232 000.–
2. Restaurant scolaire de l'école des Allières	130 000.–
3. Restaurant scolaire de l'école des Genêts	36 000.–
4. Restaurant scolaire de l'école Ferdinand-Hodler	178 000.–
Sous-total	576 000.–
Prestation du maître de l'ouvrage (honoraires de promotion)	
5% de 576 000.–	28 800.–
Pas d'intérêts intercalaires, la durée des chantiers étant inférieure à 6 mois.	
Total du crédit	604 800.–
Fonds d'art contemporain de la Ville de Genève 1% du crédit	6 100.–
Total	610 900.–
Arrondi à	611 000.–

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

PROJET D'ARRÊTÉ

LE CONSEIL MUNICIPAL,

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

sur proposition du Conseil administratif,

arrête:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit extraordinaire de 611 000 francs destiné à différents travaux d'aménagement pour la création ou la transformation de restaurants scolaires, dans les écoles des Allières, de Contamines, Ferdinand-Hodler et des Genêts.

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 611 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 5 annuités, qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2004 à 2008.