

*24 novembre 2010*

**Proposition du Conseil administratif du 24 novembre 2010 en vue de l'ouverture de deux crédits d'un total de 937 000 francs destinés à l'aménagement d'une cuisine de production et à son équipement, située au 6, rue des Terreaux-du-Temple, 1201 Genève, parcelle N° 6203, feuille N° 49, section Genève Cité.**

**Arrêté I: un crédit de 770 000 francs, déduction faite du crédit d'étude de 50 000 francs voté le 23 juin 2009, soit un total de 820 000 francs destiné à l'aménagement d'une cuisine de production.**

**Arrêté II: un crédit de 117 000 francs destiné à l'équipement de la cuisine de production.**

Mesdames et Messieurs les conseillers,

### **Préambule**

La présente demande de crédit a pour objet la transformation de l'ancienne cuisine de l'école des cafetiers située au sous-sol de l'immeuble de la rue des Terreaux-du-Temple 6, qui abrite la salle du Faubourg, en une nouvelle cuisine de production d'une capacité maximale de 500 repas par jour pour la Délégation à la petite enfance. Cette installation de production livrera ses repas à diverses crèches de la ville.

### **Historique des occupations**

- 1919 Fin des travaux de la maison du Faubourg, œuvre de l'architecte Alexandre Camoletti. On trouvait déjà à cette époque un restaurant avec cuisine situé au sous-sol.
- 1943 et 1961 Rénovation du sous-sol et du restaurant qui s'appellera «la Taverne».
- 1996 Le restaurant et la cuisine sont loués à la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève pour les cours de cafetiers en vue de l'obtention du certificat de capacité.
- 2003 Le restaurant et la cuisine sont attribués aux agents municipaux qui y établissent leurs locaux. La salle du restaurant est divisée en différents bureaux.
- 2009 Déménagement des agents municipaux.
- 2010 Démolition des bureaux et rénovation légère de l'ancienne salle de restaurant. Cette salle seule sera mise à disposition des habitants du quartier sous le pilotage du Service social.

## **Exposé des motifs**

Face à la pression de la demande des familles pour des places d'accueil en institutions de la petite enfance, la Ville de Genève considère le développement de ces structures comme une de ses priorités. Ainsi, depuis 1999, près de 1200 nouvelles places ont été ouvertes et il est prévu d'en ouvrir 1000 de plus d'ici à 2015-2016.

Dans ce contexte de forte extension, une réflexion approfondie a été menée à propos des cuisines qui font partie intégrante des équipements nécessaires à un programme d'institutions pour la petite enfance. En effet, celles-ci sont soumises à des normes d'hygiène de plus en plus contraignantes (autocontrôle, séparation du propre et du sale, etc.) et nécessitent un financement important tant au niveau de leur création que de leur exploitation.

C'est ainsi que l'option a été prise de créer des cuisines de production pouvant confectionner quotidiennement un grand nombre de repas de qualité optimale pour plusieurs institutions de la petite enfance situées dans un périmètre proche. Ces cuisines de production, de par leur équipement professionnel et leur aménagement, facilitent grandement l'organisation du travail des cuisiniers et les tâches d'entretien.

Aujourd'hui, plusieurs cuisines de ce type sont en fonction, comme la cuisine des Franchises (quartier des Charmilles) qui fournit six crèches et fabrique près de 400 repas par jour, ou la cuisine de Bertrand (quartier de Champel) qui fournit six crèches et fabrique près de 300 repas par jour.

La future cuisine de production des Terreaux-du-Temple offre une situation idéale (centre-ville) avec des accès aisés pour organiser les livraisons. Elle devra fournir de nombreuses nouvelles institutions, dans lesquelles seules des cuisines de remise en température ont été prévues. Sont concernés notamment les projets en cours de Barthélemy-Menn à Plainpalais (80 places), de Rousseau à la rue du Cendrier (60 places) ou encore d'Artamis à la Jonction (100 places).

Sa réalisation est donc essentielle à la poursuite du développement du secteur de la petite enfance en Ville de Genève.

## **Obligations légales et/ou de sécurité**

Le projet tiendra compte des obligations légales en vigueur (AEAI, etc.).

## **Description de l'ouvrage, accessibilité**

La cuisine comprendra:

- une zone de cuisson;

- une zone de préparation;
- une laverie;
- une zone chambre froide avec trois cellules;
- un économat;
- une zone de vestiaires.

En raison des infrastructures techniques existantes (écoulements, alimentations sanitaires, gaz et conduits de ventilation), les différentes zones mentionnées plus haut sont situées à peu près au même endroit que les anciens appareils.

Les appareils, quant à eux, doivent être remplacés en raison de leur vétusté et/ou de l'évolution des normes de sécurité, notamment incendie. Citons par exemple le fourneau au gaz qui n'est pas équipé de thermocouple, les frigos qui fonctionnent au R12 (gaz actuellement interdit) ou encore le lave-vaisselle dont la capacité est insuffisante.

Jouissant d'un éclairage naturel important et située de plain-pied avec la cour carrossable, la cuisine a une situation très favorable en termes d'accès et de livraisons: les locaux bénéficient de deux entrées. La première donne directement dans la cour où sont garés les véhicules dans lesquels seront chargés les repas. La seconde, qui servira d'entrée pour les livraisons, donne accès à la cuisine et à la zone des chambres froides en transitant par le couloir au bas de la cage d'escalier. Les flux d'entrées et de sorties des aliments sont ainsi séparés.

Enfin, la zone des sanitaires, située en face de la cuisine, abrite des W.-C. et deux locaux équipés de douches. L'une de ces deux salles d'eau sera transformée en vestiaire à destination des utilisateurs de la cuisine et l'autre restera en service.

## **Arrêté I: aménagement d'une cuisine de production**

### **Descriptif des travaux**

#### **112 Démolition**

Installations de chantier, évacuation des appareils de cuisson existants ainsi que les installations de ventilation et le mobilier existants.

#### **211 Maçonnerie**

En raison de la pose de nouvelles alimentations en eau et gaz et de l'installation de grilles de sol, la dalle à nervure existante devra être percée pour faire passer les conduites et renforcée en raison des grilles de sol.

#### **228 Stores**

Révision des stores existants.

### 230 Installations électriques

Depuis le tableau situé au 2<sup>e</sup> sous-sol remis aux normes, réalimentation des appareils de cuisson et frigorifiques. Pose de prises et modification de l'éclairage. Câblage des installations d'éclairage de secours et de détection incendie.

### 237 Installations de sécurité

Les installations existantes seront complétées par la pose de détecteurs de fumée, de blocs d'éclairage de secours et d'extincteurs. Par ailleurs, une installation de protection incendie, comprenant un détecteur et des buses de déversement de liquide d'extinction, sera installée dans la hotte au-dessus du plan de cuisson, conformément aux exigences légales en la matière.

### 244 Installations de ventilation

Pose d'un monobloc de pulsion, ventilateur, nettoyage des canaux, gaines, accessoires, régulation. La nouvelle hotte sera pourvue d'un récupérateur de chaleur conformément aux exigences légales en la matière.

### 250 Installations sanitaires

Nouvelles alimentations et écoulements des nouveaux appareils et pose de grilles de sol.

Au 2<sup>e</sup> sous-sol, installation d'un séparateur à graisse.

### 258 Agencements de cuisine

Les appareils seront répartis dans quatre zones:

- Zone de cuisson comprenant un fourneau, une braisière, une plaque coup de feu, deux fours, une épucheuse, une chambre de refroidissement rapide, une plonge, mobilier, accessoires.
- Economat avec étagères.
- Zone laverie comprenant un lave-vaisselle, une plonge avec deux bacs, mobilier et accessoires.
- Zone de froid comprenant deux chambres froides positives et une chambre froide négative.

### 271 Gypserie

Ces travaux comprendront la construction de galandages entre les chambres froides et la cage d'escalier, ainsi qu'entre la laverie et l'économat.

273 Menuiseries

Ces travaux comprendront la transformation de la porte-fenêtre côté cour servant de sortie pour les livraisons en porte antifeu, ainsi que la pose d'armoires vestiaires dans un ancien local de douches situé dans la zone des sanitaires en face de la cuisine.

281 Carrelages et faïences

Remplacement du carrelage existant qui est ancien par un nouveau.

285 Peinture

Une peinture émail sera appliquée sur les murs, plafonds, radiateurs, tuyauteries ainsi que sur les boiseries.

287 Nettoyages

Nettoyages sols, murs, appareils, etc.

294 Honoraires ingénieur en ventilation

Calcul des débits d'air, de la puissance des appareils à poser, dimensionnement des gaines.

**Adéquation à l'Agenda 21 de la Ville de Genève**

Respect de critères «écoconstruction» concernant l'origine et la nature des matériaux ainsi que le tri des déchets de chantier comme sur tous les chantiers de la Ville.

**Conception énergétique**

Les travaux envisagés concernent des installations de ventilation pour la cuisine. Des hottes seront installées sur le piano central, les fours et le lavage.

L'utilisation de hottes double flux avec compensation permettra de réduire les besoins énergétiques de l'ordre de 70%.

**Programme et surfaces**

1) <i>Cuisine</i>	
Zone de cuisson	56,0 m <sup>2</sup>
Economat	5,5 m <sup>2</sup>
Zone laverie	6,0 m <sup>2</sup>

Zone de froid	16,0 m <sup>2</sup>
Total cuisine	83,5 m <sup>2</sup>
2) <i>Vestiaires, W.-C.</i>	20,0 m <sup>2</sup>

**Estimation des coûts selon code CFC**

<i>CFC Libellé</i>	Fr.	Fr.
1 <u>Travaux préparatoires</u>		20 000
112 Démolitions	20 000	
2 <u>Bâtiment</u>		623 000
211 Maçonnerie	8 000	
228 Stores	2 000	
230 Installations électriques	29 000	
237 Installations de sécurité	7 000	
244 Installations de ventilation	159 000	
250 Installations sanitaires	52 000	
258 Agencements de cuisine	298 000	
271 Plâtrerie	11 000	
273 Menuiseries	10 000	
281 Carrelage	16 000	
285 Peinture	15 000	
287 Nettoyages	2 000	
294 Honoraires ingénieur en ventilation	11 000	
299 Expertise amiante	3 000	
5 <u>Frais secondaires et comptes d'attente</u>		64 000
58 réserve pour divers et imprévus (10%)	64 000	
Coût total de la construction HT		707 000
Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8%	56 560	56 560
Coût total de la construction TTC		763 560
<u>Frais administratifs et financiers</u>		
Prestation du personnel pour les investissements (5% du coût total de la construction TTC)	38 180	38 180
Intérêts intercalaires $\frac{801\,740 \times 15 \times 3,5}{2 \times 12 \times 100}$	17 540	17 540
Coût général de la construction TTC		819 280
A déduire le crédit d'étude voté le 23 juin 2009 (affectation Conseil administratif du 17 mars 2010 – PR-652, N° PFI 061.064.01)		50 000
Total du crédit demandé		769 280
Arrondi à		<u>770 000</u>



- Outils de cuisine (casseroles diverses, ustensiles, couteaux professionnels, etc.)
- Aménagement du bureau du cuisinier avec son mobilier, la téléphonie, l’informatique et un fax
- Divers et imprévus

### **Estimation des coûts**

Coût total de l'équipement HT		108 000
Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8%	8 640	<u>8 640</u>
Coût total de l'équipement TTC		116 640
Total du crédit demandé		<u>117 000</u>

### **Validité des coûts**

Les prix indiqués dans le chapitre «Estimation des coûts» sont ceux du mois d'octobre 2010 et ne comprennent aucune variation.

### **Référence au 6<sup>e</sup> plan financier d'investissement**

Cet objet ne figure pas au 6<sup>e</sup> plan financier 2011-2022.

### **Budget prévisionnel d'exploitation et charge financière**

Charge financière annuelle sur 117 000 francs comprenant les intérêts au taux de 3% et l'amortissement au moyen de 5 annuités: 25 550 francs.

### **Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage et maîtrise de l'œuvre**

Le service gestionnaire et bénéficiaire du crédit de construction est la Délégation à la petite enfance.

Au bénéfice de ces explications, nous vous invitons, Mesdames et Messieurs les conseillers, à approuver les projets d'arrêtés ci-après:

### *PROJET D'ARRÊTÉ 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,

*arrête:*

*Article premier.* – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 770 000 francs destiné à l'aménagement d'une cuisine de production située au 6, rue des Terreaux-du-Temple, 1201 Genève, parcelle N° 6203, feuille N° 49, section Genève Cité.

*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 770 000 francs.

*Art. 3.* – La dépense prévue à l'article premier, à laquelle il convient d'ajouter le montant de 50 000 francs correspondant au crédit d'étude voté le 23 juin 2009 (PR-652), soit un montant total de 820 000 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 2012 à 2021.

## PROJET D'ARRÊTÉ II

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettre e), 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 de 117 000 francs destiné à l'équipement de la cuisine de production située au 6, rue des Terreaux-du-Temple, 1201 Genève, parcelle N° 6203, feuille N° 49, section Genève Cité.

*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 117 000 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 2012 à 2016.