

29 janvier 2014

Proposition du Conseil administratif du 29 janvier 2014 en vue de l'ouverture de deux crédits pour un montant total de 2 463 000 francs, soit:

- l'ouverture d'un crédit de 1 988 000 francs destiné à la rénovation du café-restaurant de l'Hôtel-de-Ville, situé 39, Grand-Rue, 1204 Genève, parcelle N° 4838, feuille 25, section Genève-Cité;**
- l'ouverture d'un crédit de 475 000 francs destiné à l'équipement de la cuisine et du mobilier du nouveau café-restaurant de l'Hôtel-de-Ville, situé 39, Grand-Rue, 1204 Genève, parcelle N° 4838, feuille 25, section Genève-Cité.**

Mesdames et Messieurs les conseillers,

Introduction

Le restaurant de l'Hôtel-de-Ville, sis à la Grand-Rue 39, est un lieu incontournable de la vie publique genevoise, fréquenté aussi bien par les touristes que par nos édiles et députés. Après 29 ans d'exploitation intensive par le même locataire, les locaux ne sont plus conformes aux exigences des législations en matière d'hygiène, de ventilation et d'installations techniques.

Des travaux d'entretien ont régulièrement été réalisés durant cette période, mais les normes actuelles de travail, d'hygiène et de sécurité ne sont plus respectées. La mise en conformité et la rénovation nécessaires n'étant pas réalisables en présence d'un locataire, la Ville a négocié un accord avec ce dernier qui cessera d'exploiter les lieux le 31 décembre 2014.

Contexte et historique de l'opération

De 1984 à 2003, l'établissement a d'abord été loué, sous la forme d'un bail à ferme. En 2003, le bail est reconduit, mais cette fois sous la forme d'un bail partiaire.

Depuis près d'une dizaine d'années, le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) est saisi du dossier et exige de la Ville de Genève, en sa qualité de propriétaire, qu'elle effectue divers travaux d'adaptation et de remise aux normes des surfaces louées, en particulier pour la zone de production (actuellement utilisation excessive du sous-sol), ainsi que pour la problématique générale de la ventilation des locaux.

L'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT) a également émis des préavis négatifs quant aux conditions de travail, et plus précisément la température et le taux d'humidité des locaux durant la période estivale.

Un rapport externe, commandé par le locataire en 2011, précise également «le point essentiellement lacunaire concerne les locaux et infrastructures».

Dès lors, il est devenu impératif de procéder à une rénovation complète des locaux afin de garantir à l'exploitant futur et aux clients des conditions d'usage de bonne qualité.

Notice historique

La Maison Calandrini est construite en 1681 pour Jean-Louis Calandrini et sa femme Marie Hertner, respectivement riche fabricant de dorure et fille d'un négociant en or d'origine suisse établi à Lyon. Déjà propriétaires de la vieille maison Tavel voisine, ils rachètent des maisons de la Grand-Rue pour créer, au carrefour urbain le plus central de la ville, un hôtel particulier intégrant à l'arrière, autour d'une cour, la maison forte médiévale. La maison «Calandrini» répondait au souhait officiel, exprimé par la Seigneurie, d'embellir le carrefour par «quelque bâtiment qui apporte de la décoration au-devant de l'Hôtel-de-Ville».

La nouvelle construction compte trois étages sur un rez-de-chaussée, ouvert par des arcades en plein-cintre et sous un toit à la Mansart percé de lucarnes. Les façades sont caractéristiques du XVII^e siècle avec des fenêtres à meneaux qui forment des travées verticales grâce aux panneaux reliant les tablettes aux cordons à chaque étage.

L'entrée monumentale dans la cour (actuellement entrée du musée Tavel), appareillée en bossage, située dans l'axe de la rue du Soleil-Levant, met à profit cette perspective pour se parer d'un balcon, l'un des premiers connus de l'architecture genevoise, porté par des consoles sculptées.

Cette porte et celle de la Grand-Rue ont des huisseries enrichies de motifs géométriques encadrés de pilastres cannelés et des impostes de ferronnerie marquées du monogramme enchevêtré du couple propriétaire.

Signalé dès 1686 dans l'Historia Genevrina de Gregorio Leti pour son élégance, l'immeuble a été classé monument historique le 18 décembre 1923.

Exposé des motifs

Ces dernières années, de nombreuses et récurrentes questions relatives à l'exploitation de cet établissement public se sont posées. Le SCAV a d'ailleurs

informellement menacé d'ordonner la fermeture de l'établissement en raison des carences constatées (annexes 1, 2, 3: courriers du SCAV des 27 novembre 2009 et 29 mars 2010); décision suspendue provisoirement suite à la réalisation de travaux d'adaptations par la Ville de Genève en 2010. Toutefois, pour les services cantonaux, les lieux ne sont toujours pas aux normes et doivent, à court terme, être modifiés (annexe 4: courrier du SCAV du 09 novembre 2010).

Les défauts constatés par le Service d'hygiène concernent en partie le propriétaire, mais également le locataire. En effet, ce dernier n'entretient pas correctement les locaux, ni n'informe assez rapidement le propriétaire lors de dégâts, ce qui aggrave la situation et augmente les dommages à charge de la Ville. L'utilisation des locaux est intensive et partiellement inappropriée (au sous-sol notamment).

La cuisine du sous-sol, réalisée en 1992, devait servir de «réserve de cuisine» avec un point d'eau; aucune ventilation n'y a été installée, l'utilisation prévue de cette pièce ne le nécessitant pas. Or, le locataire y a rapidement installé des fours et plaques de cuisson, y réalisant une grande partie de ses préparations et ce, sans autorisation d'aucune sorte de la part de la bailleresse.

Le service d'hygiène est intervenu en demandant, d'une part de remettre les lieux en état (ce qui est réalisable pour autant que le locataire coopère: carrelage, raccordement de machines...), et d'autre part d'isoler la voûte en brique afin d'éviter des chutes de particules dans les préparations.

Plusieurs recherches de solutions ont montré que des travaux correctifs sont très conséquents, complexes et onéreux. En effet, la configuration du plafond (voûte, plusieurs excroissances, introduction d'énergie dans le bâtiment, vanne d'arrêts, ... qui doivent en tout temps être accessibles aux entreprises et pompiers en cas d'urgence) nécessite un investissement disproportionné, et ce d'autant que cet espace ne pourra jamais être ventilé.

En 2010, la Ville réalise tout de même pour 30 000 francs de travaux dans cet espace du sous-sol afin d'éviter la fermeture du café. Ces travaux ne répondent que partiellement aux exigences du SCAV, mais offrent à la Ville le temps nécessaire pour mettre en place un projet de rénovation complète.

Actuellement, l'utilisation de cet établissement doit être repensée dans son ensemble, et il n'est plus possible d'effectuer des travaux sans une intervention globale sur tous les locaux. Une fermeture prolongée et le changement de locataire permet de repenser le projet et d'intervenir sur l'ensemble des espaces, y compris ceux destinés à la clientèle.

Afin de répondre aux nouvelles normes de ventilation notamment, et pour abaisser la température des lieux de production, la cuisine au gaz sera remplacée au profit d'une cuisine à induction.

Enfin, durant la période des travaux, un nouveau locataire sera choisi selon la procédure prévue par le règlement relatif aux conditions de location des locaux commerciaux et des établissements publics de la Ville de Genève. Le cahier des charges décrira les installations mises en place par le propriétaire.

Le bail à loyer liant la Ville aux locataires actuels a été résilié pour le 31 décembre 2011. Afin de permettre à la Ville de Genève d'effectuer les travaux de rénovation dans ces locaux, les parties ont convenu, devant la Commission de conciliation en matière de baux et loyers d'une prolongation du contrat de bail au 31 décembre 2014.

Obligations légales et/ou de sécurité

Le nouveau café-restaurant, et particulièrement la cuisine et les zones de stockage, devront répondre aux exigences du SCAV (annexe 4: courrier du 9 novembre 10).

Au niveau sécurité «feu», les bases légales de sécurité telles que AEAI – DALE (ex-DU) – OCIRT doivent être respectées pour les parties modifiées.

Programme et descriptif des travaux

Le changement de locataire permet à la Ville de réaménager complètement les locaux.

Il s'agira de :

- repenser une cuisine en utilisant que l'espace au rez-de-chaussée pour la préparation, la cuisson et le nettoyage;
- désaffecter le local de préparation au sous-sol;
- prendre en considération, pour la conception de la cuisine, de la dimension de la gaine de ventilation (extraction) actuelle qui ne pourra pas être augmentée;
- solutionner le problème de stockage des denrées, des marchandises et des déchets, ainsi que leur évacuation dans les espaces existants;
- reprendre le concept actuel des chambres froides, afin de définir une nouvelle évacuation de l'air vicié;
- prévoir la réfection des espaces publics en tenant compte du classement du bâtiment, de l'histoire du lieu et de sa situation au cœur de la vieille ville;
- augmenter la hauteur effective du restaurant grâce à la démolition du faux plafond de la salle principale.

Le nouveau programme lié à l'activité comprend:

Sous-sol:

- réserves;

- chambres froides;
- stockage des déchets;
- vestiaires pour le personnel;
- toilettes pour la clientèle.

Rez-de-chaussée:

- cuisine;
- salle (45 places);
(le carnotzet est supprimé).

Entresol:

- salle (30 places).

Projet de délibération I

Les travaux liés au bâtiment comprennent:

Sous-sol:

- assainissement des molasses;
- assainissement de tous les locaux;
- rafraîchissement des toilettes clients.

Rez-de-chaussée:

- réfection complète des revêtements (sol, murs, plafonds) de la salle;
- création d'une nouvelle cuisine (sans équipement).

Entresol:

- réfection complète des revêtements (sol, murs, plafonds) de la salle de la Treille.

Installations techniques:

- nouveau système de ventilation comprenant deux circuits distincts (cuisine et salle);
- compartimentage des locaux à risque d'incendie (cuisine);
- remise en conformité de l'ensemble des installations électriques;
- modification et remise en état de l'ensemble des installations sanitaires;
- déplacement du système de refroidissement des compresseurs des chambres froides.

Projet de délibération II

Afin d'exploiter les locaux, la partie agencement fixe de la cuisine et le mobilier des espaces publics comprennent:

- appareils de cuisine producteurs de chaleur: fourneau, combi-steamer, friteuses ...;
- appareils sanitaires: éviers, laverie ...;

- l’agencement complet du bar; réfrigération, habillage, à l’exception des rayonnages, et productions de boissons;
- le mobilier, soit bancs, chaises et tables intérieures.

Surfaces, volumes	m ²	m ³
<i>Sous-sol</i>		
Economat	26	
Dégagement	12	
Chambre froide	14	
Stockage	25	
Vestiaires	11	
WC Hommes	8	
WC Femmes	7	
<i>Rez-de-chaussée</i>		
Salle à manger	60	
Bar	12	
Cuisine	27	
<i>Entresol</i>		
Salle à manger	35	
Surfaces et volumes totaux nets:		
Sous-sol	132	376
Rez-de-chaussée	120	470
Entresol	38	103
Surface nette total	SN = 310 m ²	
Volume net total	VN = 998 m ³	
Surface de plancher	SP = 532 m ²	
Volume bâti	VB = 1793 m ³	

Le café sera équipé pour 75 places intérieures, dont:

- salle principale: 45 places;
- salle de la Treille, au 1^{er} étage: 30 places;
- terrasse (non comptabilisé).

Dû aux conditions de sécurité incendie et d’évacuation, l’occupation maximum du café ne devra pas être supérieure à 99 personnes.

Adéquation à l’Agenda 21 de la Ville de Genève

Respect de critères «éco-construction» concernant l’origine et la nature des matériaux ainsi que le tri des déchets de chantier.

La liste des substances toxiques prohibées dans les matériaux de construction, publiée par l'Etat de Genève, sera prise en compte obligatoirement.

Les mandataires devront s'appuyer sur les recommandations publiées par l'association Ecobau (www.eco-bau.ch, chapitre «fiches CFC»).

Conception énergétique

Conformément aux prescriptions de la loi sur l'énergie et du Mopec, les rejets thermiques des chambres froides seront valorisés pour la production d'eau chaude sanitaire.

Le système de ventilation sera conforme aux nouvelles normes, soit une séparation entre la ventilation de la cuisine et la ventilation des lieux clientèles.

L'installation de ventilation double-flux de la salle de restaurant sera équipée d'une récupération à plaques à haut rendement.

La hotte de ventilation de la cuisine fonctionnera selon le principe de l'induction froide permettant d'économiser jusqu'à 60% de chaleur.

La distribution de chaleur raccordée sur la chaufferie centralisée située à cour de Saint-Pierre 2, ne sera modifiée que ponctuellement.

Les vitrages ne seront pas changés, afin de conserver les menuiseries historiques existantes.

Description des installations techniques

Chauffage-Ventilation

Les travaux envisagés concernant les installations de ventilation et chauffage sont les suivants:

- modification ponctuelle de la distribution de chauffage;
- raccordement hydraulique des installations double-flux de la cuisine et du restaurant;
- installation de ventilation double-flux pour la salle principale du café-restaurant (rez-de-chaussée uniquement);
- installation de ventilation double-flux pour répondre à la rénovation de la cuisine et aux nouvelles caractéristiques d'exploitation.

Les réseaux de ventilation seront positionnés afin de limiter les nuisances sonores et faciliter la maintenance.

Froid

Installation technique de production de froid pour les chambres froides modifiée, afin de ne plus endommager le mur intérieur de la maison Tavel. L'extraction se fera dans un saut-de-loup créé sur la rue Puits-Saint-Pierre. Les rejets de chaleur des groupes froids seront valorisés pour le préchauffage de l'eau chaude sanitaire.

Sanitaire

Les travaux envisagés concernant les installations sanitaires sont:

- installations relatives au nouvel aménagement de la cuisine professionnelle, soit les raccordements en eau froide, eau chaude et écoulements nécessaires au bon fonctionnement des installations, ainsi que des modifications et adaptations partielles sur les équipements des locaux sanitaires existants destinés à la clientèle et au personnel du restaurant.

A noter que la production d'eau chaude existante est conservée.

Des sous-compteurs seront installés sur les équipements propres au restaurant.

Electricité

Les travaux proposés concernant les installations électriques sont:

- adaptation des tableaux électriques existants;
- réfection complète des installations électriques conformément aux programmes de la cuisine et de la ventilation;
- réfection complète des installations électriques pour l'éclairage et les prises de services;
- fourniture de la lustrerie technique et de l'éclairage indirect des salles, ainsi que de l'éclairage de secours.

Estimation des coûts

Crédit I Travaux de liés au bâtiment

<i>CFC</i>	<i>Libellé</i>	<i>Montant</i>	<i>Montant</i>	<i>Montant</i>
1	<u>Travaux préparatoires</u>			180 760
10	Relevé, études géotechniques		10 430	
101	Relevés	7 130		
104	Sondages	3 300		

11	Déblaiement, préparation du terrain		163 330	
112	Démolitions	134 850		
118	Désamiantage	28 480		
19	Honoraires		7 000	
198	Diagnostic amiante	7 000		
2	<u>Bâtiment</u>			1 025 550
21	Gros-œuvre 1		185 420	
211.0	Installations de chantier	26 000		
211.5	Béton et béton armé	13 500		
211.6	Maçonnerie	46 070		
211.8	Crépis intérieurs	46 200		
214.2	Structure porteuse (calculée par ingénieur)	7 700		
216	Travaux en pierre naturelle	45 950		
22	Gros-œuvre 2		97 320	
221	Fenêtres, portes extérieures	51 820		
225.3	Etanchéités spéciales	3 090		
225.4	Revêtements coupe-feu	42 410		
23	Installations électriques		119 690	
230	Installations électriques			
231	Appareils à courant fort	2 500		
232	Installations à courant fort	97 300		
236	Installations à courant faible	5 000		
238	Installations provisoires	5 000		
239	Divers	9 890		
24	Chauffage, ventilation		180 000	
243	Distribution de chaleur	39 000		
244	Installations de ventilation	141 000		
25	Installations sanitaires		60 940	
250	Installations sanitaires	7 410		
251	Appareils sanitaires courants	12 380		
254	Tuyauterie sanitaire	32 420		
255	Isolations d'installations sanitaires	3 310		
259	Divers	5 420		
26	Installations de transport		25 000	
261	Ascenseurs et monte-charge	25 000		
27	Aménagements intérieurs 1		106 180	
271	Plâtrerie	14 620		
271.1	Plâtrerie: enduits et staff	24 680		
272.1	Eléments métalliques pré-confectionnés	4 090		

272.2	Ouvrages métalliques courants (serrurerie)	7 020		
273	Menuiserie	47 770		
275	Systèmes de verrouillage	8 000		
28	Aménagements intérieurs 2		251 000	
281.0	Chapes	12 810		
281.5	Dallage en pierre artificielle	41 270		
281.6	Carrelages	13 380		
281.7	Revêtements de sols en bois	13 940		
281.9	Plinthe	1 000		
282.4	Faïence	16 270		
283	Faux plafonds	96 530		
285	Traitement des surfaces intérieures	46 800		
286	Assèchement du bâtiment	4 000		
287	Nettoyage du bâtiment	5 000		
3	<u>Equipements d'exploitation</u>			60 000
35	Installations sanitaires		60 000	
358	Agencements de cuisine	60 000		
4	<u>Aménagements extérieurs</u>			19 280
41	Constructions		18 280	
411	Travaux de l'entreprise de maçonnerie	18 280		
44	Installations		1 000	
443	Installations électriques	1 000		
5	<u>Frais secondaires et comptes d'attente</u>			614 100
50	Frais de concours		2 230	
500	Frais de concours	530		
501	Rétribution jury	1 700		
51	Autorisations, taxes		10 000	
511	Autorisations, gabarits, taxes	5 000		
512	Taxes de raccordement	5 000		
52	Echantillons, maquettes, reproductions, documents			23 000
521	Echantillons, essais de matériaux	3 000		
524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	19 000		
525	Documents promotionnels, plaquettes	1 000		
56	Autres frais secondaires		87 310	
561	Frais de surveillance par des tiers	5 000		
564	Expertises	1 500		

566	Pose de la première pierre, bouquet, inauguration	7 000		
568	Panneaux publicitaires	5 000		
569	Divers	68 810		
58	Comptes d'attente provisions et réserves		128 600	
583	Réserves pour imprévus	128 600		
59	Comptes d'attente pour honoraires		362 960	
591	Architecte	256 960		
592	Ingénieur civil	15 000		
593	Ingénieur électricien	10 000		
594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	40 000		
595	Ingénieur en installations sanitaires	10 000		
596.3	Physicien des constructions	1 000		
596.4	Acousticien	2 000		
596.9	Ingénieur désamiantage	11 000		
597	Ingénieur en sécurité	10 500		
599.5	Cuisiniste	6 500		
	Coût total de la construction		<hr/> 1 899 690	
	Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8% appliquée sur les CFC 1 à 5		151 975	
	Coût total de la construction TTC		<hr/> 2 051 665	
6	<u>Frais administratifs et financiers</u>			186 868
61	Prestations du personnel pour les investissements (5% du coût total de la construction TTC)	102 583		
62	Intérêts intercalaires $\frac{2,5\% \times 2\,154\,248 \times 18 \text{ mois}}{2 \times 12}$	40 392		
63	Fonds d'art contemporain 2% de (CFC 05 à 9 + TVA + CFC 61 et 62)	43 893		
	Coût général de la construction TTC		<hr/> 2 238 533	
	A déduire		250 000	
	Crédit d'étude PR-1002/1 voté le 15 janvier 2013	250 000		
	Total du crédit demandé		<hr/> 1 988 533	
	Total du crédit demandé arrêté à		<hr/> <u>1 988 000</u>	

Crédit II Travaux de liés à l'exploitation

<i>CFC</i>	<i>Libellé</i>	<i>Montant</i>	<i>Montant</i>	<i>Montant</i>
2	<u>Bâtiment</u>			93 220
23	Installations électriques		18 500	

233	Lustrerie	18 500		
27	Aménagements intérieurs 1		74 720	
273	Menuiserie	74 720		
3	<u>Equipements d'exploitation</u>			125 000
35	Installations sanitaires		125 000	
358	Agencements de cuisine	125 000		
5	<u>Frais secondaires et comptes d'attente</u>			102 740
58	Comptes d'attente provisions et réserves		10 900	
583	Réserves pour imprévus	10 900		
59	Comptes d'attente pour honoraires		91 840	
591	Architecte	70 840		
593	Ingénieur électricien	2 000		
594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	3 000		
595	Ingénieur en installations sanitaires	2 000		
597	Ingénieur en sécurité	1 000		
599.5	Cuisiniste	13 000		
9	<u>Ameublement et décoration</u>			97 700
90	Ameublement et décoration		67 650	
901	Equipements de vestiaires et rayonnages	4 800		
903	Mobilier courant	62 850		
91	Luminaires		16 500	
910	Luminaires	16 500		
92	Textiles		10 750	
920	Textiles	10 750		
93	Appareils, machines		300	
931	Extincteurs	300		
95	Signalisation		2 500	
950	Signalisation	2 500		
	Coût total de la construction			<u>418 660</u>
	Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8% appliquée sur les CFC 05 à 9			<u>33 493</u>
	Coût total de la construction TTC			<u>452 153</u>
6	<u>Frais administratifs et financiers</u>			22 608
61	Prestations du personnel pour les investissements (5% du coût total de la construction TTC)	22 608		
	Coût général de la construction TTC			<u>474 761</u>
	Total du crédit demandé			<u>475 000</u>

Délais de réalisation

Etudes techniques et architecturales	février à décembre 2013
Dépôt de l'autorisation de construire	janvier 2014
Obtention probable de l'autorisation	mai 2014
Dépôt du crédit de réalisation	février 2014
Obtention probable du crédit de réalisation	novembre 2014
Départ des locataires	31 décembre 2014
Début des travaux (lié à la votation de la PR)	janvier 2015
Durée du chantier	12 mois
Fin de chantier envisagée	fin janvier 2016
Ouverture du café-restaurant	printemps 2016

Référence au 9^e plan financier d'investissement 2014-2025

Cet objet est prévu sous le numéro 020.025.04 du 9^e plan financier d'investissement 2014-2025 pour un montant de 1 700 000 francs.

Fixation des loyers après travaux

7,5% du chiffre d'affaires brut, hors TVA.

Le loyer ne pourra pas être inférieur à 216 000 francs par année, soit 18 000 francs par mois.

Budget de fonctionnement

Le fonctionnement courant est à la charge du futur exploitant.

Charges financières annuelles

Délibération I

La charge financière annuelle nette, comprenant les intérêts au taux de 2% et l'amortissement au moyen de 20 annuités, se montera à 121 580 francs.

Délibération II

La charge financière annuelle nette, comprenant les intérêts au taux de 2% et l'amortissement au moyen de 10 annuités, se montera à 52 880 francs.

Validité des coûts

Les prix indiqués dans le chapitre «Estimation des coûts» sont ceux du mois de novembre 2013 et ne comprennent aucune variation.

Valeurs statistiques

Les indications statistiques n'ont pas de valeur sur un objet de ce type (taille, programme, équipements techniques).

Autorisation de construire

Une requête en autorisation de construire a été déposée en janvier 2014 auprès du Département de l'aménagement, du logement et de l'énergie (DALE).

Service gestionnaire et bénéficiaire

Le service gestionnaire du crédit de construction est la Direction du patrimoine bâti.

Le service bénéficiaire est la Gérance immobilière municipale.

Au bénéfice de ces explications, nous vous invitons, Mesdames et Messieurs les conseillers, à approuver les projets de délibérations 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 1 988 000 francs destiné à la rénovation du café-restaurant de l'Hôtel-de-Ville, situé 39, Grand-Rue, 1204 Genève, parcelle N° 4838, feuille 25, 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 1 988 000 francs.

Art. 3. – Un montant de 43 893 francs sera prélevé sur le crédit indiqué à l'article premier et attribué au Fonds d'art contemporain de la Ville de Genève, institué par la délibération du Conseil municipal du 16 décembre 2008.

Art. 4. – La dépense nette prévue à l'article premier, à laquelle il convient d'ajouter le crédit d'étude voté le 15 janvier 2013 de 250 000 francs (PR-1002/1, N° PFI 020.025.01), sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine financier, et amortie au moyen de 20 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2017 à 2036.

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 475 000 francs destiné à l'équipement de la cuisine et du mobilier du nouveau café-restaurant de l'Hôtel-de-Ville, situé 39, Grand-Rue, 1204 Genève, parcelle N° 4838, feuille 25, 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 475 000 francs.

Art. 3. – La dépense nette prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine financier, et amortie au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2017 à 2026.

Annexes: annexe 1: courrier du 27 novembre 2009 du SCAV à la GIM
annexe 2: courrier du 29 mars 2010 du SCAV à la GIM
annexe 3: courrier du 29 mars 2010 du SCAV à M. Glauser
annexe 4: courrier du 9 novembre 2010 du SCAV à la GIM



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département des affaires régionales, de l'économie et de la santé
Service de la consommation et des affaires vétérinaires

COPIE

SCAV
Case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais

Madame
Sylvie BIETENHADER-DEFERNE
Gérance immobilière municipale
Rue de l'Hôtel-de-Ville 5
Case postale 3983
1211 GENEVE 3

GIM			
- 1 AVR. 2010			
Direction		Socis	
Administrateur		Dr. c/quo	
Général		Secrétaire	

Nrét. : PE/jj

Genève, le 29 mars 2010

Concerne : restaurant de l'Hôtel-de-Ville, propriété de la Ville de Genève

Madame la Cheffe de service, Chère Madame,

Votre courrier du 3 mars 2010 relatif à l'objet cité en titre a retenu toute mon attention et je vous en remercie.

Je prends note que la Ville de Genève n'envisage aucuns travaux avant fin 2011 dans le local du sous-sol où sont élaborées des préparations froides.

Etant entendu que rien ne sera entrepris dans l'immédiat pour améliorer les structures du bâtiment, nous avons indiqué à l'exploitant les mesures provisoires à prendre rapidement afin d'adapter ses conditions de production de manière à garantir, au mieux, l'hygiène alimentaire et la sécurité des consommateurs. En effet, comme précisé dans notre lettre du 27 novembre 2009, nous ne pouvons plus tolérer la situation actuelle. Une de ces mesures urgentes, pour laquelle nous ne pouvons pas transiger, consiste à aménager un coffrage autour de la tuyauterie apparente au plafond du local au sous-sol.

Par conséquent, une rencontre avec vos services et l'exploitant ne revêt plus un caractère d'urgence. Toutefois, nous restons volontiers à votre disposition afin de déterminer les travaux qui pourraient être entrepris dès fin 2011 selon la teneur de votre courrier.

En vous remerciant par avance de votre collaboration, je vous prie d'agréer, Madame la Cheffe de service, Chère Madame, mes salutations les plus distinguées.

Dr Patrick Edder
Chimiste cantonal

Copies à : - Mme Sandrine Salerno, Conseillère administrative de la Ville de Genève, DFL
- M. Pierre-François Unger, Conseiller d'Etat, DARES
- Mme Marie Da Roxa, Secrétaire générale, DARES
- Mme Anne-Geneviève Büttikofer, Directrice, DGS



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département des affaires régionales, de l'économie et de la santé
Service de la consommation et des affaires vétérinaires

SCAV
Case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais

RECOMMANDE
Monsieur
Jean-Yves GLAUSER
Café restaurant de l'Hôtel-de-Ville
Grand -Rue 39
1204 GENEVE

Nrét. : jt

Genève, le 29 mars 2010

Concerne : mesures exigées à la suite de notre visite du 22 mars 2010 dans vos locaux

Monsieur,

Ayant été informé par la Ville de Genève, propriétaire de votre établissement, que les travaux de mise en conformité de vos locaux et des installations tels qu'exigés dans nos précédents rapports d'inspection ne pourraient être envisagés, dans le meilleur des cas début 2012 et, conformément à notre entrevue du 22 mars 2010, nous sommes désormais dans l'obligation de vous fixer des mesures à prendre rapidement afin d'adapter vos conditions de production de manière à garantir, au mieux, l'hygiène alimentaire et la sécurité des consommateurs.

DECISION

Nous vous demandons de prendre d'ici au 15 mai 2010 les mesures suivantes :

- Installer un coffrage autour de la tuyauterie du plafond dans le local de production du sous-sol. Le revêtement du coffrage doit être lisse et facilement lavable.
- Interdiction de produire des préparations "maison" à base de crème ou d'œufs crus (pâtisserie, desserts, mayonnaise, sauces, etc.) dans le local de production du sous-sol.
- Prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter toute contamination physique et microbiologique de vos préparations froides produites dans le local du sous-sol.
- Réaliser quatre fois/an des contrôles microbiologiques sur 3-4 plats issus de vos productions froides (entre 12 et 16 échantillons en tout).
- Nous présenter un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et appareils du sous-sol.
- Entretien constamment le système de ventilation de la cuisine chaude de manière à éviter les écoulements de graisse sur les installations et les plans de travail.

COPIE

Nous attirons encore votre attention sur le fait que ces mesures sont provisoires et que des travaux beaucoup plus importants demeurent nécessaires pour respecter les exigences relatives au droit alimentaire en vigueur. Des mesures plus contraignantes encore seraient nécessaires si aucuns travaux n'étaient entrepris au début 2012.

VOIES DE DROIT

Conformément aux articles 52 et 55 de la LDAI et 5 du règlement sur le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels du 2 février 2000 (K 5 02.01), la présente décision peut faire l'objet d'une opposition dans un délai de 5 jours suivant sa notification auprès du chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, case postale 76, 1211 Genève 4 Plainpalais. L'opposition doit être écrite, dûment motivée et contenir des conclusions.

LE CHIMISTE CANTONAL

P. Edler



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département des affaires régionales, de l'économie et de la santé
Service de la consommation et des affaires vétérinaires

SCAV
Case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais

Gérance Immobilière Municipale
Madame Sylvie Bietenhader
Rue de l'Hôtel-de-Ville 5
1204 Genève

GIM			
Direction		Administrateur	
16 NOV. 2010			
Social		Juridique	
Gérance	<i>W</i>	Secrétariat	
Conciergerie			

N/réf. : lp

Genève, le 9 novembre 2010

**Concerne : café-restaurant de l'Hôtel-de-Ville sis à la Grand-Rue 39, 1204 Genève
séance technique du 6 octobre 2010**

Madame,

Nous référant à la séance technique organisée sur place à la demande de Mme Christine Dimitrijevic et en présence des différents intervenants des services de la Ville de Genève et nous-mêmes, nous vous apportons nos conclusions concernant l'utilisation des locaux de l'établissement cité en titre après les travaux effectués ainsi que les exigences nécessaires pour continuer à exploiter un café-restaurant dans ces locaux :

Local du sous-sol, cuisine dite "froide"

Un coffrage a été réalisé au plafond, l'écoulement au sol a partiellement été remis en état, le carrelage a été réparé bien que des faïences soient à nouveau endommagées. Des containers à verre et cartons sont stockés à proximité immédiate des plans de travail. Le revêtement des murs est toujours non rationnellement lavable et, par conséquent, l'exploitation de ce local en tant que cuisine, même froide, n'est pas admissible. Néanmoins, l'utilisation pour une activité de "légumerie" est tolérable.

Afin de pouvoir utiliser ce local comme cuisine, il est impératif que toutes les surfaces (sol, murs, plafond et plans de travail) soient constituées ou recouvertes d'un revêtement imperméable et facilement lavable. De plus, les containers à déchets doivent être évacués de cette zone. Il est également indispensable de prévoir l'installation d'une évacuation des vapeurs avec extraction en toiture dans le cas d'une production de mets chauds.

Cuisine dite "chaude" au rez-de-chaussée

L'extraction de la ventilation est visiblement insuffisante (mauvaise conception ou utilisation inadaptée, défaut d'entretien ?). La graisse ruisselle de partout y compris derrière les faïences, la chaleur ambiante est importante.

Améliorer la capacité d'extraction de l'installation et vérifier son entretien.

La transformation éventuelle du "carnotzet" en cuisine froide nous paraît intéressante. C'est une solution rationnelle, ce local est contigu à la cuisine et au même niveau.

Si cette option devait être choisie, nous contacter pour approbation du projet.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prions d'agréer, Madame, nos salutations distinguées.



Laurent FOURNIER
Inspecteur chef des
denrées alimentaires



Jean-Pierre MARTY
Inspecteur des
denrées alimentaires