

Direction du patrimoine bâti (DPBA)

## **Etude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures**

### ***Mandat d'ingénieur Ventilation***

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES**

**M 229 TI**

**Procédure ouverte à un tour**

**CAHIER DES CHARGES**

**DOCUMENT A1**

### **TABLE DES MATIERES**

- 1. APTITUDES / COMPÉTENCES REQUISES – TYPE DE CANDIDAT**
- 2. INFORMATIONS GENERALES**
- 3. CONDITIONS DE PARTICIPATION**
- 4. EXIGENCES ADMINISTRATIVES DE LA PROCEDURE**

---

### **DOCUMENTS A RETOURNER COMPLETES A L'ADJUDICATEUR**

- **Document B1 (agrafé et non relié)**
  - **Attestations demandées**
-

## DOCUMENTS REMIS À CHAQUE SOUMISSIONNAIRE

Procédure ouverte : documents consultables et téléchargeables sur le site [www.simap.ch](http://www.simap.ch)

- Document A1, dossier d'appel d'offres, cahier des charges
- Document B1, dossier d'appel d'offres, document à remettre par le candidat
- Conditions générales contractuelles (extrait du règlement SIA 108)
- Conditions particulières du contrat de mandat de la Ville de Genève (dérogeant aux conditions)
- Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève – Synthèse Finale, ID2A, avril 2016
- Dossiers individuels pour chacune des 8 audits de cuisine de production, ID2A, avril 2016
- Audit des 35 Offices de régénération des écoles de la Ville de Genève, ID2A, février 2017
- Mise à jour de l'Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève – Synthèse Finale, par le service des écoles et institutions pour l'enfance, août 2018
- Mise à jour de l'Audit des 35 Offices de régénération des écoles de la Ville de Genève, par le service des écoles et institutions pour l'enfance, août 2018
- Plan Ville de Genève avec situation de tous les établissements scolaires communaux
- Guide pour la conception et la rénovation de cuisines professionnelles

## AUTRES INFORMATIONS ACCESSIBLES SUR UN SITE INTERNET :

- Fiches CFC écologiques, <http://www.eco-bau.ch>
- Charte graphique de la Ville de Genève, tarifs et conditions de reproduction de plans et autres documents remboursés aux prestataires de la Ville de Genève, Directives relatives à la constitution des dossiers définitifs par opérations (DPBA) sont consultables sur le site [www.ville-geneve.ch/kit-mandataires-documents-utiles](http://www.ville-geneve.ch/kit-mandataires-documents-utiles)
- Pr-1274 Restauration scolaire et rénovation des infrastructures  
[http://www.ville-geneve.ch/?id=5712&tx\\_displaycontroller\[tx\\_vgecm\\_objets\]=6478](http://www.ville-geneve.ch/?id=5712&tx_displaycontroller[tx_vgecm_objets]=6478)
- l'Ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg. RS 817.024.1)
- Directives du SCAV  
<https://www.ge.ch/exploiter-restaurant-commerce-denrees-alimentaires-garantir-hygiene>
- Directives sur les matériaux proscrits par la loi et les matériaux à proscrire, <http://www.etat-ge.ch>
- Stratégies énergétiques de la Ville de Genève «100% renouvelable en 2050» et «Consommer moins ET produire mieux» :  
[http://www.ville-geneve.ch/fileadmin/public/Departement\\_2/Documents\\_themes/ENE/Strategie-100-renouvelable-brochure-2006-service-energie.pdf](http://www.ville-geneve.ch/fileadmin/public/Departement_2/Documents_themes/ENE/Strategie-100-renouvelable-brochure-2006-service-energie.pdf).
-

## 1. APTITUDES / COMPÉTENCES REQUISES – TYPE DE CANDIDAT

Le Département des constructions et de l'aménagement de la Ville de Genève organise un appel d'offres en procédure ouverte à un tour pour

### **L'Etude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures**

La procédure est ouverte à tous les **ingénieurs chauffage - ventilation** établis en Suisse ou dans un état signataire de l'accord OMC sur les marchés publics, qui offre la réciprocité aux mandataires suisses, pour autant qu'ils remplissent l'une des deux conditions suivantes :

- être porteur, à la date d'inscription à la présente procédure, du diplôme d'ingénieur de l'école d'ingénieurs de Genève (EIG), des Ecoles Polytechniques Fédérales de Lausanne ou de Zurich (EPF), des Hautes Ecoles Spécialisées (HES ou ETS) ou d'un diplôme étranger bénéficiant de l'équivalence ;

ou

- être inscrit, à la date d'inscription à la présente procédure, dans un registre professionnel : Fondations des registres suisses des ingénieurs, des architectes et des techniciens (REG A ou REG B), MPQ (Mandataires Professionnels Qualifiés) ou dans un registre équivalent ;

## 2. INFORMATIONS GENERALES

### 2.1 Nom et adresse de l'adjudicateur et du maître d'oeuvre

#### Maître d'ouvrage

Ville de Genève

Département des constructions et de l'aménagement

Direction du patrimoine bâti

Rue du Stand 25

1204 Genève

Tél.: 022/418.21.50

Fax: 022/418.21.51

[patrimoine-bati.dpba@ville-ge.ch](mailto:patrimoine-bati.dpba@ville-ge.ch)

#### Maître d'œuvre

2DLC & CBN Associés Architectes

p/a 2dlc Architectes Partenaires SA

Chemin des Courtillets 6

CH-1212 Grand-Lancy

Tél.: 022 743 28 83

Fax: 022 743 28 85

[info@2dlc.net](mailto:info@2dlc.net)

## **2.2 Nature et importance du marché**

### **2.2.1 Objet**

Le présent appel d'offres a pour but de mandater un bureau d'ingénieur conseil chauffage ventilation ou un pool d'ingénieurs conseils CV, qui devra "assister" le mandataire architecte et le planificateur de cuisine sur :

- le concept optimum d'organisation des lieux de production nécessaires à la réalisation de repas basé sur l'organisation actuelle (lieux de production et gestion associative) et la faisabilité ;
- rénover et adapter les cuisines choisies pour la production dans le nouveau concept ;
- rénover et adapter les réfectoires et les offices de régénération le nécessitant.

pour permettre à la Ville de Genève d'assurer le service de restauration scolaire à l'horizon 2026.

### **2.2.2 Descriptif**

La fréquentation des restaurants scolaires de la Ville de Genève est en constante augmentation depuis plusieurs années : alors que 4'089 élèves mangeaient quotidiennement à l'école en 2010, ils étaient plus de 5'640 en fin d'année scolaire 2016-2017. Ce nombre correspond à 47.5% des élèves scolarisés dans les écoles primaires.

Cette croissance de près de 5% d'enfants par an met fortement sous pression l'ensemble des infrastructures destinées à la restauration scolaire. Ainsi, le dispositif actuel, soit les 8 cuisines de production, un tiers des 39 offices de remise en température et la moitié des 47 réfectoires, arrive à saturation.

L'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires est notamment liée à une modification profonde de l'organisation familiale et à la nécessité pour les parents de trouver un mode de garde pour leurs enfants, leur permettant de concilier vie familiale et vie professionnelle. Cette thématique a notamment fait débat lors du vote du 1<sup>er</sup> juin 2013, sur la Constitution de la République et canton de Genève, dont l'art. 204 garantit à chaque enfant scolarisé un accueil à journée continue (comprenant la pause de midi et le repas) chaque jour scolaire, ou lors de la votation de l'initiative 141 sur l'accueil continu, plébiscitée par plus de 80% de la population.

Au regard de la croissance constante de la fréquentation de ces 10 dernières années et des changements de comportement des familles, il est attendu que le taux de fréquentation des restaurants scolaires continue de croître pour atteindre 70% des élèves scolarisés ou 8'500 enfants à l'horizon 2026. Une telle augmentation nécessite de faire évoluer les infrastructures de restauration collective.

#### Organisation de la restauration scolaire en Ville de Genève

La restauration scolaire en Ville de Genève s'est organisée de manière empirique au fil des ans.

Historiquement, ce sont les associations de cuisines et restaurants scolaires - ACRS, au nombre de 13 aujourd'hui, qui ont pris en charge l'achat, la production, le service des repas aux enfants et leur facturation. Actives depuis 1887 pour la plus ancienne d'entre elles, elles sont issues d'une tradition séculaire fondée sur le bénévolat.

Aujourd'hui, les ACRS se sont professionnalisées : elles emploient une trentaine de personnes pour la production des repas et 80 personnes dans les offices de remise en température. La gestion associative fonctionne toujours sur le mode du bénévolat, avec des comités soutenus par des secrétariats salariés. Trois associations bénéficient en plus de commissaires bénévoles qui appuient le personnel de cuisine et/ou le personnel parascolaire pour le service des repas aux enfants.

### La Ville de Genève - Service des écoles et institutions pour l'enfance

La Ville de Genève, en particulier le Service des écoles et institutions pour l'enfance, met les infrastructures à disposition. Elle équipe et entretient 8 cuisines de production, 39 offices de remise en température et 47 réfectoires. Outre ces subventions en nature, la Ville de Genève fournit un appui sous forme de support technique et administratif et d'un soutien financier, au travers d'une subvention au déficit. Le Règlement municipal du 21 septembre 2005, relatif aux conditions de subventionnement des associations de cuisines et restaurants scolaires de la Ville de Genève, cadre les conditions de ce subventionnement.

### La production des repas

80% des repas (soit 4'800 repas/jour) sont produits dans les 8 cuisines de production gérées par 8 ACRS. Les 5 associations qui n'ont pas de lieu de production achètent leurs repas soit auprès des associations productrices, soit auprès de prestataires externes et privés (Novae, Pro, Fondation Clair Bois, deux EMS et une crèche).

Les repas sont cuisinés puis refroidis, pour être ensuite livrés et réchauffés dans les offices de remise en température. Ce système dit de «liaison froide», permet de respecter les normes de sécurité alimentaire et d'assurer la qualité nutritive et gustative des repas.

### Service des repas

En 2017, les 6'000 élèves accueillis quotidiennement dans les restaurants scolaires sont pris en charge par le Groupement intercommunal pour les activités parascolaires (GIAP). Accompagnés par 500 animateurs et animatrices parascolaires, les enfants consomment leur repas dans 47 réfectoires situés dans les écoles ou leur environnement proche. L'espace étant limité, chaque réfectoire accueille généralement deux services de repas entre 11h30 et 13h30. Chaque élève consacre ainsi en moyenne 45 minutes au repas de midi. Ces mêmes réfectoires sont également utilisés à 16h pour prendre les goûters.

### Diagnostic de l'état existant

En 2015, alerté par la croissance importante de la fréquentation des restaurants scolaires, ainsi que par plusieurs rapports du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) mentionnant que certaines cuisines de production arrivaient probablement à la limite de leur capacité de production, le Service des écoles et institutions pour l'enfance a fait évaluer les 8 cuisines de production existantes, soit :

1. Cropettes, rue Baulacre 4, 1202 Genève
2. Eaux-Vives, rue des Eaux-Vives 84, 1207 Genève
3. EFP Saint-Gervais, rue Bautte 10, 1201 Genève
4. Europe, avenue d'Aire 42, 1203 Genève
5. Hugo-de-Senger, rue Rodo 3, 1205 Genève
6. Le Corbusier, rue Le-Corbusier 2, 1208 Genève
7. Pâquis, rue Royaume 14, 1201 Genève
8. Plantaporrêts, rue des Plantaporrêts 1bis, 1205 Genève

L'objectif de cet audit était de :

1. déterminer la capacité de production actuelle ainsi que l'état de vétusté de chaque cuisine de production ;
2. planifier les investissements d'équipement nécessaires afin d'absorber la croissance attendue pour 2026.

Cette première étude - établie par le bureau ID2A et rendue en avril 2016 - a conclu que l'ensemble des cuisines de production se trouve actuellement en surproduction dans des espaces insuffisants. Confrontée aux besoins de production à venir, elle a logiquement conclu à l'aggravation de ces problèmes à l'horizon 2026 et à la nécessité d'accroître les surfaces de production et d'augmenter la taille des chambres froides ainsi que les capacités des cuisines en cuisson et en cellules de refroidissement rapide notamment.

Une étude complémentaire a ensuite été mandatée pour affiner le diagnostic au niveau des offices de remise en température et des réfectoires. L'objectif étant à nouveau de planifier les investissements de telle sorte qu'à l'horizon 2026 les réfectoires et offices de remise en température soient en mesure d'accueillir les 8'500 enfants et 800 animateurs et animatrices parascolaires attendus. Cette étude rendue en février 2017 a conclu à la nécessité de transformer et d'agrandir 13 offices de remise en température et 22 réfectoires.

### 2.2.3 Programme

Confrontés à l'inadaptation des infrastructures de restauration scolaire à l'horizon 2026, la Direction du patrimoine bâti lance le présent appel d'offres afin de réaliser la mise en conformité des cuisines de production, des offices de remise en température et des réfectoires. Il s'agit plus particulièrement :

- d'établir la faisabilité constructive des travaux au regard de l'état des bâtiments existants ;
- en fonction de cet inventaire et des besoins attendus, proposer (en collaboration avec le spécialiste en restauration) une organisation optimale de l'ensemble du système de restauration scolaire ;
- de définir, décrire et chiffrer les travaux nécessaires à la mise en conformité des cuisines de production, des offices de remise en température et des réfectoires ;
- d'établir un calendrier des travaux (phasage) tenant compte de la nécessité d'accueillir et de servir des repas en période scolaire ;
- de réaliser les travaux.

Les contraintes à prendre en compte dans ce mandat sont les suivantes :

I) En matière d'organisation et de politique de restauration scolaire en Ville de Genève :

- Le maintien de l'organisation actuelle :
  - 13 associations de cuisines et restaurants scolaires en charge de la restauration scolaire (production/achat et service des repas) ;
  - consultation et partenariat entre la Ville et les associations dans le cadre de la présente étude.
- Une politique de restauration scolaire exigeante :
  - des repas de qualité respectant les critères fourchette verte junior ;
  - des produits locaux dans les menus ;
  - le développement de deux menus quotidiens, dont un sans chair animale.

II) En matière de locaux et d'infrastructures :

- Cuisines de production :
  - objectif de production de 7'500 repas pour 150 jours scolaires, soit 1'125'000 repas par an ;
  - maintien dans la mesure du possible des cuisines de production actuelles in situ ;
  - livraison des repas en liaison froide ;
  - locaux et infrastructures modernes, accessibles (livraisons), fonctionnels, ergonomiques, efficaces, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité.
- Offices de remise en température :
  - remise en température de 9'300 repas quotidiens en liaison froide, 150 jours par an à midi ;
  - locaux et infrastructures modernes, accessibles (livraisons), fonctionnels, ergonomiques, insonorisés, permettant un travail efficace, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité.

- Réfectoires scolaires :
  - accueil de 8'500 enfants de 4 à 12 ans et de 800 accompagnants en deux services, 150 jours par an à midi et à 16h ;
  - locaux accueillants, conviviaux, insonorisés, fonctionnels, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité ;
  - acoustique : une attention particulière doit être portée sur l'insonorisation ;
  - mobilier adapté au service et aux enfants ;
  - généralement premier service destiné aux petits enfants sur assiette, deuxième service destiné aux plus grands en self (bain-marie mobile ou fixe) ;
  - dans la mesure du possible, inclure : une zone pour le service en self ; une zone avec frigo, micro-ondes et lave-vaisselle pour les goûters ainsi que des zones d'accueil, de vestiaire, de lavage des mains et des toilettes ;
  - polyvalence garantissant un usage maximal des locaux.

#### Optimisation du dispositif

Les mandataires auront pour mission de s'assurer de la bonne optimisation de tout le dispositif. Ils devront notamment :

- définir s'il est pertinent de maintenir la cuisine de production, sise à l'école de l'Europe (une nouvelle cuisine de production de 2'100 repas est intégrée au programme de rénovation de l'école de Liotard) ou de la transformer en office de remise en température ;
- évaluer la faisabilité de transformation de l'office de remise en température de l'école de Pré-Picot en cuisine de production ;
- déterminer parmi les cuisines de production celles devant effectivement faire l'objet de travaux (Plantaporrêts et Liotard seront réalisées et ne feront pas partie du mandat).

#### Cuisines de production: surfaces et capacités de production

	2016			2026		
	Prod. actuelle rep./ jr.	Surfaces existantes m <sup>2</sup>	Nbre repas /m <sup>2</sup>	Prod. horizon rep./ jr.	Surfaces théoriques nécessaires m <sup>2</sup>	Nbre repas /m <sup>2</sup>
<u>Cuisines de production actuelles :</u>						
Croquettes	470	69.9	6.7	600	173.2	3.5
Eaux-Vives	360	131.4	2.7	500	159.9	3.1
EFP Saint-Gervais	450	93.8	4.8	500	167.0	3.0
Europe	1'120	160.2	7.0	?	294.8	?
Hugo-de-Senger	870	86.4	10.1	700	188.1	3.7
Le Corbusier	985	133.4	7.4	1'300	246.3	5.3
Pâquis	380	159.7	2.4	900	212.2	4.2
<u>Cuisines de production ne faisant pas partie de cette étude, mais à considérer dans le système global :</u>						
Liotard	0	0	0	2100	?	?
Plantaporrêts	790	151.0	5.2	800	198.5	4.0
<u>Office de remise en température existant possiblement à transformer en cuisine de production :</u>						
Pré-Picot	0	60.8	0	?	60.8 + ?	?
Totaux	5'425	986	5.5	7'500	?	?

## Offices de régénération et réfectoires (voir documents annexés)

ID2A

architecture

mardi 28 février 2017

Synthèse	OFFICES EN 2016				OFFICES EN 2026						COMMENTAIRES	BILAN
	Repas servis par jour	Services par jour	Cuisine Surface en m2	Type de Balcon	Repas à servir par jour	Capacité totale des réfectoires	Différence de capacité par jour	Etat général des équipements	Capacité du four de régénération	Capacité de surface des cuisines		
01 - Barthélemy Monod Rue Barthélemy Monod, 6 1205 Genève	190	2	17.6	Froide	221	300	79	Moyen	Moyen	Mauvais	Il faut presque doubler la surface de la cuisine. Le matériel est vieillissant.	●
02 - Maison de Quartier Plainpalais ** Rue de la Tour, 1 1205 Genève	30	1	14.2	Froide	36	100	64	Moyen	Mauvais	Bon	La cuisine, dédiée à plusieurs utilisateurs, ne permet pas l'implantation d'une cuisine professionnelle, mais il est impératif de prévoir un four de régénération de minimum 10 GN 1/1. Prévoir également le remplacement ou l'ajout d'un lave vaisselle professionnel à cycles courts.	●
03 - Michel du Crest Rue Michel du Crest, 17 1205 Genève	120	2	40.0	Froide	164	152	-12	Bon	Bon	Bon	Remplacer les 12 places à trous dans le réfectoire en essayant de réorganiser les tables, la cuisine est fonctionnelle et adaptée.	●
04 - Poulcher Avenue Durmaz, 28 1205 Genève	230	2	40.2	Froide	266	216	-50	Bon	Mauvais	Moyen	Remplacer le four par un 20 GN 2/1 pour absorber la quantité de repas. La cuisine est un peu petite mais reste fonctionnelle.	●
05 - Ferdinand Hodler ** 96 Jacques Calabrese, 4 1204 Genève	160	3	14.3	Froide	188	250	62	Bon	Mauvais	Mauvais	Remplacer le four par un modèle 10 GN 2/1 minimum afin d'absorber le nombre de couverts prévu. Il faut presque doubler la surface de la cuisine.	●
06 - Baillaz Rue Baillaz, 8 1202 Genève	200	2	32.6	Chaude	323	356	33	Bon	Très Mauvais	Moyen	Prévoir d'augmenter la capacité du four vers un 20 GN 2/1 ou de rajouter un 10 GN 1/1. La cuisine devrait être 20% plus grande.	●
07 - Grattas Rue Eugène Imphy, 5-7 1202 Genève	150	2	42.4	Froide	281	200	-81	Moyen	Mauvais	Moyen	Il faut absolument trouver 81 places dans un local adjacent ou effectuer un troisième service. Le four ne permettra pas de servir ce nombre de repas en deux services, il faudrait rajouter un 5 GN 1/1.	●
08 - Cayla Chemin William Lescage, 12 1205 Genève	130	2	41.4	Froide	192	200	8	Bon	Bon	Bon	Cuisine adaptée à l'augmentation de couverts en 2026.	●
09 - Devin du Village Rue Violaine Savoyard, 1 1205 Genève	110	2	33.2	Froide	132	114	-18	Moyen	Bon	Bon	Outre une ré-organisation du réfectoire afin de trouver les 18 places manquantes, il faut prévoir le remplacement du four vieillissant d'ici à 2026.	●
10 - Franchis Rue des Franchis, 54 1205 Genève	100	2	25.0	Froide	111	200	89	Bon	Excellent	Bon	Cuisine adaptée compte tenu du partage des locaux avec la cuisine de production des crêches.	●
11 - Les Duches Chemin des Duches, 19 1205 Genève	80	2	46.9	Froide	165	176	11	Bon	Bon	Bon	Cuisine adaptée.	●
12 - Lintard Rue Lintard, 66 1205 Genève	160	2	21.1	Froide	250	200	-50	Moyen	Mauvais	Mauvais	Réorganiser les tables afin de trouver les 50 places nécessaires dans le respect des normes de sécurité. Remplacer à terme le four par un modèle 15 GN 2/1 minimum. Aggrandir la cuisine de 30% de l'existant.	●
13 - Lyon 99 Rue Violaine Savoyard, 1 1205 Genève	110	2	33.2	Froide	132	114	-18	Bon	Bon	Bon	Le remplacement des tables rondes par des tables rectangulaires permettrait sans doute de trouver les 18 places manquantes.	●
14 - Maison de Quartier Furet ** Chemin du Furet, 8 1205 Genève	60	1	27.5	Chaude	73	94	21	Moyen	Très Mauvais	Bon	Le local n'ayant pas été conçu comme une cuisine et un réfectoire, il pose non seulement un problème de place mais également un problème de matériel qui n'est pas adapté à cette utilisation. Il est nécessaire de faire une adaptation afin de rendre les locaux plus fonctionnels.	●
15 - Saint Jean Rue de Saint-Jean, 12 1205 Genève	160	2	27.5	Froide	124	196	72	Bon	Excellent	Bon	Cuisine fonctionnelle et efficace.	●
16 - 31 Décembre ** Rue du 31 Décembre, 63 1207 Genève	115	2	14.3	Chaude	139	294	155	Bon	0	Mauvais	Cette cuisine est trop petite de 30% de l'existant. On pourrait éventuellement la déplacer à l'entrée à gauche contre le mur et l'ouvrir du réfectoire.	●
17 - Allières ** Avenue des Allières, 14 1208 Genève	145	2	18.1	Froide	179	200	21	Moyen	Bon	Mauvais	Cuisine trop petite de 21% environ de la surface actuelle. Le matériel est vieillissant et nécessitera sans doute le remplacement de certains appareils d'ici à 2026.	●
18 - Centamies ** 1.55 Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève	80	2	26.3	Froide	79	80	1	Bon	Bon	Bon	Cuisine plutôt correcte mais manque un peu de plan de travail. Essayer de ré-organiser la cuisine pour intégrer du plan de travail supplémentaire.	●
19 - Centamies ** 2.30 Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève	220	2	17.3	Froide	215	220	5	Moyen	Moyen	Mauvais	Cuisine trop petite, il faut l'agrandir. Attention au vieillissement du matériel.	●
20 - Pré-Rosier Chemin Frank Thomas, 31 1223 Caligny	155	2	60.8	Froide	166	234	68	Moyen	Bon	Bon	Cuisine spacieuse et fonctionnelle. Attention au vieillissement du matériel.	●

ROSA 3RD/2024/CMB - Chemin des Ouches Versy, CH 1156 Perny - T. 021 825 51 51 - J. info@id2a.ch, www.id2a.ch, info@id2a.ch, 1704.RS / 17

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1100 Perny - T : 021 825 51 51 - D : info@id2a.ch - www.id2a.ch - info@id2a.ch / TUN/AB - CHE 374 025 133 - N° fédéral CH 555.1.07.243 - No ref: 2014/15361

Page : 73

ID2A architecture													mardi 28 février 2017	
Synthèse	OFFICES EN 2016				Repas à servir par jour	Capacité totale des réfectoires	Différence de capacité par jour	Etat général des équipements	Capacité du four de régénération	Capacité de surface des cuisines	COMMENTAIRES	BILAN		
	Repas servis par jour	Services par jour	Cuisine Surface en m2	Type de balcon										
20 - Roches Chemin des Roches, 21 1208 Genève	100	2	10.2	Froide	121	174	53	Moyen	Mauvais	Mauvais	La cuisine est exigée et il manque de la longueur de plan de travail. Four vieillissant à remplacer par un 15 GN 1/1.	●		
21 - Châteaubriant** Place Châteaubriant, 1 1201 Genève	80	2	17.5	Chaude	112	100	-12	Bon	0	Moyen	Génie tenu de l'augmentation de couverts et d'un passage en liaison froide, il semble préférable de transformer le couloir adjacent en cuisine et de ne garder la place actuelle que comme réfectoire afin d'en accroître la capacité.	●		
22 - Alliberges Rue des Alliberges, 4-6 1227 Genève Acaas	130	2	18.0	Froide	175	200	25	Bon	Bon	Mauvais	Surface de cuisine trop petite d'environ 20% de l'existant.	●		
23 - Châlon Avenue des Châlon, 24 1205 Genève	54	2	21.5	Chaude	85	60	-25	Bon	0	Bon	Catastrophique. Le matériel est en bon état mais il est urgent de trouver une autre solution pour la cuisine afin d'être en accord avec les règles élémentaires d'hygiène.	●		
24 - Papière Rue Georges, 13 1205 Genève	35	1	8.2	Froide	56	60	4	Bon	Très Mauvais	Moyen	L'implantation d'une cuisine et d'un réfectoire dans l'ieu non dédié pose de gros problèmes en terme de matériel et d'organisation de travail. La table située au milieu de la cuisine, qui mesure 55cm de hauteur est inadaptée à cette utilisation. Le four est trop petit et inadapté à cette utilisation. Prévoir des transformations importantes pour y remédier.	●		
25 - Carl Vogt 69 Boulevard Carl Vogt, 69 1205 Genève	160	2	18.6	Froide	176	286	110	Bon	Bon	Mauvais	Cuisine bien équipée mais cuisine trop petite d'environ 30%.	●		
26 - Carl Vogt 88 Boulevard Carl Vogt, 88 1205 Genève	150	2	23.7	Froide	210	300	90	Moyen	Bon	Moyen	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention toutefois au matériel vieillissant.	●		
27 - Sécheron Foyer Avenue Blanc, 7 1202 Genève	200	2	31.3	Froide	80	128	48	Bon	Excellent	Bon	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention, le four peut accueillir une étagère en 20 GN 2/1 à la place de celle existante qui est en 20 GN 1/1.	●		
27 - Sécheron Ecole** Avenue Blanc, 7 1202 Genève	35	1	6.9	Froide	80	128	48	Bon	Bon	Mauvais	L'espace est trop petit pour accueillir une machine à café. Pour la capacité de repas à attendre, il est nécessaire de trouver de l'espace ou de déplacer la cuisine afin de permettre cette installation.	●		
28 - Cordeille Rue des Eaux Vives, 84 1207 Genève	140	2	32.1	Chaude	117	160	43	Bon	Excellent	Bon	Cuisine bien équipée et fonctionnelle.	●		
29 - Villeneuve - Valland Rue du Nord, 15 1207 Genève	160	2	21.0	Froide	166	234	68	Bon	Bon	Moyen	Cuisine bien équipée et fonctionnelle bien qu'un peu petite.	●		
30 - De Buis Chemin Michel Debusse, 6 1209 Petit Saconnex	0	2	24.5	Froide	274	200	-74	Bon	Mauvais	Mauvais	Il manque beaucoup de places dans le réfectoire, il faudrait trouver une autre salle. Il manque de la place dans la cuisine. Le four est sous-dimensionné, un 15 GN 2/1 résoudrait ce problème.	●		
31 - Gaudin Chemin de Saur-Béls, 1-3 1202 Genève	0	2	30.0	Froide	246	334	88	Bon	Mauvais	Moyen	Cuisine bien équipée actuellement. Dans l'idéal, remplacer le four actuel par un four 15 GN 2/1.	●		
32 - Tremblay Ecole Rue Pestalozzi, 4 1202 Genève	0	2	35.1	Froide	252	156	-96	Moyen	0	Moyen	Remettre le problème de place, la cuisine est bien équipée et fonctionnelle. Attention toutefois au matériel vieillissant.	●		
33 - Tremblay appartement** Rue Pestalozzi, 6 1202 Genève	0	1	14.3	Froide	80	80	0	Moyen	Excellent	Moyen	Les locaux sont vieux et nécessitent d'importants travaux de remise aux normes. Le four est vieillissant et devrait être remplacé. Nous préconisons de trouver une solution temporaire alternative durant les travaux à effectuer sur tout l'étage, ou de déplacer l'ensemble.	●		

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1100 Perny - T : 021 825 51 51 - D : info@id2a.ch - www.id2a.ch - info@id2a.ch / TUN/AB - CHE 374 025 133 - N° fédéral CH 555.1.07.243 - No ref: 2014/15361

Page : 74



## Chauffage - Ventilation

La Ville de Genève a adopté une stratégie générale en matière d'énergie intitulée «100% renouvelable en 2050» pour les besoins en chauffage de ses bâtiments. Les études et la réalisation d'ouvrage, dont les enjeux énergétiques et environnementaux sont du plus haut niveau, devront s'inscrire dans ces objectifs de hautes performances énergétiques.

Par ailleurs, la loi cantonale sur l'énergie stipule que tous les bâtiments des collectivités publiques sont soumis au concept énergétique. Celui-ci doit être validé et répondre aux exigences de l'Office cantonal de l'énergie (OCEN) afin d'obtenir l'autorisation de construire.

Ce projet ne concernera que certaines parties de bâtiments, il ne devrait pas être demandé de concepts énergétiques globaux.

Toutefois, dans le cadre du projet des solutions devront être proposées notamment pour:

- récupération de chaleur sur les ventilations, les chambres froides, et tous autres appareils producteurs de chaleur;
- apporter une attention à la sécurité feu des installations;
- mise aux normes minimum des installations existantes;
- les conditions climatiques nécessaires au bien-être des utilisateurs devront être assurées.

### **2.2.4 Coût estimé de l'opération**

La Direction du patrimoine bâti a dû procéder à une estimation du montant des honoraires d'architecte pour la demande de crédit d'étude.

Ce chiffrage estimatif a été établi suivant plusieurs hypothèses, dont une estimation du coût des travaux.

Le montant considéré donnant droit aux honoraires a été établi pour 4 parties du projet (ces montants sont indicatifs) :

	Coût total des travaux	dont chauffage - ventilation CFC 594
6 cuisines de production *	13'280'000 HT	1'500'000 HT
11 offices + réfectoires de type A **	1'120'000 HT	92'000 HT
11 offices + réfectoires de type B **	3'750'000 HT	308'000 HT
14 offices + réfectoires de type C **	8'850'000 HT	728'000 HT
<b>TOTAL</b>	<b>27'000'000 HT</b>	<b>2'628'000 HT</b>

\* Des 8 lieux de productions cités précédemment, la transformation et la rénovation de la cuisine de production de Plantaporrêts a été retirée du champ de cette étude. Cette Ecole a fait l'objet d'une demande de crédit de réalisation, intégrant la cuisine de production, et est en cours de réalisation. Cependant, cette structure sera à prendre en compte dans l'organisation globale de la production des repas.

Lors de ce chiffrage, l'hypothèse du remplacement de la cuisine de production de l'Ecole de l'Europe par une nouvelle cuisine plus spacieuse dans le programme de la rénovation de l'école de Liotard a été adoptée. Dès lors, le projet et la réalisation de cette cuisine ne sera pas prise en compte dans le mandat. Toutefois tout comme l'école de Plantaporrêts, l'organisation globale de la production des repas devra tenir compte de cette option.

\*\* Les offices et les réfectoires ont été classés en 3 catégories en fonction du niveau d'intervention théorique qu'ils vont nécessiter:

- A office et réfectoire nécessitant un rafraîchissement
- B office et réfectoire nécessitant une intervention plus lourde, soit réfection complète de l'office ou agrandissement du réfectoire
- C office et réfectoire dont l'ensemble doit être repris et agrandi, nécessitant une rénovation complète.

### **2.2.5 Prestations du mandataire**

Le mandat comprendra l'exécution des prestations complètes d'ingénieur conseil en ventilation et chauffage, telles que définies dans le règlement SIA 108 de 1 à 5, soit y compris les phases préparatoires.

Les phases préparatoires 1-2 prendront la forme d'audit sur chacune de 42 cuisines impactées par les travaux. Cet audit devant permettre au pool de mandataires d'établir la faisabilité technique et financière des travaux envisagés pour les phases 3 à 5.

Un estimatif des heures est proposé, mais charge à chaque soumissionnaire de contrôler et d'indiquer le nombre d'heure nécessaire à la réalisation des prestations.

La part de travail concernant le chauffage étant quasiment nulle, l'entier des honoraires seront calculés selon les pourcentages d'un mandat d'ingénieur ventilation.

Description selon les phases SIA 108 de 1 à 5 (listes non exhaustives des prestations)

#### **1 Définition des objectifs**

##### **4.11 Enoncé des besoins, approche méthodologique**

- consultation des documents (audits, plans.....);
- collecte des données et des documents nécessaires;
- établissement du catalogue des exigences spécifiques, parallèlement aux catalogues dressés par l'architecte et le planificateur de cuisine;
- établissement de la méthodologie de travail avec les autres mandataires;
- planification des études.

Estimation horaire 70 heures

#### **2 Etudes préliminaires**

##### **4.21 Définition du projet de construction, étude de faisabilité**

- visites et diagnostics des locaux et installations existantes (42 sites)
- analyses et études préliminaires;
- vérification de la faisabilité;
- estimation sommaire des coûts;
- définition d'un programme selon besoin pour chaque lieu;
- rédaction d'un rapport.

Estimation horaire par site 17 heures soit 714 heures

#### **3 Etude du projet**

##### **4.31 Avant-projet**

- Avant-projet optimisé des cuisines et offices de remise en température;
- Elaboration des concepts.

##### **4.32 Projet de l'ouvrage**

- projets définitifs des cuisines et offices de remise en température;
- séances de coordination;
- études de détail nécessaire à l'implantation des éléments techniques;
- devis spécifiques, permettant l'établissement du devis général par site en vue de la dépose de la ou des demandes de crédits auprès du Conseil municipal.

##### **4.33 Procédure de demande d'autorisation**

- préparation des dossiers pour les services officiels (OCEN);
- discussion avec ces différents services.

## **4 Appel d'offres**

### **4.41 Appels d'offres, comparaison des offres, propositions d'adjudication**

- pendant le traitement de la ou des demandes de crédit auprès du Conseil municipal, établissement des soumissions et appels d'offres par CFC spécifique par site en vue de l'adjudication des travaux;
- en fonction du vote du ou des crédits de construction, analyse des offres et adjudications.

## **5 Réalisation**

### **4.51 Projet d'exécution**

- analyse des plans d'exécution fournis par les entreprises

### **4.52 Exécution de l'ouvrage**

- suivi des travaux d'aménagement des cuisines et offices;
- contrôle des coûts spécifiques;
- réception finale des installations.

### **4.53 Mise en service, achèvement**

- mise en service;
- organisation de séances de formation pour les utilisateurs en collaboration avec les fournisseurs;
- documentation de l'ouvrage en collaboration avec l'architecte;
- contrôle des propositions de contrat d'entretien;
- direction des travaux de garantie;
- décompte spécifique.

Chaque étape fera l'objet d'une validation par le Maître d'Ouvrage, soit la Direction du patrimoine bâti et les utilisateurs, soit le service des écoles et institutions pour l'enfance.

### **▪ Mandataires spécialisés**

Une équipe pluridisciplinaire sera mandatée, comprenant notamment les spécialistes suivant :

- planificateur de cuisine
- ingénieur électricien
- ingénieur en installation sanitaire
- ingénieur en sécurité \*
- ingénieur pour la gestion des déchets de chantier
- ingénieur pour la gestion des déchets d'exploitation
- ingénieur en matière dangereuse (désamiantage, pcb, plomb, ...)
- acousticien.

Des mandats ponctuels pourront être attribués en fonction des lieux pour :

- ingénieur civil
- géomètre.

\* Les appels d'offres pour les mandats d'architectes et de planificateur de cuisine, se déroulent parallèlement à cet appel d'offres.

### **▪ Etablissement de l'offre**

Le calcul de l'offre se fera selon le règlement SIA 108 - 2014.

Le candidat donnera, dans son offre, le détail du calcul estimatif de ses honoraires. Les montants donnant droit aux honoraires ont été estimés par le maître d'ouvrage et seront adaptés au coût réel de l'ouvrage calculé sur la base des décomptes finaux.

Pour les phases SIA 1 et 2, le candidat donnera un montant des honoraires selon le temps nécessaire estimé. Le calcul des honoraires sera établi d'après des taux horaires moyens.

Pour d'éventuelles prestations supplémentaires, le prix horaire moyen offert, net HT, sera celui indiqué dans l'offre. Aucune prestation supplémentaire ne sera exécutée sans l'accord préalable du maître d'ouvrage.

Pour les phases SIA 3 à 5, le calcul des honoraires est fait selon le coût de l'ouvrage:

2'628'000 HT

Afin de simplifier le calcul des honoraires et pour permettre la comparaison, les coûts des travaux donnant droit aux honoraires sera pris à 100%.

Il convient de relever qu'au cas où le crédit de réalisation serait refusé par le Conseil municipal, ce seront les montants du devis général – acceptés par le maître de l'ouvrage – qui détermineront le montant donnant droit aux honoraires.

Il est rappelé que le tarif horaire accepté par la Ville de Genève est accessible et consultable sous <http://www.ville-geneve.ch/kit-mandataires-tarifs>.

#### ▪ **Renchérissment**

Les honoraires, à l'exception des montants forfaitaires arrêtés, feront l'objet d'une adaptation au renchérissement selon l'accord suivant :

- Aucune adaptation de la rémunération liée au renchérissement des prix ne sera due pendant trois ans à dater de la date du dépôt de l'offre. Au-delà de cette date, le renchérissement sera calculé conformément aux directives KBOB avec adaptation des indices une fois par année. Le renchérissement est applicable uniquement si la variation de l'indice suisse des salaires nominaux dépasse 2%.

#### ▪ **Frais accessoires**

Les frais de déplacement et d'hébergement éventuels sont compris dans l'offre. Le temps passé en déplacement ne sera pas indemnisé.

### **2.2.6 Délais**

Le calendrier prévisionnel\* est le suivant:

Publication dans SIMAP	mars	2019
Retour des offres des mandataires	avril	2019
Attribution du mandat d'architecte	mai	2019
Phases SIA 4.11 à 4.31	avril	2019
Phases SIA 4.32	mai	2020
Phases SIA 4.33 et 4.41	avril	2021
Dépose de la(les) demande(s) de crédit	juin	2021
Vote du/des crédit(s) de construction	avril	2022
Début première tranche des travaux	été	2022
Fin des travaux au plus tard	été	2026

*\*sous réserve des autorisations de construire et du ou des votes de crédits par le Conseil Municipal.*

### 3. CONDITIONS DE PARTICIPATION

#### 3.1 Délai pour la remise des offres

Les offres doivent parvenir au plus tard le **mardi 23 juillet 2019 à 11 h 00**.

auprès de

Ville de Genève  
Département des constructions et de l'aménagement  
Unité soumissions  
4, rue de l'Hôtel-de-Ville (3ème étage inférieur)  
Case postale 3983  
1211 Genève 3  
Horaires : 8h00-12h00 et 14h00-16h00

Les attestations seront remises en même temps que les offres mais **sous pli fermé séparé**.

Dossier expédié par la poste : le candidat supportera à part entière les conséquences résultant d'un retard d'acheminement. En effet, tout dossier qui parviendra hors délai **sera rigoureusement refusé**, sans recours possible du concurrent.

#### 3.2 Présentation de l'offre

Le soumissionnaire doit déposer son dossier sous forme papier en un exemplaire agrafé et non relié accompagné d'un support numérique contenant l'ensemble des documents demandés au format PDF.

Le candidat devra respecter strictement la forme et le contenu demandés par l'adjudicateur. Si un nombre de pages maximum est requis, l'adjudicateur ne prendra pas en considération les informations des pages surnuméraires. Une page A4 est considérée uniquement recto. Toutefois, si plusieurs pages A4 sont requises au maximum, le candidat peut les présenter recto-verso.

Tous les cartons et enveloppes contenant le dossier doivent être munis d'une étiquette portant la mention :

#### **APPEL D'OFFRES M 229 TI**

#### **Etude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures**

#### 3.3 Recevabilité de l'offre

L'adjudicateur ne prendra en considération que les dossiers de candidature qui respectent les conditions de participation, à savoir les dossiers qui :

- sont arrivés dans le délai imposé, dans la forme et à l'adresse fixée ;
- sont validés par le paiement de l'émolument, le cas échéant ;
- proviennent d'un candidat dont le siège social se trouve dans un pays qui offre la pleine réciprocité aux candidats suisses en matière d'accès à leurs marchés publics (dans le cas de procédures soumises à l'Accord du GATT / OMC (AMP) sur les marchés publics du 15.04.94 et à l'Accord bilatéral sur certains aspects relatifs aux marchés publics entre la Suisse et la Communauté européenne, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> juin 2002).

### **3.4 Emolument d'inscription et frais de dossier**

L'adjudicateur n'a fixé aucun émolument d'inscription ni frais de dossier.

### **3.5 Motifs d'exclusion**

Une fois la recevabilité du dossier vérifiée, l'adjudicateur procédera à une vérification plus approfondie sur les aspects suivants :

- le dossier est présenté dans une des langues exigées par l'adjudicateur ;
- le dossier est rempli complètement selon les indications de l'adjudicateur, étant précisé qu'aucune modification du cahier des charges ne sera admise ;
- le dossier est signé et daté par la ou les personnes responsables du dossier de candidature.

Outre les motifs de non-recevabilité de son dossier et s'il n'a pas été exclu de la procédure suite à la vérification des éléments ci-dessus, un candidat sera également exclu de la procédure s'il trompe ou cherche à tromper intentionnellement l'adjudicateur en déposant des documents faux ou erronés, en fournissant des informations caduques ou mensongères, en proposant des preuves falsifiées ou non certifiées officiellement et s'il a modifié les bases d'un document remis via un support électronique (CD-ROM, site internet, etc.) ou sous forme papier. Pour le surplus, d'autres motifs d'exclusion figurant dans la législation cantonale ou qui ont été admis dans le cadre d'une commission consultative extra-parlementaire peuvent être invoqués par l'adjudicateur.

### **3.6 Conflit d'intérêts**

Aucun candidat, membre, associé ou sous-traitant ne doit se trouver en situation de conflit d'intérêts avec des membres du comité d'évaluation. Un conflit d'intérêts est déterminé notamment par le fait qu'un bureau ou un collaborateur, ainsi qu'un associé est en relation d'affaire ou possède un lien de parenté avec un des membres du comité d'évaluation.

### **3.7 Incompatibilité**

Sous réserve de la décision prise par l'adjudicateur de l'exclure d'office de la procédure, la personne ou le bureau qui a réalisé une prestation particulière, avant le lancement de la procédure, peut y participer pour autant que cette prestation :

- était limitée dans le temps et est achevée au moment du lancement de la procédure ;
- ne touche pas l'organisation de la procédure ou l'élaboration du cahier des charges ;
- ne fait pas partie du marché mis en concurrence (expertise, étude de faisabilité, étude d'impact).

### **3.8 Nombre d'offres**

Pour un marché déterminé, un mandataire, un bureau ou une société ne peut déposer qu'une offre en qualité de candidat ou membre associé ou sous-traitant d'un groupe candidat, sauf exception prévue dans la publication officielle. Les bureaux portant la même raison sociale et dont l'activité est identique, même issus de cantons différents, ne pourront inscrire qu'un seul bureau, succursale ou filiale. Les bureaux ne portant pas la même raison sociale, mais dont l'activité est identique et dont l'affiliation commerciale, juridique et décisionnelle peut être prouvée, ne pourront inscrire qu'un seul bureau, succursale ou filiale.

Dans ce dernier cas, l'adjudicateur peut demander au candidat concerné des preuves de son indépendance commerciale, juridique et décisionnelle vis-à-vis d'autres candidats portant ou non la même raison sociale.

**3.9 Association de bureaux**

L'association de bureaux est admise

**3.10 Sous-traitance**

La sous-traitance est admise.

**3.11 Langue officielle de la procédure et pour l'exécution du marché**

La langue officielle acceptée est le français.

**3.12 Devise monétaire applicable**

La devise monétaire officielle acceptée pendant la durée de la procédure et pour l'exécution du marché est le **Franç suisse** (CHF).

**3.13 Propriété et confidentialité des documents et informations**

Tous les documents et études déposés par le candidat sont de la propriété exclusive de l'adjudicateur. Il en va de même pour les documents des candidats qui ont été indemnisés pour leur prestation. Lors du dépôt de son dossier, il appartient au candidat d'indiquer les pièces qu'il considère comme confidentielles.

**3.14 Durée de validité de l'offre**

La durée de validité de l'offre est de 6 mois à compter de la date du dépôt de l'offre.  
Une candidature déposée est considérée comme définitive et ferme.

**3.15 Variante d'offre**

Les variantes d'offre ne sont admises que si le candidat a rempli intégralement les conditions de l'offre.

**3.16 Indemnisation**

L'élaboration du dossier ne donne droit à aucune indemnité.

**3.17 Marché divisé en lots**

L'adjudicateur n'a pas prévu de diviser le marché.  
Toutefois, le maître d'ouvrage se réserve le droit de réaliser les prestations par étapes.

**3.18 Offre partielle**

Les offres partielles ne sont pas acceptées.

**3.19 Taxe sur la valeur ajoutée**

En l'absence de toute information, les montants sont considérés toutes taxes comprises (TTC). Le soumissionnaire a l'obligation d'indiquer le taux TVA qu'il applique pour le marché. Il est rappelé que l'adjudicateur vérifie le degré d'ouverture du marché à la concurrence par rapport à des valeurs-seuils hors TVA.

## **4. EXIGENCES ADMINISTRATIVES DE LA PROCEDURE**

### **4.1 Bases légales**

La procédure est soumise à :

- la Loi fédérale sur les cartels et autres restrictions à la concurrence du 6.10.95 ;
- la Loi fédérale sur la concurrence déloyale (LCD) du 19.12.86 ;
- la Loi fédérale sur le marché intérieur (LMI) du 06.10.95 ;
- l'accord intercantonal sur les marchés publics (AIMP) du 25.11.94, révisé le 15.03.01 ;
- la Loi cantonale ou décret d'adhésion à l'accord intercantonal sur les marchés publics (L 6 05.0) ;
- le règlement sur la passation des marchés publics, du 17 décembre 2007 (L 6 05.01).

Les textes légaux peuvent être obtenus auprès de la Chancellerie d'Etat ou téléchargés sur le site Internet SIMAP.CH.

### **4.2 Engagements de l'adjudicateur**

L'adjudicateur s'engage auprès des candidats à :

- traiter de manière confidentielle toutes les informations et documents portés à sa connaissance durant la procédure ; font exception les renseignements qui doivent être publiés lors de et après l'adjudication ou impérativement communiqués aux soumissionnaires qui ne sont pas adjudicataires, ceci sur ordre de l'autorité judiciaire ;
- interdire l'accès aux documents et informations par des tiers ou toutes personnes externes à la procédure, sans le consentement du candidat ;
- organiser la procédure avec un esprit d'équité, d'impartialité et de loyauté ;
- assurer la transparence de la procédure ;
- garantir un déroulement optimal de la procédure.

### **4.3 Délais pour les questions**

Les questions éventuelles doivent parvenir au plus tard le vendredi 28 juin 2019 à 17 heure:

**auprès de**

Ville de Genève  
Département des constructions et de l'aménagement  
Direction du patrimoine bâti  
Rue du Stand 25  
1204 Genève  
Tél.: 022/418.21.50  
Fax: 022/418.21.51  
[patrimoine-bati.dpba@ville-ge.ch](mailto:patrimoine-bati.dpba@ville-ge.ch)

L'adjudicateur répondra uniquement aux questions arrivées dans le délai fixé, posées par écrit et transmises soit par courrier ou fax, soit sous la forme électronique (courriel).

L'adjudicateur ne traitera aucune demande par téléphone. Les questions doivent être précises et concises, avec référence à un chapitre et/ou à un document remis par l'adjudicateur. Ce dernier répondra aux questions, dans un délai raisonnable,

- *sur [www.simap.ch](http://www.simap.ch)*

L'adjudicateur se réserve le droit de refuser de répondre aux questions sans rapport avec le marché mis en concurrence.



#### 4.4 Visites du site d'exécution

Aucune visite n'est prévue.

Pour raison de sécurité et part respect des enfants, il est strictement interdit de pénétrer dans les bâtiments scolaires et les locaux annexes.

Les préaux sont accessibles uniquement en dehors des horaires scolaires.

#### 4.5 Ouverture des offres

Il n'y aura pas d'ouverture publique des offres.

#### 4.6 Audition des candidats

Aucune audition n'est envisagée. Toutefois, l'adjudicateur se réserve le droit de poser des questions à un soumissionnaire dont le dossier possède des informations douteuses ou imprécises.

#### 4.7 Critères d'adjudication

Les critères d'adjudication sont, dans l'ordre d'importance décroissant, les suivants :

CRITERES D'ADJUDICATION	PONDERATION
1. Qualité économique globale de l'offre	
- prix	30 %
- crédibilité du prix (heures, tarifs, ...)	
2. Références du candidat	30 %
3. Compréhension de la problématique	30 %
4. Organisation du candidat	10 %
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>

#### 4.8 Evaluation des offres

L'évaluation des offres se basera exclusivement sur les indications fournies par les candidats et sur les informations demandées par l'adjudicateur. L'évaluation ne se base que sur des critères annoncés aux candidats préalablement.

#### 4.9 Barème des notes

Le barème des notes est de 0 à 5 (0 constituant la plus mauvaise note et 5 la meilleure note). Le fait qu'un candidat reçoive la note 0 ne signifie pas que le candidat soit mauvais. Cela peut définir une note attribuée soit à un candidat qui n'a pas fourni l'information demandée par rapport à un critère annoncé, soit à un candidat dont le contenu du dossier ou de l'offre ne correspond pas du tout aux attentes de l'adjudicateur par rapport au marché à exécuter. Cela peut également signifier que par comparaison avec les autres candidats, ce candidat est jugé moins bon sur certains aspects. La note peut être précise jusqu'au centième (par exemple : 3.46), notamment pour le prix.

L'adjudicateur n'a pas l'obligation de noter les sous-critères. Le cas échéant, il donnera des appréciations qui permettront de noter le critère générique.

#### 4.10 Notation du prix

La notation du prix se fera selon la méthode suivante T2 : montant de l'offre la moins disante à la puissance 2, multiplié par la note maximale possible (note 5), le tout divisé par le montant de l'offre concernée à la puissance 2. Le prix offert le plus bas peut être celui estimé par l'adjudicateur si celui-ci est justifié pour des raisons de limites budgétaires qui ne peuvent en aucun cas être dépassées et s'il est en-dessous de celui de l'offre la moins disante.

$$\text{Note offre}_x = \left( \frac{\text{Coût offre min}}{\text{Coût offre } x} \right)^2 \times 5$$

#### 4.11 Comité d'évaluation

Pour toute la procédure, l'adjudicateur a décidé de mettre en place un comité d'évaluation, il est composé des membres suivants :

Nom / prénom	Société / fonction / profession
M. Sébastien Schmidt	Ville de Genève – Direction du patrimoine bâti (DPBA) adjoint de direction architecte
Mme Stéphane Imbert-Chuat	Ville de Genève - DPBA responsable d'opérations architecte
M. Pierre-Emmanuel Jallud	Ville de Genève – Service de l'Energie (ENE) ingénieur thermicien
2DLC & CBN Associés Architectes	Architecte, bureau coordinateur du projet
En cours d'adjudication	Planificateur de cuisine

#### 4.12 Modifications de l'offre

Un dossier déposé ne peut pas être modifié ou complété après le délai de dépôt fixé par l'adjudicateur. A l'échéance dudit délai, un candidat ne peut donc plus corriger ou faire corriger des documents transmis à l'adjudicateur. Demeurent réservés les cas dans lesquels la possibilité de procéder à des corrections déterminées est donnée dans une même mesure à tous les candidats.

#### 4.13 Décision d'adjudication

La décision d'adjudication sera notifiée par écrit, sommairement motivée, aux candidats qui auront participé à la procédure et dont l'offre est recevable.

Chaque candidat recevra un tableau d'analyse multicritères qui indiquera les résultats de tous les candidats.

#### 4.14 Renseignements relatifs à la décision d'adjudication

Dès réception de la décision qui le concerne, tout candidat qui n'est pas adjudicataire peut solliciter un entretien avec l'adjudicateur ou son représentant, en vue d'obtenir des éclaircissements sur la manière dont les notes lui ont été attribuées et sur les appréciations qui ont été émises sur son dossier. Il ne pourra pas obtenir des informations sur les autres dossiers de candidature et les éléments d'appréciation de ceux-ci. Cet entretien sera organisé de manière à sauvegarder les droits du candidat qui a l'intention de déposer un recours.

#### **4.15 Voies de recours**

Le candidat est informé que les décisions suivantes sont sujettes à recours :

- l'appel d'offres (à compter de la date de la publication) ;
- la décision d'exclusion (à compter de la date de sa notification) ;
- la décision d'interruption de la procédure (à compter de la date de sa notification) ;
- la décision de répétition ou de renouvellement de la procédure (à compter de la date de publication ou du lancement de la nouvelle procédure) ;
- la décision d'adjudication (à compter de la date de sa notification) ;
- la décision de révocation de la décision d'adjudication (à compter de la date de sa notification) ;
- la décision de sanction administrative (à compter de la date de sa notification) ;
- la décision de refus d'inscrire l'entreprise sur une liste, si existante, de soumissionnaires qualifiés (à compter de la date de sa notification).

Le recours doit être interjeté devant l'autorité de recours compétente, généralement la chambre administrative de la Cour de Justice de Genève, dans un délai de 10 jours dès la notification de la décision. Les fêtes judiciaires ne s'appliquent pas.

Le recours n'a pas d'effet suspensif, sauf s'il est accordé, ou sur demande du candidat, par l'autorité de recours.

Le mémoire de recours doit contenir un exposé concis des faits, des motifs et moyens de preuve, ainsi que l'énoncé des conclusions. La décision attaquée et les documents servant de moyens de preuve en possession du recourant sont joints au mémoire. Le mémoire est daté et signé par le recourant ou par son mandataire.

#### **4.16 Signature du contrat suite à la décision d'adjudication**

Du point de vue juridique, les contrats conclus suite à la décision d'adjudication se baseront sur les cahiers des charges et sur les propositions d'optimisation, le cas échéant, des candidats lors de l'appel d'offres. Ce qui signifie que les documents d'appel d'offres sont destinés en premier lieu à l'évaluation et à la comparaison des offres pour adjudication, le contrat final seul faisant foi.

Le montant de l'adjudication ne représente pas un engagement contractuel, tout comme une décision d'adjudication n'engage pas l'adjudicateur à signer un contrat si des conditions d'exécution ne sont plus réunies.

Le règlement SIA 102 (édition 2003) est applicable.