Séance publique du 10 janvier 2007

Délibération n° 2007-3891

commission principale :	finances et institutions
objet :	**Remplacement de matériels du restaurant - Individualisation d'autorisation de programme**
service :	Délégation générale aux ressources - Direction des ressources humaines - Service social et prévention

Le Conseil,

Vu le rapport du 19 décembre 2006, par lequel monsieur le président expose ce qui suit :

L'analyse du service de la restauration communautaire effectuée en février et mars 2003 par le cabinet Stra-TJ a fait apparaître la nécessité de mettre aux normes le restaurant communautaire et d'engager un projet d'amélioration pluriannuel prenant en compte simultanément toutes les composantes du diagnostic (matériel, organisation du travail, attractivité, sécurité alimentaire, etc.). Lors de la réunion du pôle finances et moyens en date du 12 juillet 2004, il a été décidé de réaliser le nouveau restaurant sur place, par extension aux anciens appartements situés au niveau 0 et éventuellement sur l'esplanade, pour un coût de 3,2 M€.

A la suite de cette décision, une première tranche de renouvellement des équipements, incluant les deux lignes de distribution linéaire du self, a été mise en œuvre au mois de mars 2006.

Toutefois, certains matériels vétustes de la cuisine vieillissent mal et doivent être réparés fréquemment. De plus, l'opération de restructuration des locaux du restaurant a subi un décalage d'un an par rapport au délai initialement prévu, ce qui augmente encore le risque de pannes irrémédiables.

A ce jour, tout est mis en œuvre pour prolonger la vie de ces équipements, en attendant qu'ils soient remplacés en fin 2009, dans le cadre de l'opération de restructuration des locaux. Il faut, en effet, éviter de créer de nouvelles contraintes pour le maître d'œuvre de cette opération dans l'aménagement futur des espaces (contraintes non prévues dans le programme). En outre, les matériels ainsi remplacés devront pouvoir être récupérés dans le nouveau restaurant sans alourdir les coûts de l'opération.

Il doit donc être envisagé l'éventualité de pannes irréparables obligeant à remplacer l'un (ou plusieurs) de ces équipements indispensables à la production quotidienne des repas.

C'est pourquoi, il convient de mettre en place une opération globalisée sur la période 2007-2009, afin de parer à toute éventualité de mise hors service définitive d'un appareil indispensable à la continuité de service du restaurant du personnel (self).

Aussi, à partir du programme pluriannuel de renouvellement, proposé par le cabinet Stra-TJ et de l'état réactualisé du matériel existant, une liste de matériels à risques a t-elle été étudiée.

Pour l'année 2007, pourraient être concernées une sauteuse, une marmite électrique de 200 litres (steam vapeur) et une plaque de cuisson deux feux pour la pâtisserie (voir programme en annexe au dossier).

Circuit décisionnel : ce projet a fait l'objet d'un avis favorable du pôle finances et moyens le 13 novembre 2006 ;

Vu ledit dossier ;

Ouï l'avis de sa commission finances et institutions ;

DELIBERE

1° - Approuve :

a) - la création d'une opération globalisée 2007-2009,

b) - l'individualisation de l'autorisation de programme - remplacement de matériels du restaurant - pour un montant de 15 300 HT pour l'année 2007.

2° - Accepte le programme de remplacement de matériels 2007 présenté en annexe, au dossier.

3° - Les crédits seront à inscrire au budget du restaurant - exercice 2007 - compte 215 850 - fonction 020.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme,
le président,
pour le président,