

## Séance publique du 21 janvier 2008

### Délibération n° 2008-4717

commission principale : finances et institutions

commune (s) : Lyon 3°

objet : **Restaurant communautaire - Complément d'AP - Individualisation d'autorisation de programme**

service : Délégation générale aux ressources - Direction de la logistique et des bâtiments - Service de la gestion administrative et financière

#### Le Conseil,

Vu le rapport du 2 janvier 2008, par lequel monsieur le président expose ce qui suit :

Le restaurant communautaire, intégré à l'hôtel de Communauté, existe depuis 1977. Son mode de gestion a évolué en 2000 pour répondre aux exigences budgétaires.

Dans le prolongement des décisions prises jusqu'alors pour cet équipement, élément fort de la cohésion sociale des personnels, les élus communautaires ont accepté dès 2003 de maintenir cet équipement et son mode de gestion en régie directe malgré les travaux lourds à réaliser à la suite des observations des services vétérinaires, sous réserve :

- de satisfaire des objectifs d'amélioration de la qualité des prestations,
- de maîtriser les coûts.

Des améliorations ont d'ores et déjà été réalisées dans le domaine de l'hygiène alimentaire par la mise en œuvre de la norme HACCP (hazard analysis critical control points) pour l'hygiène alimentaire (formations, groupes de travail, etc.). En matière de ressources humaines, la maîtrise des effectifs, la polyvalence sur les postes de travail, les formations métiers et, de manière plus générale, l'implication des personnels ont permis de dégager des gains de productivité tout en améliorant la qualité. Il est prévu également d'optimiser l'achat des produits par la mise en place de cadres d'achats adaptés.

Les conditions préalables à une restructuration du restaurant communautaire étant en bonne voie, il a été proposé au pôle finances et moyens d'examiner le programme des travaux de restructuration, objet du présent rapport.

#### 1° - L'historique de l'opération

La restructuration totale du restaurant communautaire a été décidée en 2004 à la suite, d'une part, de l'analyse du service de la restauration communautaire début 2003 par le cabinet Stra'TJ et, d'autre part, des injonctions des services vétérinaires pour une mise en conformité avec la réglementation en matière d'hygiène.

L'étude du cabinet Stra'TJ annonçait un montant de travaux de 3,2 M€ TTC, hors frais d'études honoraires et assurances. Ce coût de travaux de 3,2 M€ a été traduit dans le rapport présenté au pôle finances et moyens du 12 juillet 2004 en coût global d'opération et le pôle a statué sur ce montant.

Ce projet a fait l'objet de deux individualisations d'autorisation de programme :

- en 2004 (Conseil du 18 octobre 2004, délibération n° 2004-2204) pour les travaux urgents de mise aux normes des matériels,
- en 2005 (Conseil du 14 novembre 2005, délibération n° 2005-3057) pour le complément de financement portant l'autorisation de programme individualisée à 3,2 M€ TTC (2 678 130 € HT).

## 2° - Le projet et la méthode de réalisation

### a) - Le projet

Le projet consiste en une réhabilitation lourde de l'ensemble cuisine et salle à manger (1 525 mètres carrés de surface dans l'œuvre) se déclinant en deux parties :

- Une partie technique comprenant la restructuration des locaux, le remplacement des équipements nécessaires au fonctionnement de la cuisine (hors le matériel remplacé en 2005) et du mobilier de la salle à manger. Les exigences réglementaires et fonctionnelles des cuisines collectives sont prises en compte dans ce projet, notamment par :

. la mise en œuvre d'une véritable marche en avant dans l'espace, des produits, des matériels et des personnels, (mise aux normes d'hygiène et de sécurité des locaux),

. la redéfinition des locaux de la cuisine et de la salle à manger, en termes de surfaces et de volumes de stockage, de préparation et de production culinaire en adéquation aux besoins,

. l'organisation d'une distribution en libre-service permettant une mise en valeur des prestations alimentaires et assurant une meilleure fluidité de circulation des convives,

. l'indépendance et l'autonomie technique des réseaux pour une gestion des coûts directs de fonctionnement,

. l'amélioration du confort acoustique et visuel de la salle à manger, ainsi qu'une meilleure qualité des conditions de travail pour le personnel.

- Une partie logistique nécessaire au maintien du service de restauration durant les travaux qui sera à présenter ultérieurement (achat de repas, etc.).

### b) - La méthode

Le maintien de l'activité de restauration dans les locaux actuels, pendant les travaux, n'a pas été retenu pour deux raisons majeures :

- l'impossibilité de respecter les circuits propre / sale et risques sanitaires importants dont la contamination des aliments par les poussières de chantier du fait de l'existence de non conformités signalées par les services vétérinaires, de la configuration et de l'état de vétusté des locaux actuels, de la conception des installations techniques existantes,

- l'allongement considérable du délai global de réalisation, augmentation de la difficulté de réalisation et au final du coût général de l'opération compte tenu des déménagements successifs du personnel et des équipements à réaliser entre les phases de chantier.

Afin de pallier aux problèmes évoqués et réduire au maximum la durée du chantier, il est prévu de libérer entièrement les zones concernées par les travaux. Pendant ces travaux (environ 9 mois), il est prévu de mettre à disposition des personnels du restaurant administratif des structures modulaires cuisine et salle à manger provisoires (en location) pour la préparation froide (entrées) et le réchauffage des repas. Les repas (plats chauds, légumes et pâtisseries) seraient livrés par un prestataire extérieur.

Le projet prévoyait la préparation des entrées et le réchauffage de 500 repas midi en trois services au lieu des 750 repas produits actuellement ; ce dispositif étant complété par l'attribution de 250 tickets restaurant à une partie des convives habituels selon des critères à définir.

Sur ce point, le pôle finances et moyens du 2 mai 2007 a demandé que le projet soit revu pour traiter les 750 repas/jour sans attribution en complément de tickets restaurant, compte tenu de l'économie substantielle réalisée au final.

Le programme de l'opération prend désormais en compte cette décision.

### 3° - La réactualisation de l'opération

La procédure de lancement de la consultation des maîtres d'œuvre engagée en février 2006 a été invalidée par le Tribunal administratif à la suite d'un référé précontractuel d'un candidat non retenu, entraînant un retard conséquent dans le déroulement de l'opération (retard de 18 mois environ).

A ce stade du dossier, l'économie générale de l'opération a été recalculée par la direction de la logistique et des bâtiments en charge du projet pour prendre en compte, outre le dérapage de calendrier, l'évolution substantielle à la hausse de l'indice BT01.

Cette vérification a mis en évidence un décalage important par rapport au budget initial délibéré en 2004, illustré par le tableau ci-après :

Libellé	Budget initial en k€ TTC (date de valeur mars 2003)	Recadrage financier du projet en k€ TTC		
		investissement	fonctionnement	total I + F
<b>1/ renouvellement de matériels</b>	<b>185 k€</b>	<b>185,0 k€</b>		<b>185,0 k€</b>
<b>2/ réhabilitation lourde</b>	<b>3 015 k€</b>	<b>4 381,2 k€</b>	<b>358,8 k€</b>	<b>4 740,0 k€</b>
travaux de réhabilitation	3 015 k€	2 496,2 k€		3 157,2 k€
remplacement du matériel		661,0 k€		
installations provisoires : location de structures modulaires permettant la continuité de service pendant les travaux (cuisine et salle à manger sur la base de 750 repas/midi)			299,4 k€	299,4 k€
honoraires de prestations intellectuelles (maîtrise d'œuvre, contrôle technique, coordination de sécurité, coordination des travaux)		615,0 k€		615 k€
variation des prix (actualisations et révisions)		609,0 k€	49,4 k€	658,4 k€
divers, dont frais de jury de concours, reprographie			10,0 k€	10 k€
<b>total de l'opération en k€ TTC</b>	<b>3 200 k€</b>	<b>4 566,2 k€</b>	<b>358,8 k€</b>	<b>4 925,0 k€</b>
<b>total de l'opération en k€ HT arrondi</b>	<b>2 678 k€</b>	<b>3 820,0 k€ <sup>1)</sup></b>	<b>300 k€ HT</b>	<b>4 120 k€ HT</b>

<sup>1)</sup> compte tenu de dépenses déjà réalisées et non assujetties à la TVA

Pour mémoire, l'activité du restaurant communautaire est retracée dans un budget annexe mis en place en décembre 2001 (délibération n° 2001-0384) pour répondre à l'obligation fiscale d'assujettissement à la TVA des cantines administratives, offrant droit à déduction de la taxe sur les dépenses. Les montants d'autorisation de programme doivent donc être retranscrits en hors taxe.

Cette opération a fait l'objet d'une individualisation d'autorisation de programme de 2 678 130 € HT (3 200 000 € TTC). Le projet de réhabilitation du restaurant communautaire tel qu'il est proposé au Conseil ressort à 3 820 000 € HT et nécessite un complément d'autorisation de programme de 1 141 870 € HT ; les dépenses de fonctionnement estimées à 300 000 € HT seront à rechercher dans les budgets primitifs du budget annexe du restaurant administratif des exercices 2009 et suivants.

## 4° - Le planning prévisionnel des dépenses en investissement et en fonctionnement

Libellé	< 2007 en k€ HT		2007 en k€ HT		2008 en k€ HT		2009 en k€ HT		2010 en k€ HT		Total en k€ HT	
	inv	fonct	inv	fonct	inv	fonct	inv	fonct	inv	fonct	inv	fonct
<b>1/ remplacement des matériels</b>	<b>154,9</b>										<b>154,90</b>	
<b>2/ réhabilitation lourde</b>	<b>3,4</b>	<b>0,5</b>	<b>3,0</b>	<b>2,0</b>	<b>222,47</b>	<b>2,0</b>	<b>934,0</b>	<b>244,90</b>	<b>2.502,23</b>	<b>50,6</b>	<b>3.665,10</b>	<b>300,00</b>
divers		0,5		2,0		2,0		2,22				6,72
prestations intellectuelles	3,4		3,0		222,47		244,72		89,75		563,34	
installations provisoires								242,68		50,6		293,28
travaux							689,28		2.412,48		3.101,76	
<b>total</b>	<b>158,3</b>	<b>0,5</b>	<b>3,0</b>	<b>2,0</b>	<b>222,47</b>	<b>2,0</b>	<b>934,0</b>	<b>244,90</b>	<b>2.502,23</b>	<b>50,6</b>	<b>3.820,00</b>	<b>300,00</b>

*Circuit décisionnel* : ce projet a fait l'objet d'un avis favorable du pôle finances et moyens le 2 mai 2007, sous réserve de la prise en compte des modifications évoquées au point 4 *méthode* du rapport de présentation et du Bureau le 18 juin 2007 ;

Vu ledit dossier ;

Où l'avis de sa commission finances et institutions ;

### DELIBERE

#### 1° - Approuve :

a) - la validation du programme tel qu'il est proposé,

b) - le complément d'individualisation de l'autorisation de programme AP 13 restaurant communautaire de 1 141 870 € HT - opération 0970.

#### 2° - Les crédits seront à inscrire au budget annexe du restaurant - exercices 2008 et suivants :

- en investissement : comptes suivant nature de la dépense pour la restructuration des locaux, suivant l'échéancier prévisionnel ci-après :

. 2007 : 3 000 € HT  
. 2008 : 222 470 € HT  
. 2009 : 934 000 € HT  
. 2010 : 2 502 230 € HT

- en section de fonctionnement : comptes suivant nature de la dépense, suivant l'échéancier prévisionnel ci-après :

. 2007 :	2 000 € HT
. 2008 :	2 000 € HT
. 2009 :	244 900 € HT
. 2010 :	50 600 € HT

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