

**Etude de faisabilité et de programmation pour le projet  
de réhabilitation du restaurant universitaire Monod  
(site Gerland / Campus Charles Mérieux)**

**Phase 1 : Etude de faisabilité**

Version 2.00

Mise à jour 10 juillet 2017

## 1. TABLE DES MATIERES

<b>1. RAPPEL DU CONTEXTE ET DES OBJECTIFS</b> .....	<b>3</b>
1.1. CONTEXTE GENERAL DE L'OPERATION .....	3
1.2. BESOINS DE RESTAURATION IDENTIFIES SUR LE CAMPUS .....	4
1.3. LE CONTEXTE ECONOMIQUE DE L'OPERATION .....	5
<b>2. DONNEES DE SITE</b> .....	<b>7</b>
2.1. DONNEES D'URBANISME .....	7
2.2. ETAT TECHNIQUE DU BATIMENT .....	10
2.3. ANALYSE FONCTIONNELLE DE L'EXISTANT .....	11
<b>3. ELEMENTS DE CADRAGE DES SCENARII</b> .....	<b>14</b>
3.1. PRINCIPES FONCTIONNELS RECHERCHES.....	14
3.2. CADRAGE DE SCENARII .....	17
3.3. METHODOLOGIE DES CHIFFRAGES PREVISIONNELS .....	19
<b>4. FAISABILITE DU SCENARIO N°1</b> .....	<b>19</b>
4.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°1 .....	19
4.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°1.....	22
4.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUITE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°1 ....	23
4.4. EVALUATION DES COUTS D'OPERATION SCENARIO N°1 .....	24
<b>5. FAISABILITE DU SCENARIO N°2</b> .....	<b>25</b>
5.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°2 .....	25
5.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°2.....	27
5.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUITE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°2 ....	28
5.4. EVALUATION DES COUTS D'OPERATION SCENARIO N°2 .....	29
<b>6. FAISABILITE DU SCENARIO N°3</b> .....	<b>30</b>
6.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°3 .....	30
6.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°3.....	32
6.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUITE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°3 ....	33
6.4. EVALUATION DES COUTS D'OPERATION SCENARIO N°3 .....	34
<b>7. FAISABILITE DU SCENARIO N°2+</b> .....	<b>37</b>
7.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°2+.....	37
7.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°2+.....	40
7.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUITE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°2+ ..	42
7.4. EVALUATION DES COUTS D'OPERATION SCENARIO N°2+ .....	44
<b>8. SYNTHESE COMPARATIVE</b> .....	<b>45</b>
8.1. SYNTHESE DES ORIENTATIONS DES 3 SCENARII .....	45
8.2. BILAN SURFACIQUE DES 3 SCENARII .....	46
8.3. COUT D'OPERATION SUIVANT LES 4 SCENARII .....	46

## 1. RAPPEL DU CONTEXTE ET DES OBJECTIFS

### 1.1. CONTEXTE GENERAL DE L'OPERATION

Le Campus Charles Mérieux regroupe le site Lyon Sud, le site des Quais ainsi que le site de Gerland. Ce dernier accueille l'Ecole Normale Supérieure (ENS de Lyon), l'Université Claude Bernard Lyon I (UCBL1) et l'Ecole d'ingénieurs en alimentation, agriculture, environnement et développement rural (ISARA).

L'ENS de Lyon fait l'objet de plusieurs opérations :

- **Contrat de Partenariat site Monod** (Pouvoir adjudicateur – COMUE Université de Lyon) : un contrat de partenariat a été signé entre l'UDL et la Société NEOLYS le 18 avril 2016. NEOLYS est en charge de la réalisation des travaux, des opérations de maintenance et de Gros Entretien et Renouvellement (GER) pour une durée de 28 ans. La livraison est prévue pour septembre 2019.

Partie intégrante de Lyon Cité Campus, les enjeux du contrat de partenariat sont les suivants :

- mise aux normes sécurité incendie ;
- mise aux normes accessibilité tous handicaps ;
- création d'un laboratoire (LR7) dans les locaux désaffectés de la maison d'hôtes et de la maison des visiteurs ;
- restructuration des locaux de recherche LR1 à LR6 ;
- travaux d'efficacité énergétique ;
- maintenance et Gros Entretien Renouvellement (hors second œuvre) avec engagement contractuel sur les consommations sur la durée du Contrat.

- **Opération LR8** (Maîtrise d'ouvrage déléguée – Métropole de Lyon) : Construction d'un bâtiment de recherche de 3 245 m<sup>2</sup> SHON dénommé LR8. Ce bâtiment hébergera une serre d'expérimentation de 600 m<sup>2</sup> au dernier étage. La livraison est envisagée à fin 2019.

- **Autres opérations** : Constructions de soutes et chambres de culture et création de deux postes de livraison électrique. (Livraison fin 2016 / début 2017)

Dans le cadre de l'évolution du paysage immobilier et universitaire engagée sur le quartier (réhabilitation des bâtiments de l'ENS de Lyon, construction du CIRI...), l'offre en restauration doit évoluer.

Le quartier de Gerland compte actuellement trois équipements de restauration universitaire gérés par le CROUS de Lyon :

- Le restaurant universitaire Descartes (262 places assises, en moyenne 590 repas/jour)
- Le restaurant universitaire Monod (450 places assises, 840 repas/jour)
- La cafeteria UCBL (110 places, environ 70 passages/jour)

Compte tenu des projets immobiliers prévus sur le quartier de Gerland, et des projections d'évolution des effectifs des trois établissements (ENS de Lyon, UCBL, ISARA) à un horizon 2020, le projet Lyon Cité Campus a prévu, dès 2008, d'augmenter les capacités d'accueil en matière de restauration sur le site de Gerland.

## 1.2. BESOINS DE RESTAURATION IDENTIFIES SUR LE CAMPUS

Une étude de faisabilité réalisée par le groupement PH Partners et GSIR en 2013-2014 a permis d'évaluer la situation actuelle de la restauration sur le Site Gerland du Campus Charles Mérieux et de mettre en perspective les besoins à court et moyens terme.

Cette étude a permis d'évaluer les besoins à venir du site en matière de restauration universitaire et de dresser différentes hypothèses de réponses immobilières.

Les principales conclusions de cette étude sont les suivantes :

- En matière d'effectifs des établissements d'enseignement supérieur et de recherche présents sur le site de Gerland, 8 200 étudiants et personnels (personnels administratifs, enseignants-chercheurs...) devraient être présents sur le quartier de Gerland à un horizon 2020, dont environ 3 800 personnes ayant besoin d'une solution de restauration au quotidien.
- Ces projections ont permis d'identifier une problématique de saturation à venir des structures de restauration existantes sur le site, ces dernières représentant actuellement une capacité de 1 500 repas servis quotidiennement.
- L'étude a ainsi permis de confirmer qu'afin de proposer une réponse satisfaisante à cette progression des effectifs, **l'offre en restauration sur Gerland devait être largement redotée pour atteindre une capacité totale de 1 300 places assises, dont 910 en restauration traditionnelle.**
- Le restaurant existant Descartes ayant été rénové par le CROUS de Lyon en 2011, les partenaires du projet ont convenu de maintenir les capacités actuelles de ce restaurant et de plutôt orienter leurs réflexions vers une évolution du restaurant Monod.

Il est donc retenu un objectif de **capacité d'accueil moyenne par jour** sur le restaurant Monod de :

- 1300 repas/jour en restauration traditionnelle
- 700 tickets/jour en restauration rapide de type cafétéria

Sur la base des constats du schéma directeur de la restauration universitaire dressé par le CROUS de Lyon en 2016- 2017, il s'avère que les tendances d'occupation des offres de restauration traditionnelle deviennent de plus en plus denses au regard de l'organisation des temps de pauses méridiennes tant pour les étudiants que pour les personnels.

C'est en ce sens qu'il a été retenu un taux de rotation des places assises moyen de l'ordre de 2 utilisations par place assise par jour.

Cette donnée de référence est considérée sur la fréquentation moyenne. Elle permet également d'atteindre sur les périodes de forte affluence un taux de rotation à 2,5 repas/place assise (soit dans le cas étudiée une capacité maximale de l'ordre de 1625 repas/jour en restauration traditionnelle).

### 1.3. LE CONTEXTE ECONOMIQUE DE L'OPERATION

Le budget initial maximal alloué à l'opération est de 7,53 M € TTC TDC.

Il est constitué :

- d'un financement à hauteur de 6,53 M€ TTC TDC sur les crédits Lyon Cité Campus. Le Conseil régional Auvergne Rhône-Alpes s'est positionné en faveur du financement de cette opération en 2011, sous réserve d'un vote de la Commission permanente devant intervenir sur la base d'un dossier détaillé décrivant l'opération.
- d'un financement propre de l'ENS à hauteur de 500 k€ TTC TDC.
- d'un financement du CROUS de Lyon à hauteur de 500 k€ TTC TDC (enveloppe consacrée au financement des travaux relatifs à la restauration rapide).

Dans le cadre des études de faisabilité et des différents scénarii étudiés, il a été opéré une augmentation des participations de certains partenaires.

Il a également été abordé la dispense de TVA pour une opération dans le cadre du CP.

#### Financements actés

- ✓ Financement Région (plan campus) : **6,53 M€**
- ✓ Financement CROUS : 500 k€ > **750 k€**
- ✓ Financement ENS de Lyon : 500 k€ > **750 k€**

**TOTAL : 8,03 M€**

**Cas du montage CP :**

- ✓ Part financée par la Région
  - Récupération de TVA **possible**
  - Les 6,53 M€ s'entendent comme finançant un investissement HT (soit **7,836 M€ TTC**)
- ✓ Part financée par l'ENS et le CROUS
  - La qualification de ces sommes est le principal point d'incertitude du montage
  - L'administration fiscale pourrait considérer qu'elles n'ont pas la qualité de « subventions » mais constituent la contrepartie d'une mise à disposition des surfaces construites par l'UDL. Dans ce cas, l'ENS et le CROUS doivent s'acquitter de la TVA, récupérable partiellement à hauteur de leur coefficient de récupération propre
  - Les deux fois 750 k€ (ENS et CROUS) doivent s'entendre comme finançant un investissement TTC.

**Capacité totale de financement opération :**  
**7,836 M € + 1,5 M€ = 9,336 M € TTC TDC**

**Cas du montage MOP :**

- ✓ Récupération de la TVA
  - Selon le même principe que le CP
  - Dépôt d'un nouveau rescrit fiscal pour l'opération en MOP

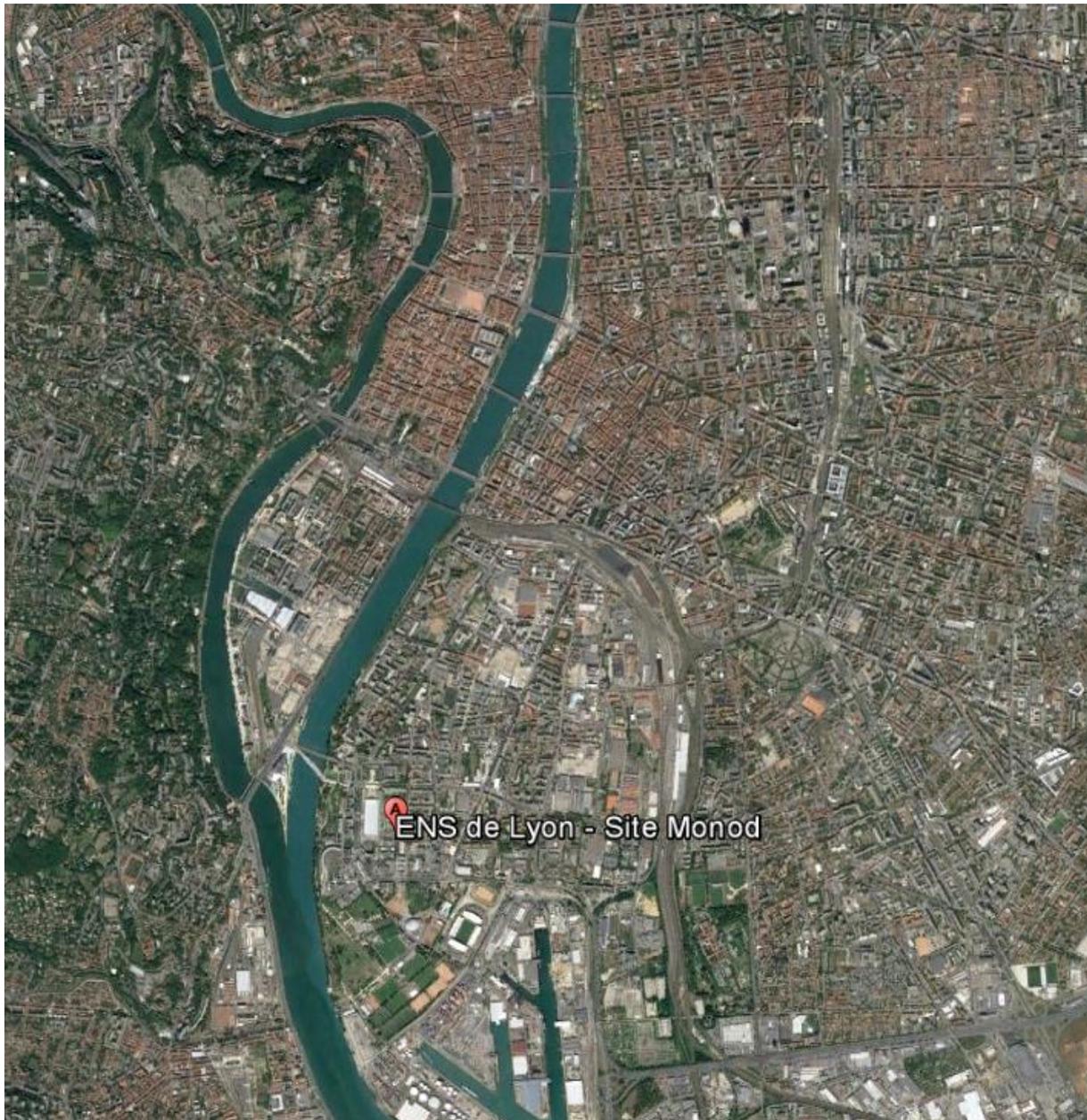
**Capacité totale de financement opération :**  
**minimum 8,03 M€ TTC TDC**  
**(nécessité de dépôt d'un nouveau rescrit pour augmenter l'enveloppe)**

## 2. DONNEES DE SITE

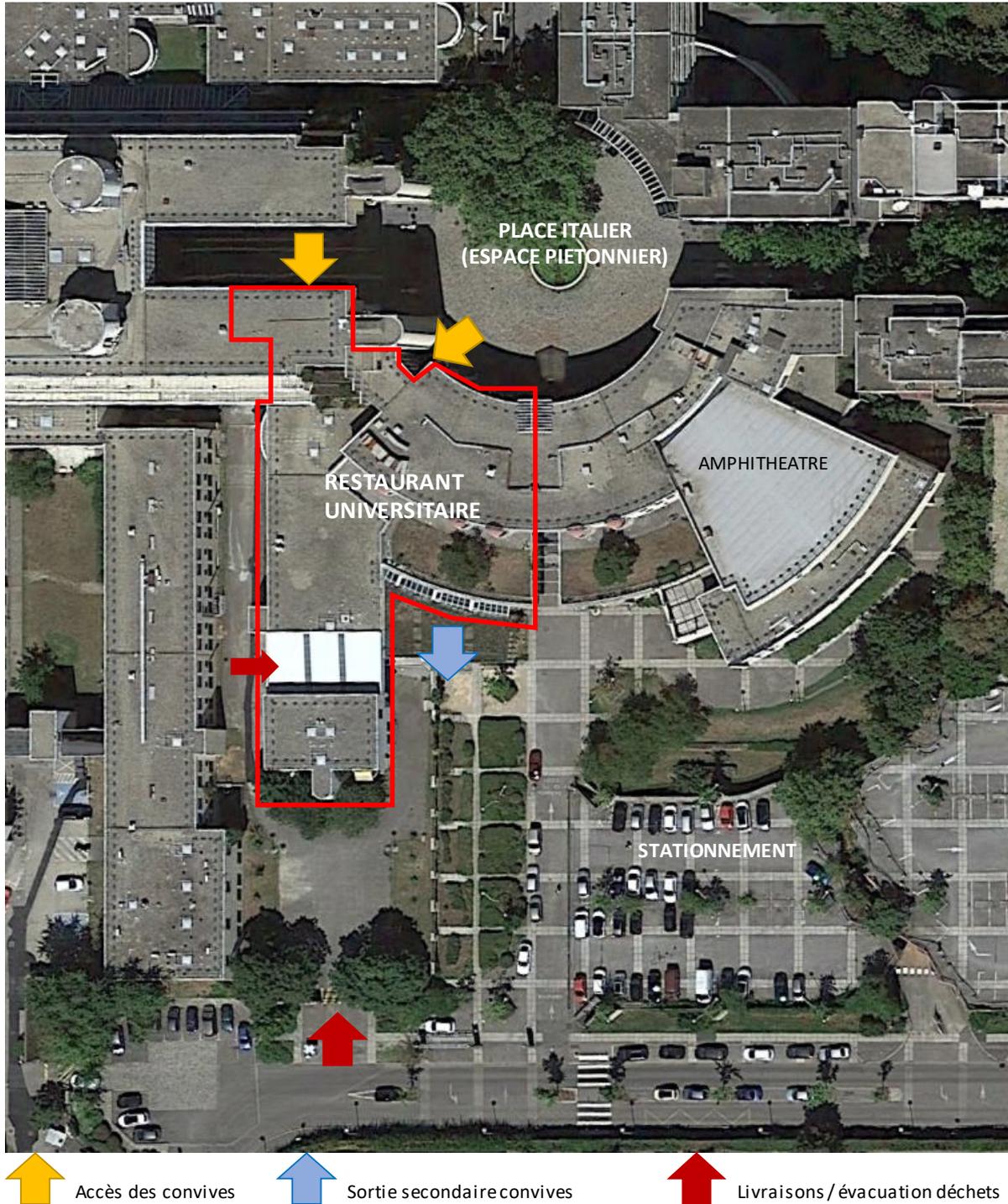
### 2.1. DONNEES D'URBANISME

#### LOCALISATION

Adresse : 46 place d'Italie 69007 Lyon

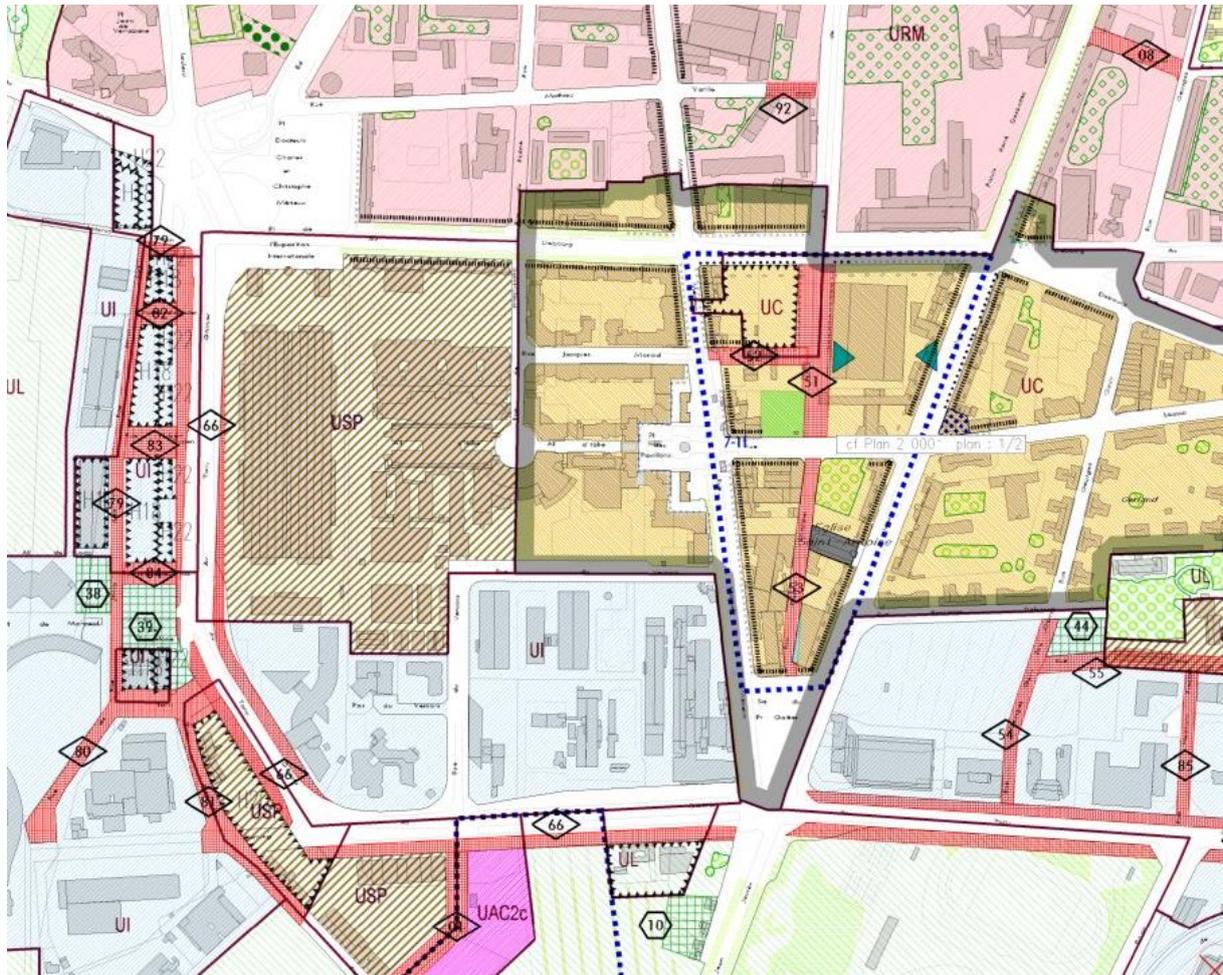


**DESSERTE ET ACCESSIBILITE**



## CONTRAINTES PLU

Le site est inscrit dans le périmètre de la zone UPS du PLU de la Communauté Urbaine de Lyon



Les contraintes règlementaires d'urbanisme seront à prendre en considération lors de la conception du projet.

En ce qui concerne la faisabilité du projet, l'analyse des contraintes du PLU ne fait pas apparaître de contraintes majeures s'opposant à la réalisation d'une extension du bâtiment existant :

- ✓ Possibilité d'implantation en limite de propriété
- ✓ Possibilité d'implantation à l'alignement
- ✓ Emprise au sol non réglementée
- ✓ Hauteur des bâtiments 20 mètres

## 2.2. ETAT TECHNIQUE DU BATIMENT

### HISTORIQUE

**Date de construction du bâtiment** : Inauguration de l'ENS en 1986.

**Historique des travaux réalisés** : Extension de la salle à manger

### SECURITE INCENDIE

**Type d'établissement** : ERP

**Catégorie** : ERP 1<sup>ère</sup> catégorie intégré aux bâtiments de l'école

**Avis de la dernière commission de sécurité** : Avis défavorable maintenu en 2016

### ACCESSIBILITE HANDICAPES

**Avis** : accessibilité des personnes handicapées possible car implantation de plain-pied accessible depuis l'extérieur. Attention une partie de la salle à manger n'est pas accessible aux personnes handicapées.

### AMIANTE

DTA réalisé en 2015 par SOCOBAT : absence d'amiante

Plomb : présence de plomb confirmée par le diagnostic effectué par SOCOBAT en 2015. Cela concerne les peintures de garde-corps et main courantes des escaliers.

### SYNTHESE GENERALE

Le restaurant universitaire est implanté au sein des bâtiments de l'ENS (campus science) où il occupe des locaux au niveau du RDC et sous-sol.

Les locaux n'appartiennent pas au CROUS, il s'agit de locaux de l'ENS qui a en charge les travaux de maintenance et de rénovation.

Il s'agit d'une construction en béton typées des années 80 : façades en béton (enduit), menuiseries métalliques, toitures terrasses béton.

Sur le plan technique, les locaux côté public présentent un état globalement vieillissant (décoration d'époque, sols en PVC vétustes, peintures à refaire) à l'exception de l'espace en extension de réalisation relativement récente (années 2000). Menuiseries extérieures métalliques vétustes.

Côté locaux de production, les locaux sont vétustes et présentent des dégradations liées à l'exploitation et aux typologies de matériaux (huisseries rouillées, carrelages endommagés, faux-plafonds dégradés, présence d'humidité et fuites d'eau. Les installations techniques sont entretenues par l'ENS. Elles sont vétustes : pannes des chambres froides, problèmes de fonctionnement des CTA, pannes des équipements d'extraction des cuisines. Les abords extérieurs de la cuisine sont fortement dégradés au niveau du quai de déchargement et des enrobés de voirie.

### 2.3. ANALYSE FONCTIONNELLE DE L'EXISTANT

#### **PRINCIPAUX DYSFONCTIONNEMENTS CONSTATES**

Les aménagements des espaces de production sont très peu fonctionnels : capacité de stockage frigorifique réduite, aménagement des zones de production inadaptés aux usages actuels.

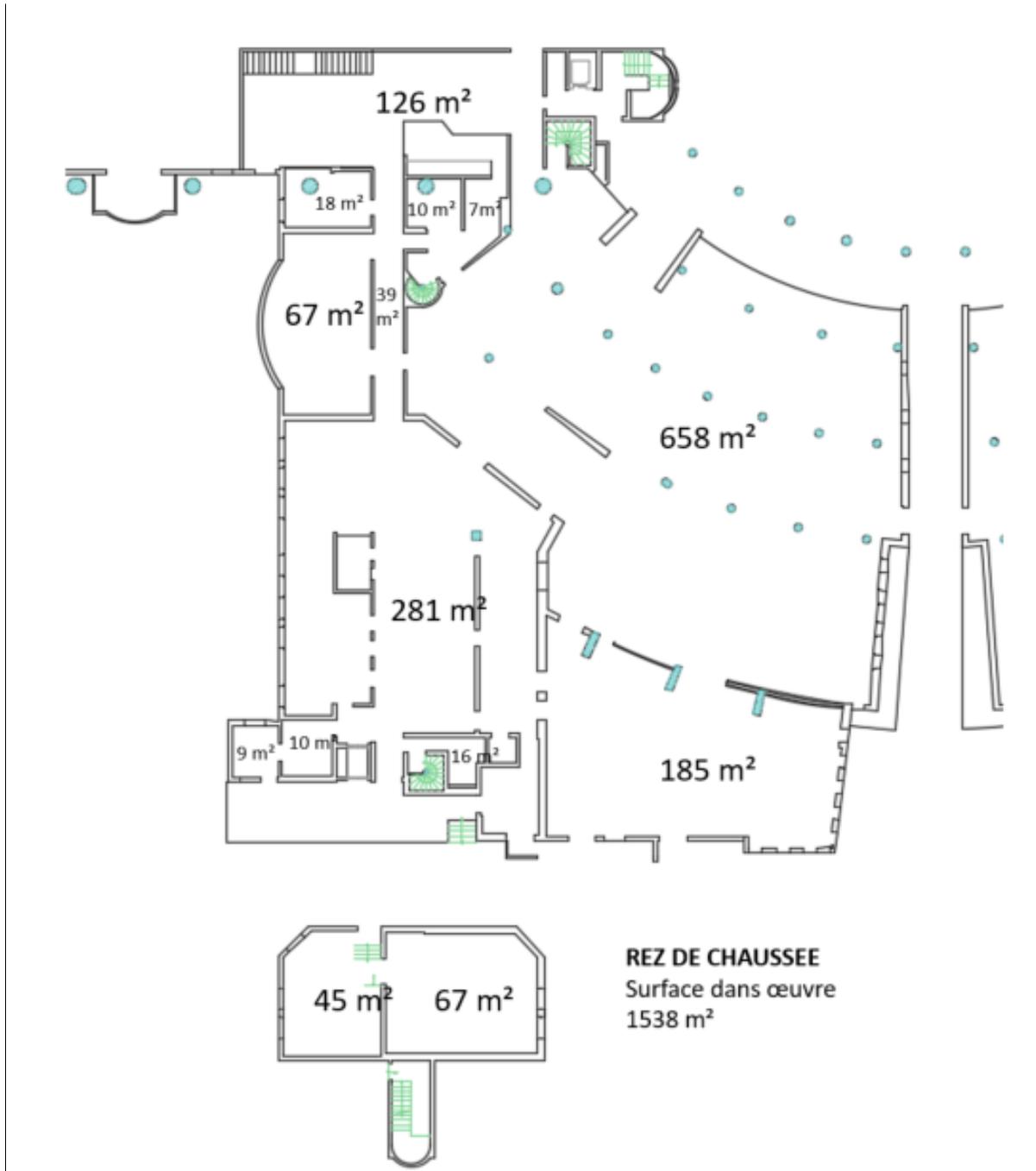
Les aménagements des zones de distribution sont contraignants et les différents points de service sont très vite saturés. Absence de hall d'entrée avant l'accès au self.

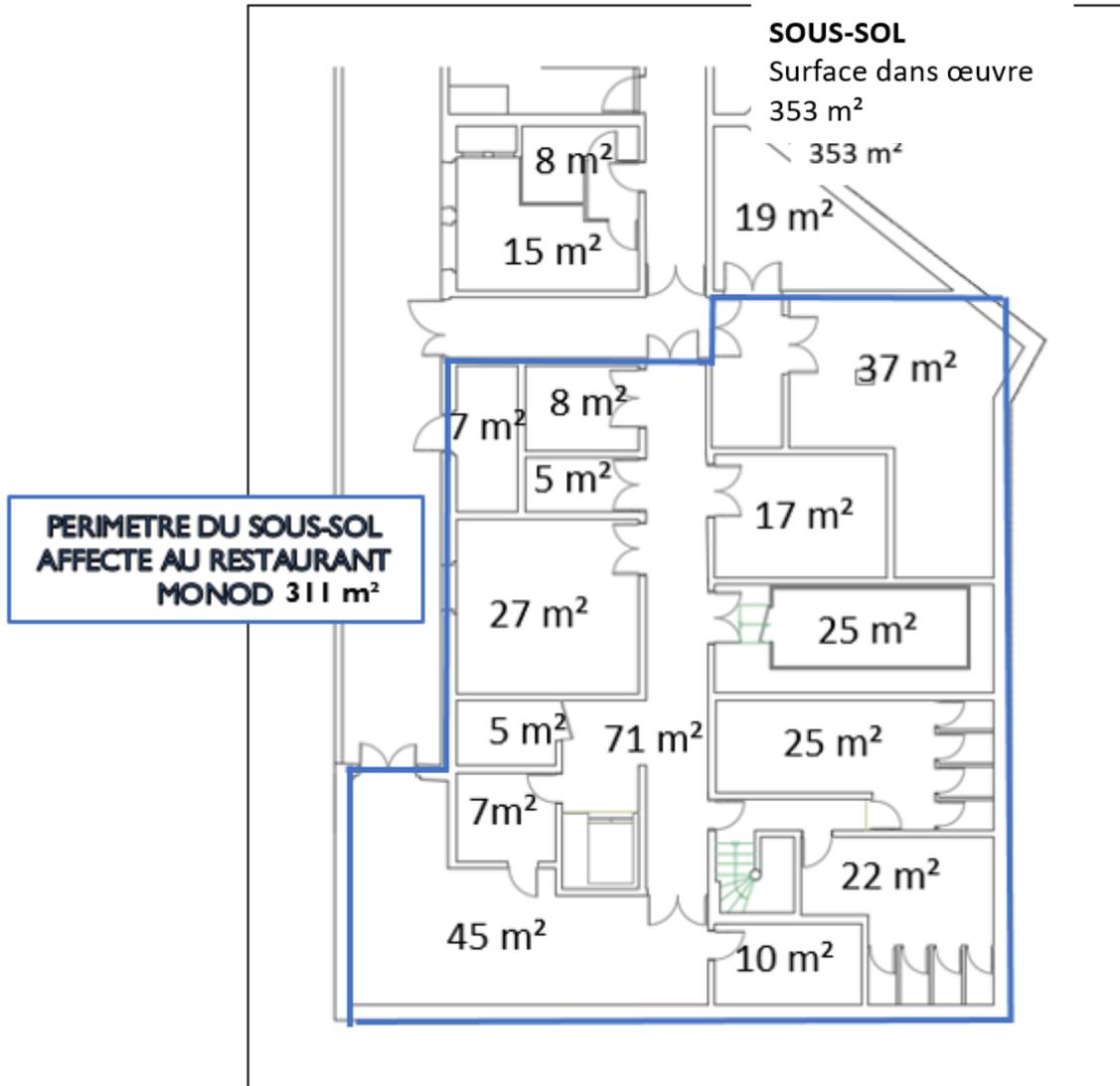
Les flux au sein des salles à manger sont également contraignants et cet espace est rigidifié par la typologie en box.

**PLAN DE L'EXISTANT ET SURFACES DISPONIBLES**

La surface totale dans œuvre (SDO) disponible est de 1849 m<sup>2</sup> répartie comme suit :

- RDC : 1538 m<sup>2</sup>
- R-1 : 311 m<sup>2</sup>





### 3. ELEMENTS DE CADRAGE DES SCENARI

#### 3.1. PRINCIPES FONCTIONNELS RECHERCHES

Il est proposé de mettre en œuvre un espace multimodal dont l'offre de restauration serait composée comme suit :

- Une offre de type RU sous la forme d'un self éclaté avec plats chauds et grillades.
- Une offre de cafétéria avec libre-service proposant des sandwiches froids et chauds (type panini), salades, laitages, fruits, pâtisseries, desserts individuels, laitages, ... Cette offre sera complétée par un point de distribution de boissons chaudes
- Une offre de vente à emporter (VAE) accessible au sein de la cafétéria
- Des Coffee-Corners et un espace de DA (Distribution Automatique) directement dans la salle.

Fort du constat du faible usage des espaces de salles à manger (surfaces importantes utilisées seulement 2 heures par jour), il est envisagé de mettre en œuvre ses espaces sous la forme d'un lieu de co-working accessible aux étudiants tout au long de la journée d'une part pour y consommer les prestations de restauration offertes, mais également pour y travailler, s'y reposer ou s'y installer pour échanger.

Cet espace pourra occuper tout ou partie de la salle à manger qui sera commune à la cafétéria et au Self.

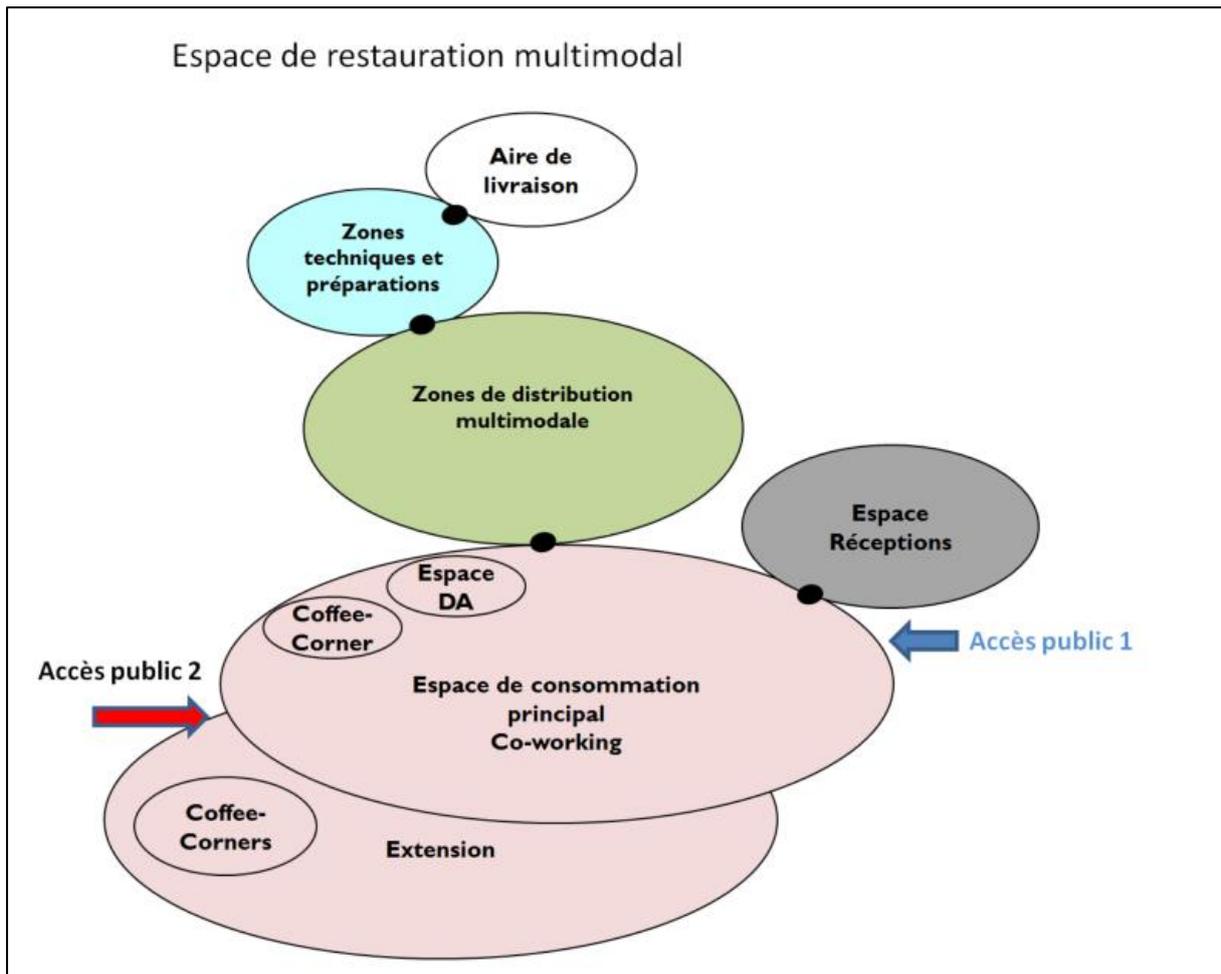
Son aménagement devra être pensé pour répondre à ces objectifs en intégrant les notions de connectivité multimédia (Wifi, prises électrique, mobiliers adaptés,)

De par sa nature, cet espace pourrait être cogéré entre l'ENS et le CROUS en termes d'usage et d'entretien.

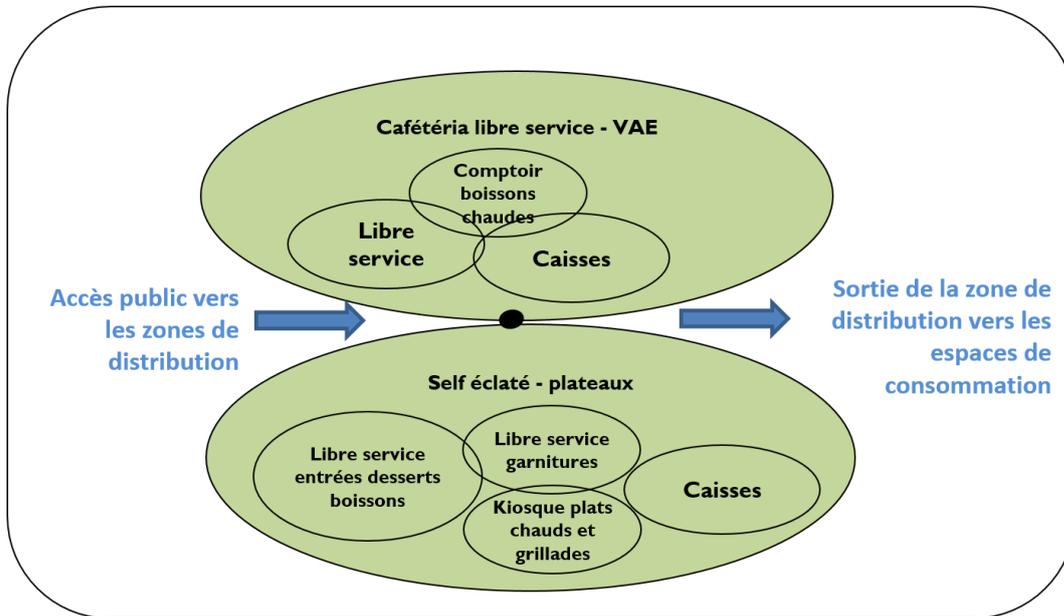
Juxtaposé et pouvant être isolé, cet espace de vie principal sera complété par un espace de distribution intégrant les différentes offres de prestations envisagées. Cet espace de distribution devra pouvoir être physiquement isolé des espaces de salle co-working pour qu'il puisse être utilisé en dehors même des horaires de fonctionnement restauration.

La mise en œuvre de cet espace permettra d'offrir une ouverture élargie couvrant la journée entière.

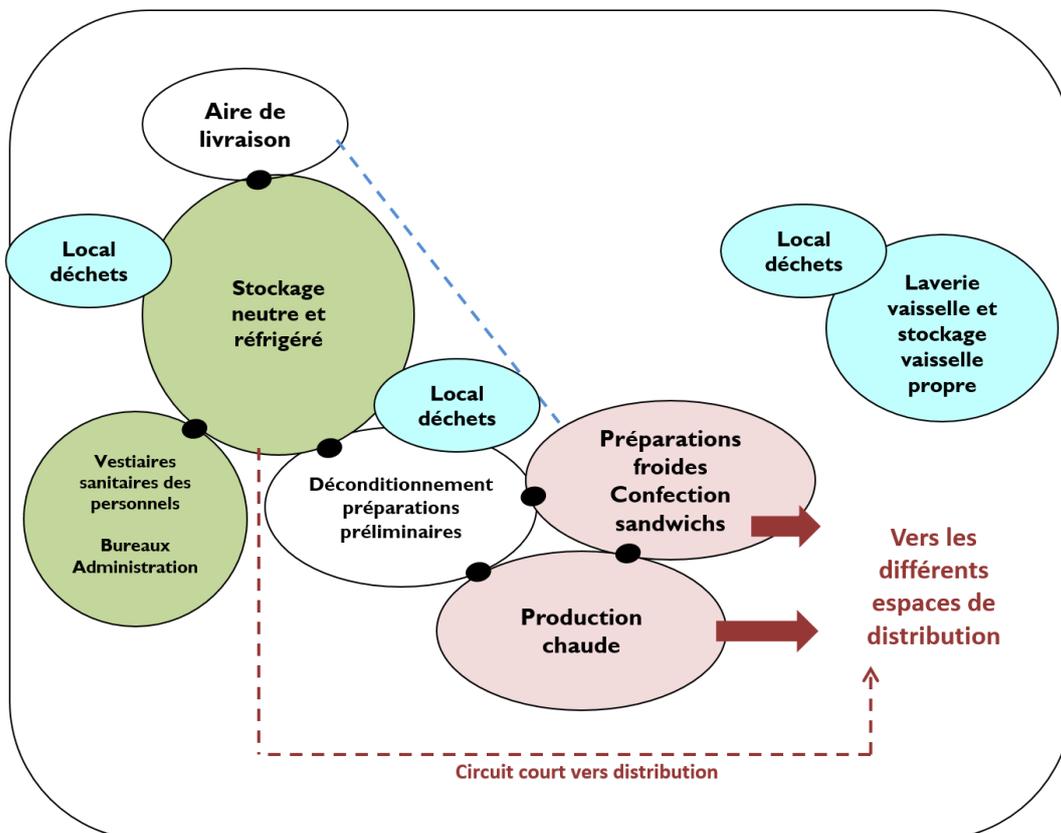
Les principes généraux de fonctionnement et d'organisation des espaces sont présentés dans les schémas fonctionnels suivants :



### Espace de distribution multimodal



### Espaces techniques et préparations



### 3.2. CADRAGE DE SCENARII

Au regard des différentes investigations en phase préparatoire de l'étude de faisabilité et des échanges lors des rencontres de travail avec les différentes parties prenantes à l'opération, il a été identifié et validé la modification de certains aspects des scénarii initialement prévus au projet :

- L'amphithéâtre Mérieux ne pourra pas être utilisé dans le cadre du projet de restructuration-extension du restaurant. Cet espace fait l'objet d'une programmation annuelle incompatible avec une activité de restauration permanente. En revanche, il est envisageable de disposer de cet espace pour la mise en place d'un service provisoire pendant les travaux. Il serait toutefois souhaitable de pouvoir mettre en place une solution de fonctionnement pendant les travaux qui puisse être pérennisée par la suite (optimisation de l'investissement).

Le scénario portant sur l'utilisation de l'amphithéâtre pour une cafétéria définitive a donc été abandonné.

- L'emprise foncière située à l'arrière du restaurant (zone de livraison actuelle) pourrait constituer un potentiel intéressant en vue de la réalisation d'une future extension du restaurant. L'utilisation de cette zone nécessitera toutefois le déplacement des logements de fonction situés à l'étage. Dans l'hypothèse d'une extension sur ce périmètre, le nouveau bâtiment pourrait disposer de deux niveaux : un niveau de sous-sol et un niveau de RDC.

Sur la base de ces éléments et des travaux d'étude menées, les scénarios envisagés dans le cadre de l'étude de faisabilité sont donc redéfinis comme suit :

- Scénario n°1 : Création d'un espace multimodal de restauration comprenant :
  - o Une offre de type **RU** basée sur une capacité en place assise de **650 places**, soit une capacité de **1300 repas/jour**.
  - o Une offre de **cafétéria** avec un espace de consommation sur place de type « Lounge » de **150 places** et une possibilité de VAE (Vente A Emporter), soit une capacité totale de la cafétéria de l'ordre de **700 tickets/jour**.
- Scénario n°2 : Création d'un espace multimodal de restauration comprenant :
  - o Une offre de type **RU** basée sur une capacité en place assise de **550 places**, soit une capacité de **1100 repas/jour**.
  - o Une offre de **cafétéria** avec un espace de consommation sur place de type « Lounge » de **100 places** et une possibilité de VAE (Vente A Emporter), soit une capacité totale de la cafétéria de l'ordre de **600 tickets/jour**.
- Scénario n°3 : Création d'un espace multimodal de restauration comprenant :
  - o Une offre de type **RU** basée sur une capacité en place assise de **500 places**, soit une capacité de **1000 repas/jour (capacité actuelle)**.
  - o Une offre de **cafétéria** organisé uniquement sur le principe de la VAE (Vente à Emporter), soit une capacité totale de la cafétéria de l'ordre de **500 tickets/jour**.

**Il a également été étudié un scénario 2+ caractérisé par :**

Afin de mieux appréhender les enjeux de chaque scénario par rapport aux besoins à venir identifiés sur le Campus (rappel des objectifs au 1.2. page 3), il peut être dressé la comparaison suivante :

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	Scénario 2+
Capacité suivant le scénario (nbre client/jour)	2000 clients/jour	1700 clients/jour	1500 clients/jour	1800 clients/jour
Capacité cible (étude PH partners)	2000 clients/jour			
<b>Taux de couverture du besoin</b>	100%	85%	75%	90%

Force est de constater que les principales variables suivants les scénarii seront les espaces de consommation (salles à manger) qui dimensionnent l'ensemble du projet. Les autres espaces techniques seront sensiblement équivalents et varieront légèrement au regard de la quantité et dimensionnement des équipements de certains espaces.

Les besoins en surface liées au dimensionnement des salles à manger sont les suivants :

Espace de consommation -Surface des salles	Scénario 1			Scénario 2			Scénario 3			Scénario 2+		
	Nombre places	Ratio surface	Besoin SU	Nombre places	Ratio surface	Besoin SU	Nombre places	Ratio surface	Besoin SU	Nombre places	Ratio surface	Besoin SU
Espace tables	650	1,2 m <sup>2</sup>	780 m <sup>2</sup>	550	1,2 m <sup>2</sup>	660 m <sup>2</sup>	500	1,2 m <sup>2</sup>	600 m <sup>2</sup>	600	1,2 m <sup>2</sup>	720 m <sup>2</sup>
Espace Lounge - coworking	150	1,5 m <sup>2</sup>	225 m <sup>2</sup>	100	1,5 m <sup>2</sup>	150 m <sup>2</sup>				100	1,5 m <sup>2</sup>	150 m <sup>2</sup>
Salle à manger réception	56	1,5 m <sup>2</sup>	84 m <sup>2</sup>	56	1,5 m <sup>2</sup>	84 m <sup>2</sup>	56	1,5 m <sup>2</sup>	84 m <sup>2</sup>	40	1,5 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>	<b>800</b>		<b>1005 m<sup>2</sup></b>	<b>650</b>		<b>810 m<sup>2</sup></b>	<b>500</b>		<b>600 m<sup>2</sup></b>	<b>740</b>		<b>930 m<sup>2</sup></b>

### 3.3. METHODOLOGIE DES CHIFFRAGES PREVISIONNELS

Les coûts d'opération sont ici évalués suivant les 2 orientations envisageables pour la dévolution contractuelle, à savoir :

- Version 1 : Loi MOP
- Version 2 : intégration au CP

Les évaluations ont été opérées suivant 4 ratios de référence afin d'assurer une plus grande pertinence à l'évaluation :

	<b>Espaces de types publics</b> (Salles à manger, accueil, distribution)	<b>Espaces de types techniques</b> (Cuisines, locaux techniques, réserves, distribution).
Travaux en <b>restructuration</b> sur existant	<b>900 € HT / m<sup>2</sup> SP</b>	<b>1200 € HT / m<sup>2</sup> SP</b>
Travaux en <b>extension</b>	<b>1700 € HT / m<sup>2</sup> SP</b>	<b>2400 € HT / m<sup>2</sup> SP</b>

Par ailleurs, les chiffrages d'équipements de grandes cuisines set de mobiliers ont été réalisés au réel des besoins cibles prédéfinis pour chaque scénario.

**Ces 2 approches permettent d'éviter une part d'aléas trop importante à ce stade décisionnel.**

## 4. FAISABILITE DU SCENARIO N°1

### 4.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°1

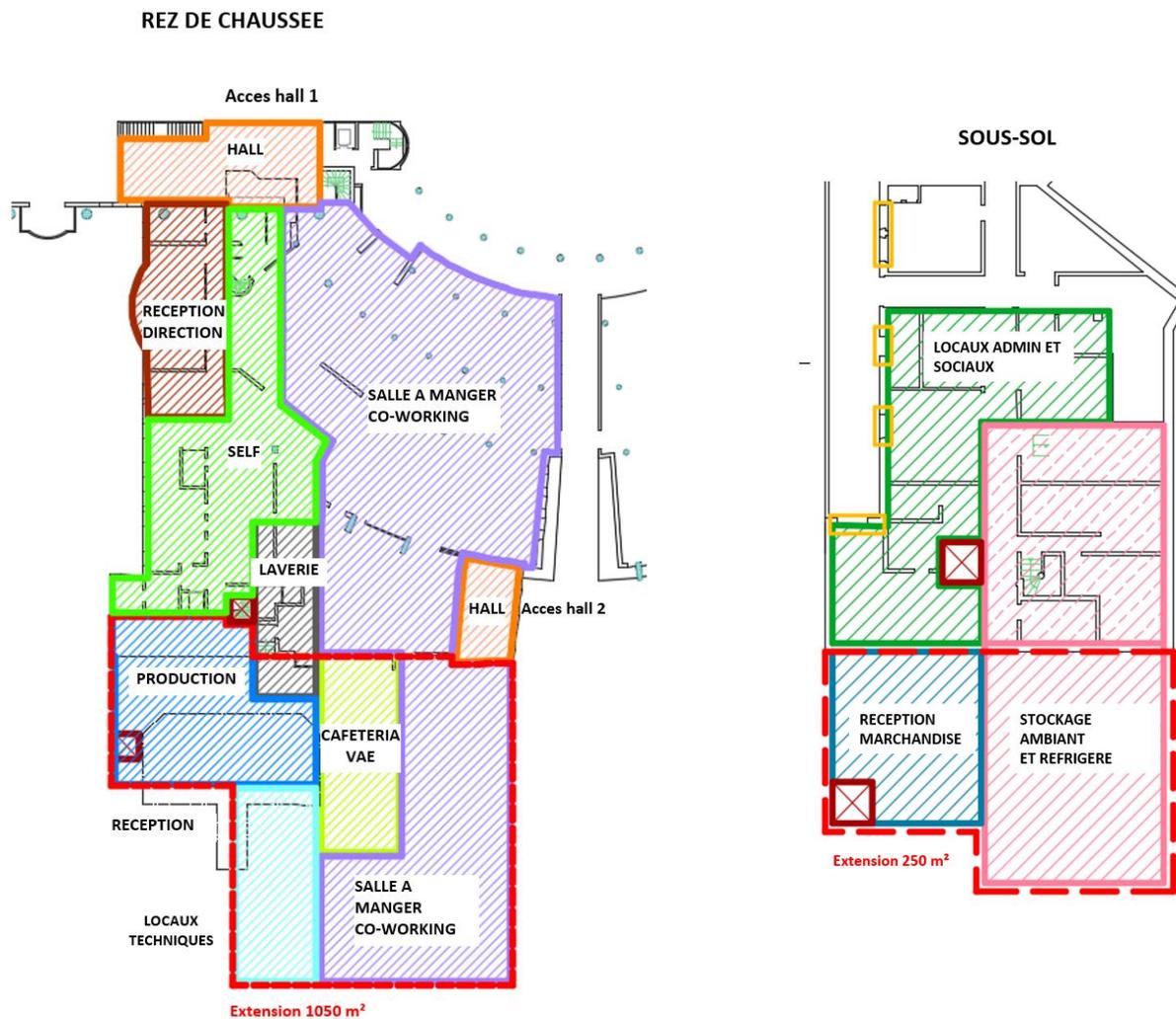
		<b>Scénario 1</b>
<b>Désignation</b>	<b>Surface (m<sup>2</sup>)</b>	
Espaces publics (consommation et ventes)	1779	
Espaces techniques et de préparations	890	
<b>SU Totale</b>	<b>2669</b>	
<i>Circulations (10 % SU)</i>	267	
<b>SDO Totale</b>	<b>2936</b>	
dont locaux techniques	155	
<b>Espaces publics (consommation et ventes)</b>		<b>Surfaces Utiles 1779</b>
<b>Accueil général</b>		<b>140</b>
Hall d'entrée - Sas thermique N°1		40
Hall d'entrée - Sas thermique N°2		30
Sanitaires publics H.		35
Sanitaires Publics F.		35
<b>Espace de consommation - Co-Working</b>		<b>1062</b>
Espace tables	Ratio 1,2 m <sup>2</sup> /places	780
Espace Lounge	Ratio 1,5 m <sup>2</sup> /places	225

Local ménage		12
Coffee corner en salle	2 Coffee-Corners	20
Espace DA		25
<b>Espace restauration n°1 Cafétéria - Libre-service VAE</b>		<b>130</b>
Zone de libre-service		80
Comptoir chaud et caisses		30
Office / réserve appoint + laverie plateaux cafétéria		20
<b>Espace restauration N°2 V1 Self éclaté plateaux</b>		<b>315</b>
Zone d'attente		30
Espace plateaux couverts		20
Libre-service entrées - desserts - boissons		120
Kiosque plats chauds et grillades (à définir)		100
Caisses		45
<b>Espace réception-direction</b>		<b>132</b>
Hall vestiaire		15
Salle à manger principale (modulable par cloisons amovibles)	56 places	90
Office service et laverie vaisselle dédiée		12
Cuisine de finition		15

<b>Espaces techniques et de préparations</b>		<b>Surfaces Utiles</b>	<b>890</b>
<b>Réception des denrées</b>			<b>64</b>
Aire de livraisons			<i>pm</i>
Réception			25
Sas décartonnage réfrigéré			15
Local déchets cartonnages			12
Bureau Magasin	2 postes		12
<b>Espaces techniques et de préparations (suite)</b>			
<b>Stockage ambiant</b>			<b>136</b>
Réserve épicerie			60
Local Pain			6
Réserve matériel			20
Réserve produits d'entretien			15
Réserve usage unique			35
<b>Stockage réfrigéré</b>			<b>74</b>
Chambre froide positive n°1: viandes			12
Chambre froide positive n°2: fruits et légumes			14
Chambre froide positive n°3: BOF			18
Chambre froide négative n°1			15
Chambre froide négative n°2			15
<b>Préparations préliminaires</b>			<b>66</b>
Déboîitage - déconditionnement			18
Légumerie			18
Local déchets fragilisation et préparations			12
Chambre froide produits déconditionnés			18
<b>Fabrication</b>			<b>80</b>
Préparations chaudes			60
Refroidissement rapide			10
Bureau production			10
<b>Préparations froides</b>			<b>54</b>
Préparations froides			30
Confection sandwiches ( + export)			24
Chambre froide produits finis			20

<b>Laverie vaisselle</b>		<b>90</b>
Laverie -vaisselle		60
Stockage vaisselle propre		30
Local déchets laverie		12
<b>Plonge batterie</b>		<b>37</b>
Plonge batterie		14
Stockage matériels propres		15
Local entretien		8
<b>Locaux sociaux et administratifs</b>		<b>134</b>
Bureau n°1 ( 1 poste)		12
Bureau n°2 ( 3 postes + repro)		28
Sas entrée administration		6
Vestiaire - sanitaires femme	20 pax	32
Vestiaire - sanitaires homme	20 pax	32
Salle de repos du personnel		12
Local linge Propre/salle/ Lave-linge		12
<b>Locaux techniques</b>		<b>155</b>
Chaufferie		50
Traitement de l'eau		20
Local TGBT		15
Local CTA		70

4.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°1



**4.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUITE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°1**

Phase n°	Intervention	Continuité de service
<b>Scénario n°1</b>		
1	Création de l'extension réception et réserves (R-1) et de la production, locaux techniques, cafétéria VAE et nouvelle extension de la salle à manger co-working. Aménagements extérieurs voirie zone livraison	Maintien de l'actuelle cuisine avec livraison depuis le sous-sol (rampe). Maintien du self actuel, de la laverie et salle à manger existante
2	Restructuration de l'ancienne cafétéria en hall, de la zone réception direction et création du nouveau self à la place de l'actuelle cuisine  Restructuration R-1 existant	Fonctionnement avec self actuel + nouvelle cafétéria Fermeture temporaire espace réception direction  Espaces des personnels (vestiaires et bureaux en bungalows provisoires)
3 a	Création de la nouvelle laverie, restauration des salles à manger par 1/3	Fonctionnement avec nouveau self et cafétéria, salle à manger réduite à 2/3 soit 400 places
3 b	Restructuration du dernier 1/3 de salle à manger	



## 4.4. EVALUATION DES COUTS D'OPERATION SCENARIO N°1

	Base de référence	Scénario 1	
		Q.	€ HT
<b>Travaux Restructuration</b>			
Espaces publics	900 €/m <sup>2</sup>	1110 m <sup>2</sup>	999 000 €
Espaces techniques	1200 €/m <sup>2</sup>	670 m <sup>2</sup>	804 000 €
<b>Travaux Extension</b>			
Espaces publics	1700 €/m <sup>2</sup>	900 m <sup>2</sup>	1 530 000 €
Espaces techniques	2400 €/m <sup>2</sup>	400 m <sup>2</sup>	960 000 €
<b>TOTAL TRAVAUX HT</b>			<b>4 293 000 €</b>
<b>Autres travaux et équipements</b>			
Coûts d'adaptation (VRD, raccordements CU, démolitions)	Forfait	-	200 000 €
Equipements et Matériels	suivant détail	-	1 247 500 €
Gros équipements (Froid - monte-charges)	Forfait	-	200 000 €
Menuiseries extérieures	Forfait	-	104 400 €
Transfert base vie sur foncier d'extension	Forfait	-	non chiffrée
<b>TOTAL TRAVAUX + EQUIPEMENTS HT</b>			<b>6 044 900 €</b>

VERSION 1: OPERATION EN LOI MOP			
<b>Honoraires et frais divers</b>			
Indemnités de concours		-	60 000 €
Etudes préalables (programmation, plan topo, relevés géo,...)	3% Trav. + Equip.	-	181 347 €
Frais études Moe	11% Trav. + Equip.	-	664 939 €
Frais études CT	1% Trav. + Equip.	-	60 449 €
Frais études CSPS	1 % Trav. + Equip.	-	60 449 €
OPC	1,5 % Trav. + Equip.	-	90 674 €
Assurance dommage ouvrage	2 % Trav. + Equip.	-	120 898 €
Provisions pour aléas	5 % Trav. + Equip.	-	302 245 €
<b>TOTAL TDC Hors actualisation HT</b>			<b>7 585 901 €</b>
<b>Actualisation</b>			
Provisions pour actualisation travaux et équipements (2019)	Taux 3 %/an	-	386 541 €
Provisions pour actualisation frais d'études (2019)	Taux 4,7 %	-	58 222 €
<b>TOTAL TDC complet HT</b>			<b>8 030 663 €</b>
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>			<b>9 636 796 €</b>

VERSION 2 : OPERATION INTEGREE AU CP			
<b>Honoraires et frais divers</b>			
Etudes préalables (programmation, plan topo, relevés géo,...)	2,5 % Trav. + Equip.	-	151 123 €
Honoraires CP (y compris provision pour aléas/ assurance et provision pour révision)	30 % travaux + Equip	-	1 813 470 €
<b>TOTAL TDC complet HT</b>			<b>8 009 493 €</b>
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>			<b>9 611 391 €</b>

## 5. FAISABILITE DU SCENARIO N°2

### 5.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°2

		Scénario 2
Désignation		Surface (m <sup>2</sup> )
Espaces publics (consommation et ventes)		1519
Espaces techniques et de préparations		882
<b>SU Totale</b>		<b>2401</b>
<i>Circulations (10 % SU)</i>		240
<b>SDO Totale</b>		<b>2641</b>
dont locaux techniques		155
<b>Espaces publics (consommation et ventes)</b>		<b>Surfaces Utiles 1519</b>
<b>Accueil général</b>		<b>110</b>
Hall d'entrée - Sas thermique N°1		40
Hall d'entrée - Sas thermique N°2		
Sanitaires publics H.		35
Sanitaires Publics F.		35
<b>Espace de consommation - Co-Working</b>		<b>877</b>
Espace tables	Ratio 1,2 m <sup>2</sup> /places	660
Espace Lounge	Ratio 1,5 m <sup>2</sup> /places	150
Local ménage		12
Coffee corner en salle	2 Coffee-Corners	20
Espace DA		35
<b>Espace restauration n°1 Cafétéria - Libre-service VAE</b>		<b>130</b>
Zone de libre-service		80
Comptoir chaud et caisses		30
Office / réserve appoint + laverie plateaux cafétéria		20
<b>Espace restauration N°2 V1 Self éclaté plateaux</b>		<b>270</b>
Zone d'attente		25
Espace plateaux couverts		20
Libre-service entrées - desserts - boissons		100
Kiosque plats chauds et grillades (à définir)		90
Caisses		35
<b>Espace réception-direction</b>		<b>132</b>
Hall vestiaire		15
Salle à manger principale (modulable par cloisons amovibles)	56 places	90
Office service et laverie vaisselle dédiée		12
Cuisine de finition		15
<b>Espaces techniques et de préparations</b>		<b>Surfaces Utiles 882</b>
<b>Réception des denrées</b>		<b>64</b>
Aire de livraisons		<i>pm</i>
Réception		25
Sas décartonnage réfrigéré		15
Local déchets cartonnages		12
Bureau Magasin	2 postes	12

<b>Espaces techniques et de préparations (suite)</b>		
<b>Stockage ambiant</b>		<b>136</b>
Réserve épicerie		60
Local Pain		6
Réserve matériel		20
Réserve produits d'entretien		15
Réserve usage unique		35
<b>Stockage réfrigéré</b>		<b>74</b>
Chambre froide positive n°1: viandes		12
Chambre froide positive n°2: fruits et légumes		14
Chambre froide positive n°3: BOF		18
Chambre froide négative n°1		15
Chambre froide négative n°2		15
<b>Préparations préliminaires</b>		<b>66</b>
Déboîtage - déconditionnement		18
Légumerie		18
Local déchets fragilisation et préparations		12
Chambre froide produits déconditionnés		18
<b>Fabrication</b>		<b>80</b>
Préparations chaudes		60
Refroidissement rapide		10
Bureau production		10
<b>Préparations froides</b>		<b>54</b>
Préparations froides		30
Confection sandwiches ( + export)		24
Chambre froide produits finis		20
<b>Laverie vaisselle</b>		<b>90</b>
Laverie -vaisselle		60
Stockage vaisselle propre		30
Local déchets laverie		12
<b>Plonge batterie</b>		<b>37</b>
Plonge batterie		14
Stockage matériels propres		15
Local entretien		8
<b>Locaux sociaux et administratifs</b>		<b>126</b>
Bureau n°1 ( 1 poste)		12
Bureau n°2 ( 3 postes + repro)		28
Sas entrée administration		6
Vestiaire - sanitaires femme	20 pax	30
Vestiaire - sanitaires homme	20 pax	30
Salle de repos du personnel		10
Local linge Propre/salle/ Lave-linge		10
<b>Locaux techniques</b>		<b>155</b>
Chaufferie		50
Traitement de l'eau		20
Local TGBT		15
Local CTA		70

5.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°2



**5.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUITE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°2**

Phase n°	Intervention	Continuité de service
<b>Scénario n°2</b>		
1	Création de l'extension réception et réserves (R-1) et de la production, locaux techniques, cafétéria VAE et nouvelle extension de la salle à manger co-working. Aménagements extérieurs voirie zone livraison	Maintien de l'actuelle cuisine avec livraison depuis le sous-sol (rampe). Maintien du self actuel, de la laverie et salle à manger existante.
2	Restructuration de l'ancienne cafétéria en hall, de la zone réception direction et création du nouveau self à la place de l'actuelle cuisine  Restructuration R-1 existant	Fonctionnement avec self actuel + nouvelle cafétéria Fermeture temporaire espace réception direction  Espaces des personnels (vestiaires et bureaux en bungalows provisoires)
3 a	Création de la nouvelle laverie, restauration des salles à manger par 1/3	Fonctionnement avec nouveau self et cafétéria, salle à manger réduite à 2/3 soit 400 places
3 b	Restructuration du dernier 1/3 de salle à manger	



## 5.4. EVALUATION DES COÛTS D'OPERATION SCENARIO N°2

	Base de référence	Scénario 2	
		Q.	€ HT
<b>Travaux Restructuration</b>			
Espaces publics	900 €/m <sup>2</sup>	1095 m <sup>2</sup>	985 500 €
Espaces techniques	1200 €/m <sup>2</sup>	670 m <sup>2</sup>	804 000 €
<b>Travaux Extension</b>			
Espaces publics	1700 €/m <sup>2</sup>	600 m <sup>2</sup>	1 020 000 €
Espaces techniques	2400 €/m <sup>2</sup>	400 m <sup>2</sup>	960 000 €
<b>TOTAL TRAVAUX HT</b>			<b>3 769 500 €</b>
<b>Autres travaux et équipements</b>			
Coûts d'adaptation (VRD, raccordements CU, démolitions)	Forfait	-	200 000 €
Equipements et Matériels	suitant détail	-	1 138 000 €
Gros équipements (Froid - monte-charges)	Forfait	-	200 000 €
Menuiseries extérieures	Forfait	-	104 400 €
Transfert base vie sur foncier d'extension	Forfait	-	non chiffrée
<b>TOTAL TRAVAUX + EQUIPEMENTS HT</b>			<b>5 411 900 €</b>

VERSION 1: OPERATION EN LOI MOP			
<b>Honoraires et frais divers</b>			
Indemnités de concours		-	60 000 €
Etudes préalables (programmation, plan topo, relevés géo,...)	3% Trav. + Equip.	-	162 357 €
Frais études Moe	11% Trav. + Equip.	-	595 309 €
Frais études CT	1% Trav. + Equip.	-	54 119 €
Frais études CSPA	1 % Trav. + Equip.	-	54 119 €
OPC	1,5 % Trav. + Equip.	-	81 179 €
Assurance dommage ouvrage	2 % Trav. + Equip.	-	108 238 €
Provisions pour aléas	5 % Trav. + Equip.	-	270 595 €
<b>TOTAL TDC Hors actualisation HT</b>			<b>6 797 816 €</b>
<b>Actualisation</b>			
Provisions pour actualisation travaux et équipements (2019)	Taux 3 %/an	-	346 064 €
Provisions pour actualisation frais d'études (2019)	Taux 4,7 %	-	52 420 €
<b>TOTAL TDC complet HT</b>			<b>7 196 300 €</b>
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>			<b>8 635 559 €</b>

VERSION 2 : OPERATION INTEGREE AU CP			
<b>Honoraires et frais divers</b>			
Etudes préalables (programmation, plan topo, relevés géo,...)	2,5 % Trav. + Equip.	-	135 298 €
Honoraires CP (y compris provision pour aléas/ assurance et provision pour révision)	30 % travaux + Equip	-	1 623 570 €
<b>TOTAL TDC complet HT</b>			<b>7 170 768 €</b>
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>			<b>8 604 921 €</b>

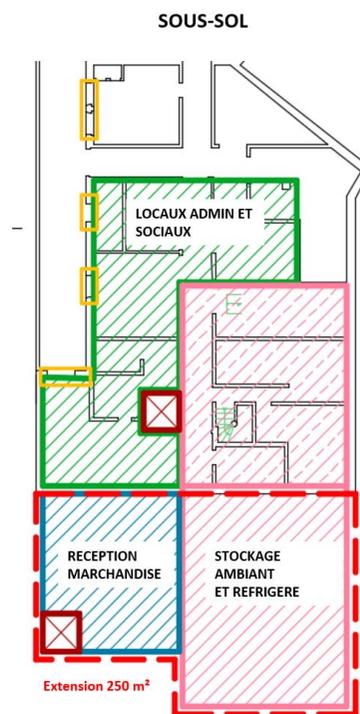
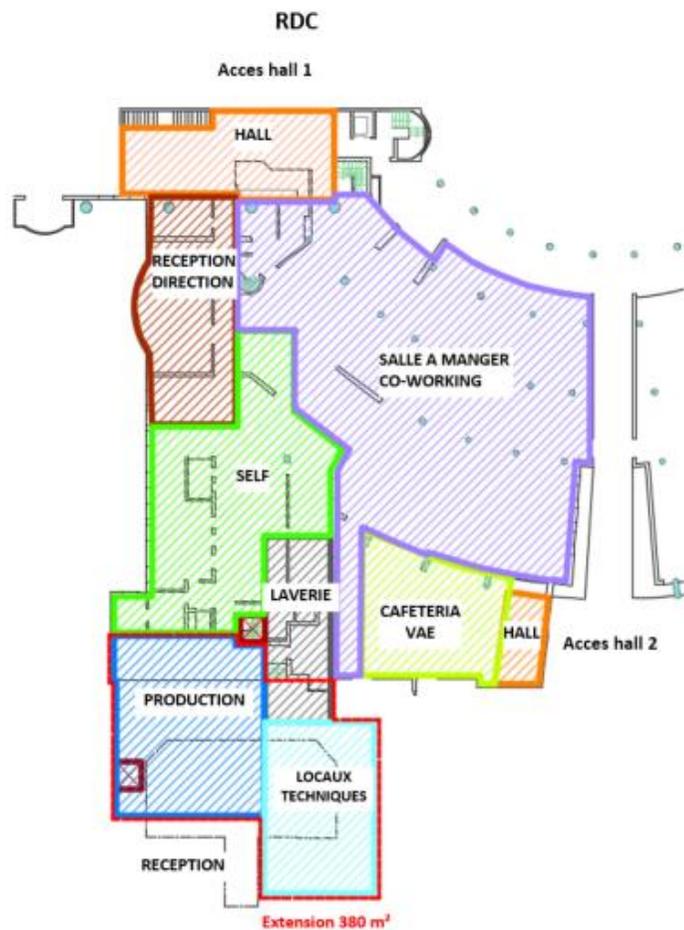
## 6. FAISABILITE DU SCENARIO N°3

### 6.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°3

		Scénario 3
Désignation		Surface (m <sup>2</sup> )
Espaces publics (consommation et ventes)		1339
Espaces techniques et de préparations		872
<b>SU Totale</b>		<b>2211</b>
<i>Circulations (10 % SU)</i>		221
<b>SDO Totale</b>		<b>2432</b>
dont locaux techniques		155
<b>Espaces publics (consommation et ventes)</b>		<b>Surfaces Utiles 1339</b>
<b>Accueil général</b>		<b>140</b>
Hall d'entrée - Sas thermique N°1		40
Hall d'entrée - Sas thermique N°2		30
Sanitaires publics H.		35
Sanitaires Publics F.		35
<b>Espace de consommation - Co-Working</b>		<b>667</b>
Espace tables	Ratio 1,2 m <sup>2</sup> /places	600
Espace Lounge	Ratio 1,5 m <sup>2</sup> /places	
Local ménage		12
Coffee corner en salle	2 Coffee-Corners	20
Espace DA		35
<b>Espace restauration n°1 Cafétéria - Libre-service VAE</b>		<b>130</b>
Zone de libre-service		80
Comptoir chaud et caisses		30
Office / réserve appoint + laverie plateaux cafétéria		20
<b>Espace restauration N°2 V1 Self éclaté plateaux</b>		<b>270</b>
Zone d'attente		25
Espace plateaux couverts		20
Libre-service entrées - desserts - boissons		100
Kiosque plats chauds et grillades (à définir)		90
Caisses		35
<b>Espace réception-direction</b>		<b>132</b>
Hall vestiaire		15
Salle à manger principale (modulable par cloisons amovibles)	56 places	90
Office service et laverie vaisselle dédiée		12
Cuisine de finition		15
<b>Espaces techniques et de préparations</b>		<b>Surfaces Utiles 872</b>
<b>Réception des denrées</b>		<b>64</b>
Aire de livraisons		<i>pm</i>
Réception		25
Sas décartonnage réfrigéré		15
Local déchets cartonnages		12
Bureau Magasin	2 postes	12

<b>Espaces techniques et de préparations</b>		
<b>Stockage ambiant</b>		<b>136</b>
Réserve épicerie		60
Local Pain		6
Réserve matériel		20
Réserve produits d'entretien		15
Réserve usage unique		35
<b>Stockage réfrigéré</b>		<b>74</b>
Chambre froide positive n°1: viandes		12
Chambre froide positive n°2: fruits et légumes		14
Chambre froide positive n°3: BOF		18
Chambre froide négative n°1		15
Chambre froide négative n°2		15
<b>Préparations préliminaires</b>		<b>66</b>
Déboîtement - déconditionnement		18
Légumerie		18
Local déchets fragilisation et préparations		12
Chambre froide produits déconditionnés		18
<b>Fabrication</b>		<b>70</b>
Préparations chaudes		50
Refroidissement rapide		10
Bureau production		10
<b>Préparations froides</b>		<b>54</b>
Préparations froides		30
Confection sandwiches ( + export)		24
Chambre froide produits finis		20
<b>Laverie vaisselle</b>		<b>90</b>
Laverie -vaisselle		60
Stockage vaisselle propre		30
Local déchets laverie		12
<b>Plonge batterie</b>		<b>37</b>
Plonge batterie		14
Stockage matériels propres		15
Local entretien		8
<b>Locaux sociaux et administratifs</b>		<b>126</b>
Bureau n°1 ( 1 poste)		12
Bureau n°2 ( 3 postes + repro)		28
Sas entrée administration		6
Vestiaire - sanitaires femme	20 pax	30
Vestiaire - sanitaires homme	20 pax	30
Salle de repos du personnel		10
Local linge Propre/salle/ Lave-linge		10
<b>Locaux techniques</b>		<b>155</b>
Chaufferie		50
Traitement de l'eau		20
Local TGBT		15
Local CTA		70

6.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°3



**6.3. GESTION TRANSITOIRE ET CONTINUE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT DURANT LES TRAVAUX SCENARIO N°3**

Phase n°	Intervention	Continuité de service
<b>Scénario n°3</b>		
1	Création de l'extension réception et réserves (R-1) et de la production, locaux techniques.  Cafétéria VAE récréée dans l'actuelle extension salle Aménagements extérieurs voirie zone livraison	Maintien de l'actuelle cuisine avec livraison depuis le sous-sol (rampe). Maintien du self actuel, de la laverie Réduction de la salle à manger d'1/3 soit 300 places.
2	Restructuration de l'ancienne cafétéria en hall, de la zone réception direction et création du nouveau self à la place de l'actuelle cuisine  Restructuration R-1 existant	Fonctionnement avec self actuel + nouvelle cafétéria Fermeture temporaire espace réception direction Réduction de la salle à manger d'1/3 soit 300 places. Espaces des personnels (vestiaires et bureaux en bungalows provisoires)
3 a	Création de la nouvelle laverie, restauration des salles à manger par ½	Fonctionnement avec nouveau self et cafétéria, salle à manger réduite à ½ soit 200 places.
3 b	Restructuration du dernier ½ de salle à manger	



#### 6.4. EVALUATION DES COÛTS D'OPERATION SCENARIO N°3





## 7. FAISABILITE DU SCENARIO N°2+

### 7.1. BESOINS EN LOCAUX ET SURFACES SCENARIO N°2+

#### Scénario 2+

Désignation	Surface (m <sup>2</sup> )
Espaces publics (consommation et ventes)	1549
Espaces techniques et de préparations	882
<b>SU Totale</b>	<b>2431</b>
<i>Circulations (10 % SU)</i>	243
<b>SDO Totale</b>	<b>2674</b>
dont locaux techniques	155

Espaces publics (consommation et ventes)	Surfaces Utiles	1549
<b>Accueil général</b>		
<b>110</b>		
Hall d'entrée - Sas thermique N°1		40
Hall d'entrée - Sas thermique N°2		
Sanitaires publics H.		35
Sanitaires Publics F.		35
<b>Espace de consommation - Co-Working</b>		
<b>937</b>		
Espace tables	Ratio 1,2 m <sup>2</sup> /places	720
Espace Lounge	Ratio 1,5 m <sup>2</sup> /places	150
Local ménage		12
Coffee corner en salle	2 Coffee-Corners	20
Espace DA		35
<b>Espace restauration n°1 Cafétéria - Libre service VAE</b>		
<b>130</b>		
Zone de libre service		80
Comptoir chaud et caisses		30
Office / réserve appoint + laverie plateaux cafétéria		20

<b>Espace restauration N°2 V1 Self éclaté plateaux</b>		<b>270</b>
Zone d'attente		25
Espace plateaux couverts		20
Libre service entrées - desserts - boissons		100
Kiosque plats chauds et grillades (à définir)		90
Caisses		35
<b>Espace reception-direction</b>		<b>102</b>
Hall vestiaire		15
Salle à manger principale (modulable par cloisons amovibles)	56 places	60
Office service et laverie vaisselle dédiée		12
Cuisine de finition		15

<b>Espaces techniques et de préparations</b>		<b>Surfaces Utiles</b>	<b>882</b>
<b>Réception des denrées</b>			<b>64</b>
Aire de livraisons			<i>pm</i>
Réception			25
Sas décartonnage réfrigéré			15
Local déchets cartonnages			12
Bureau Magasin	2 postes		12
<b>Stockage ambiant</b>			<b>136</b>
Réserve épicerie			60
Local Pain			6
Réserve matériel			20
Réserve produits d'entretien			15
Réserve usage unique			35
<b>Stockage réfrigéré</b>			<b>74</b>
Chambre froide positive n°1: viandes			12
Chambre froide positive n°2: fruits et légumes			14

Chambre froide positive n°3: BOF		18
Chambre froide négative n°1		15
Chambre froide négative n°2		15
<b>Préparations préliminaires</b>		<b>66</b>
Déboîtage - déconditionnement		18
Légumerie		18
Local déchets fragilisation et préparations		12
Chambre froide produits déconditionnés		18
<b>Fabrication</b>		<b>80</b>
Préparations chaudes		60
Refroidissement rapide		10
Bureau production		10
<b>Préparations froides</b>		<b>54</b>
Préparations froides		30
Confection sandwiches ( + export)		24
Chambre froide produits finis		20
<b>Laverie vaisselle</b>		<b>90</b>
Laverie -vaisselle		60
Stockage vaisselle propre		30
Local déchets laverie		12
<b>Plonge batterie</b>		<b>37</b>
Plonge batterie		14
Stockage matériels propres		15
Local entretien		8
<b>Locaux sociaux et administratifs</b>		<b>126</b>
Bureau n°1 ( 1 poste)		12
Bureau n°2 ( 3 postes + repro)		28
Sas entrée administration		6
Vestiaire - sanitaires femme	20 pax	30
Vestiaire - sanitaires homme	20 pax	30

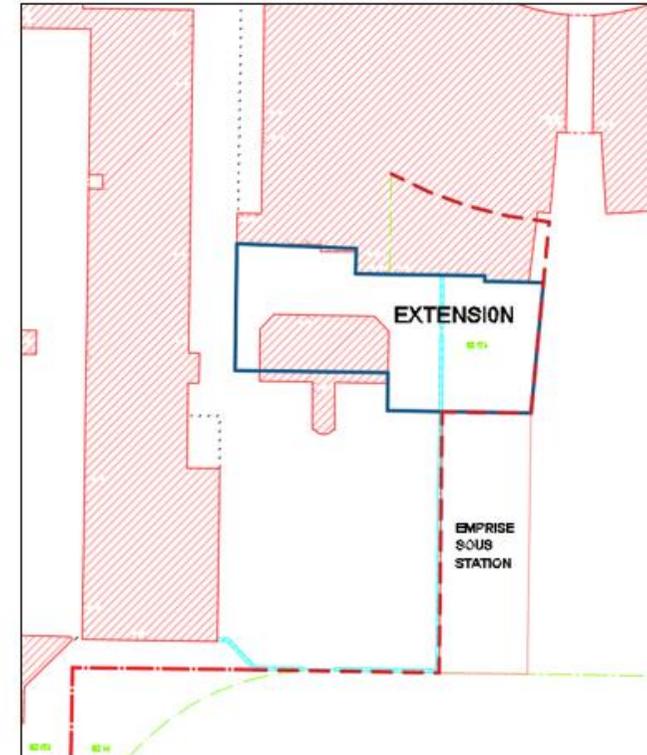
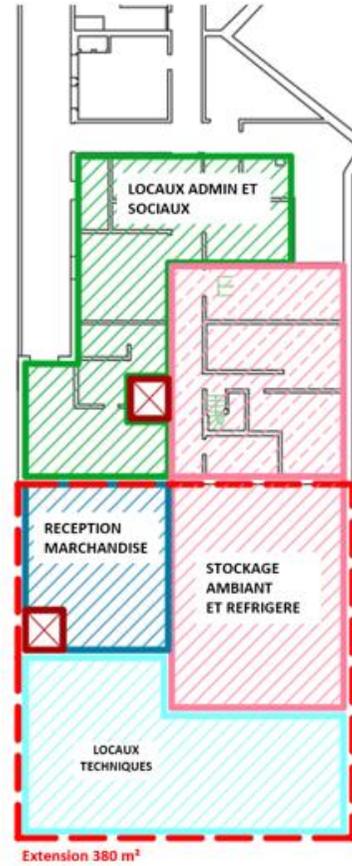
Salle de repos du personnel		10
Local linge Propre/salle/ Lave-linge		10
<b>Locaux techniques</b>		<b>155</b>
Chaufferie		50
Traitement de l'eau		20
Local TGBT		15
Local CTA		70

## 7.2. PRINCIPE GENERAL D'IMPLANTATION SCENARIO N°2+

REZ DE CHAUSSEE



SOUS-SOL







## 7.4. EVALUATION DES COUTS D'OPERATION SCENARIO N°2+

	Base de référence	Scénario 2 +	
		Q.	€ HT
<b>Travaux Restructuration</b>			
Espaces publics	900 €/m <sup>2</sup>	1065 m <sup>2</sup>	958 500 €
Espaces techniques	1200 €/m <sup>2</sup>	670 m <sup>2</sup>	804 000 €
<b>Travaux Extension</b>			
Espaces publics	1700 €/m <sup>2</sup>	760 m <sup>2</sup>	1 292 000 €
Espaces techniques	2400 €/m <sup>2</sup>	400 m <sup>2</sup>	960 000 €
<b>TOTAL TRAVAUX HT</b>			<b>4 014 500 €</b>
<b>Autres travaux et équipements</b>			
Coûts d'adaptation (VRD, raccordements CU, démolitions)	Forfait	-	200 000 €
Equipements et Matériels	suivant détail	-	1 138 000 €
Gros équipements (Froid - monte-charges)	Forfait	-	200 000 €
Menuiseries extérieures	Forfait	-	104 400 €
Transfert base vie	Forfait	-	125 000 €
<b>TOTAL TRAVAUX + EQUIPEMENTS HT</b>			<b>5 781 900 €</b>

VERSION 1: OPERATION EN LOI MOP			
<b>Honoraires et frais divers</b>			
Indemnités de concours		-	60 000 €
Moe et autres etudes, assurances	19,5% Trav. + Equip.	-	1 127 471 €
Provisions pour aléas	5 % Trav. + Equip.	-	289 095 €
<b>TOTAL TDC Hors actualisation HT</b>			<b>7 258 466 €</b>
<b>Actualisation et provision</b>			
Provisions pour actualisation travaux et équipements (2019)	Taux 3 %/an	-	369 724 €
Provisions pour actualisation frais d'études (2019)	Taux 4,7 %	-	55 811 €
Provision Pouvoir adjudicateur pour évolutions du programme et imprévus	Forfait	-	200 000 €
<b>TOTAL TDC complet HT</b>			<b>7 884 000 €</b>
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>			<b>9 460 800 €</b>

VERSION 2 : OPERATION INTEGREE AU CP			
<b>Honoraires et frais divers</b>			
Etudes préalables (programmation, plan topo, relevés géo,...)	2,5 % Trav. + Equip.	-	144 548 €
Honoraires CP (y compris provision pour aléas/ assurance et provision pour révision)	30 % travaux + Equip	-	1 734 570 €
Provision Pouvoir adjudicateur pour évolutions du programme et imprévus	Forfait	-	200 000 €
<b>TOTAL TDC complet HT</b>			<b>7 861 018 €</b>
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>			<b>9 433 221 €</b>

## 8. SYNTHÈSE COMPARATIVE

### 8.1. SYNTHÈSE DES ORIENTATIONS DES 3 SCÉNARIOS

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	Scénario 2+
<b>Définition</b>	<p>Ce premier scénario consiste à répondre au besoin maximal projeté sur le campus Gerland au regard des cibles d'activités identifiées par l'étude préliminaire PH Partners.</p> <p>Il est fondé sur une offre de restauration moderne articulée autour d'un espace multimodal dont les salles à manger seront réservées à plusieurs usages (consommation du self, de la cafétéria, de la distribution automatique ou des coffee Corner).</p> <p>Il répond à l'objectif de 650 places en restauration traditionnelle attendues et une capacité des espaces de consommation de la cafétéria de 150 places et un potentiel de VAE (Vente à Emporter de l'ordre de 400 à 500 tickets/ jour ; soit un potentiel total de 700 à 750 tickets/jour)</p>	<p>Ce second scénario est construit sur le même principe fonctionnel multimodal que le premier mais avec une capacité en places assises de restauration traditionnelle diminuée de 100 places.</p> <p>La restauration rapide de type cafétéria est réduite en termes de place assises (100 places + VAE 400 à 500 tickets jour soit un potentiel total de 700 tickets/jour)</p> <p>L'objectif de ce scénario est une optimisation des surfaces pour permettre de s'approcher du budget global alloué à l'opération.</p>	<p>Enfin ce troisième scénario consiste à identifier l'impact financier d'une restructuration du restaurant dans l'objectif d'activité actuelle, à savoir un self conventionnel avec une salle à manger d'une capacité de 500 places.</p> <p>Ce scénario intégré également une cafétéria mais uniquement destinée à la vente en VAE pour une activité de 500 tickets/jour.</p>	<p>Ce scénario complémentaire est un intermédiaire entre le S2 et S3 et permettant d'assurer un taux de couverture du besoin plus important tout en maintenant l'objectif financier de l'opération.</p> <p>Ce scénario intégré également une cafétéria en VAE et consommation sur place.</p>
<b>Capacité</b>	<p><b>650 places assises</b> en salle à manger <b>150 places Lounge</b> –Coworking Un espace réception de 56 places</p> <p>Soit une capacité moyenne de 2000 clients/ jour</p>	<p><b>550 places assises</b> en salle à manger <b>100 places Lounge</b> –Coworking Un espace réception de 56 places</p> <p>Soit une capacité moyenne de 1700 clients/ jour</p>	<p><b>500 places assises</b> en salle à manger Un espace réception de 56 places</p> <p>Soit une capacité moyenne de 1500 clients/ jour</p>	<p><b>600 places assises</b> en salle à manger <b>100 places assises</b> en cafétéria coworking Un espace réception de 40 places</p> <p>Soit une capacité moyenne de 1500 clients/ jour</p>
<b>Niveau d'intervention sur le bâtiment</b>	Extension nécessaire de l'ordre de 1300 m <sup>2</sup> .	Extension nécessaire de l'ordre de 1000 m <sup>2</sup> .	Extension nécessaire de l'ordre de 630 m <sup>2</sup> .	Extension nécessaire de l'ordre de 1100 m <sup>2</sup> .

## 8.2. BILAN SURFACIQUE DES 3 SCENARII

Désignation	Surface (m <sup>2</sup> )	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	Scénario 2+
Espaces publics (consommation et ventes)		1779	1519	1339	1549
Espaces techniques et de préparations		890	882	872	882
<b>SU Totale</b>		<b>2669</b>	<b>2401</b>	<b>2211</b>	<b>2431</b>
<i>Circulations (10 % SU)</i>		267	240	221	243
<b>SDO Totale</b>		<b>2936</b>	<b>2641</b>	<b>2432</b>	<b>2674</b>
dont locaux techniques		155	155	155	155

## 8.3. COUT D'OPERATION SUIVANT LES 4 SCENARII

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	Scénario 2+
TOTAL TRAVAUX HT	4 293 000 €	3 769 500 €	3 315 000 €	4 015 500 €
<i>Equipements et travaux spécifiques</i>	1 751 900 €	1 642 400 €	1 428 900 €	1 766 400 €
<b>TOTAL TRAVAUX + EQUIPEMENTS HT</b>	<b>6 044 900 €</b>	<b>5 411 900 €</b>	<b>4 743 900 €</b>	<b>5 781 900 €</b>
<b>VERSION 1: OPERATION EN LOI MOP</b>				
TOTAL TDC complet HT	8 030 663 €	7 196 300 €	6 638 648 €	7 884 000 €
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>	<b>9 636 796 €</b>	<b>8 635 559 €</b>	<b>7 966 378 €</b>	<b>9 460 800 €</b>
<b>VERSION 2 : OPERATION INTEGREE AU CP</b>				
TOTAL TDC complet HT	8 009 493 €	7 170 768 €	6 285 668 €	7 861 018 €
<b>TOTAL TDC complet TTC</b>	<b>9 611 391 €</b>	<b>8 604 921 €</b>	<b>7 542 801 €</b>	<b>9 433 222 €</b>