

Séance publique du 18 octobre 2004

Délibération n° 2004-2204

commission principale : finances et institutions

objet : **Mise aux normes du matériel du restaurant communautaire - Demande d'individualisation partielle d'autorisation de programme**

service : Délégation générale aux ressources - Direction des ressources humaines - Service social et prévention

Le Conseil,

Vu le rapport du 29 septembre 2004, 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.). Dans le cadre de ce plan d'amélioration, il est proposé d'engager la restructuration totale du restaurant.

De plus, un avertissement des services vétérinaires (DSV) en date du 23 février 2004 rend indispensable la restructuration globale du restaurant pour achever sa mise en conformité avec la réglementation en matière d'hygiène (circuits des denrées, circuits des déchets, réorganisation de la chaîne de production pour respecter la marche en avant dans l'espace).

Différentes solutions ont donc été envisagées pour cette restructuration. Après étude, il a été décidé de retenir le scénario sur site, dans le cadre d'un plan pluriannuel d'investissements échelonné sur quatre ans.

L'opération de restructuration et le programme 2005

Cette opération, dont le budget global a été estimé à 3,2 M€ TTC, fait l'objet de l'échelonnement prévisionnel suivant :

- 2005 : 360 000 € TTC : étude de faisabilité de l'opération globale de restructuration du restaurant et remplacement des équipements obsolètes ou ne correspondant plus aux normes actuelles d'hygiène,
- 2006 : 530 000 € TTC : extension et rénovation de la salle à manger,
- 2007 : 600 000 € TTC : redistribution des zones de bureaux, sanitaires et vestiaires,
- 2008 : 1 710 000 € TTC : réalisation du restaurant dans sa totalité.

Il est proposé d'engager, dès 2005, l'étude de faisabilité du programme global des travaux de restructuration du restaurant ainsi que l'acquisition et l'installation des matériels et équipements à renouveler (fours, équipements pour la production, la conservation et la distribution des repas). Le remplacement de ces matériels au plus tôt (2005) s'avère en effet indispensable pour donner suite à l'avertissement des services vétérinaires.

Le remplacement du cuiseur vapeur

En outre, le four à cuisson rapide de la cuisine du restaurant communautaire est en panne depuis quelque temps. Compte tenu de son coût, une réparation est à exclure.

Or, cet équipement contribue à l'amélioration des modes de production pour assurer une meilleure sécurité alimentaire des repas confectionnés quotidiennement. En outre, cette défection surcharge les deux autres fours de la cuisine du self. Il est donc proposé de le remplacer par un nouveau cuiseur vapeur permettant d'offrir le même service. La dépense correspondante est estimée à 17 600 €HT, soit 21 000 €TTC.

Cette demande s'inscrit dans l'opération globale de restructuration du restaurant.

Circuit décisionnel : le pôle finances et moyens, lors de sa réunion en date du 12 juillet 2004, a confirmé le projet de restructuration ; il en a également validé le budget global de 3,2 M€ et le scénario de restructuration sur site selon l'échelonnement exposé plus haut ; ce rapport a fait l'objet d'un avis favorable du Bureau restreint du 27 septembre 2004 ;

Vu ledit dossier ;

Vu l'avertissement des services vétérinaires en date du 23 février 2004 ;

Où l'avis de la commission finances et institutions ;

DELIBERE

1° - Décide :

a) - l'individualisation partielle de l'autorisation de programme mise aux normes du matériel du restaurant communautaire pour un montant de 339 000 € TTC sur l'année 2005 à la charge du budget annexe du restaurant,

b) - le financement par individualisation partielle de l'autorisation de programme remplacement du cuiseur vapeur du restaurant pour un montant de 21 000 €TTC en 2004 à la charge du budget annexe du restaurant.

2° - Les crédits seront à inscrire au budget annexe du restaurant - exercice 2004 - compte 215 830 autres matériels techniques et exercice 2005 - compte 215 850 matériels culinaires.

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