

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lancement de l'appel d'offre pour le MPPG de la cuisine centrale de Kaweni

1. Communiqué de presse

Afin de répondre aux besoins de la restauration scolaire, le Rectorat de Mayotte projette la construction de plusieurs cuisines centrales sur le territoire.

Le premier de ces projets est situé à Kaweni, au cœur du quartier scolaire, objet par ailleurs d'un projet de rénovation urbaine porté par la Ville de Mamoudzou.

La cuisine centrale de Kaweni sera en capacité de produire 8 500 repas par jour et d'accueillir dans deux réfectoires des élèves du premier et du second degré.

Le Rectorat de Mayotte vient de lancer l'appel à candidature de groupements pour la passation d'un marché public global de performance (MPPG) portant sur la conception et la construction de cette cuisine centrale, ainsi que sur la maintenance et la sûreté des ouvrages et de l'équipement après sa mise en service.

L'ensemble des investissements pour les travaux, les équipements et le mobilier représente environ 13 M€.

Cet appel d'offre sera l'opportunité pour des concepteurs et des constructeurs de niveau national de contribuer au développement des équipements publics de Mayotte par la réalisation d'un ouvrage performant et de haute technicité.

2. Extrait du règlement de consultation : présentation de l'opération

Le projet de construction d'un ensemble immobilier associant une cuisine centrale et des réfectoires de restauration collective scolaire s'inscrit dans le cadre du projet d'aménagement d'ensemble piloté par la mairie de Mamoudzou selon le protocole de préfiguration du nouveau projet de renouvellement urbain de Kaweni, signé avec l'agence nationale de rénovation urbaine (ANRU).

Cette opération fait partie des actions menées par l'Etat et la Collectivité de Mamoudzou en vue de répondre aux enjeux sociaux, urbains et environnementaux considérables sur le territoire de Kawéni.

Ancien village maraîcher, Kawéni a connu une croissance exponentielle ces dernières années et une urbanisation rapide et non maîtrisée.

Actuellement, la zone scolaire de Kawéni s'étend sur 18 ha, et regroupe deux lycées (LPO et Mamoudzou Nord, soit 3 079 élèves), deux collèges (K1 et K2 / K3, soit 2 820 élèves), trois écoles élémentaires et deux écoles primaires (2 614 élèves) et deux écoles maternelles (1 523 élèves). Ce sont donc plus de 10 000 élèves circulant sur la zone.

Prévu pour une production journalière de 8 500 repas, ce nouvel équipement devra permettre de répondre à une part importante des besoins générés par cette prédominance d'équipements scolaires dans le quartier de Kawéni.

Le nouvel équipement sera composé de trois entités principales :

- Une cuisine centrale comportant une zone d'expédition des denrées alimentaires en direction des établissements scolaires du quartier,
- Un réfectoire destiné à accueillir des élèves du 1er degré (maternelle et élémentaire),
- Un réfectoire destiné à accueillir des élèves du second degré et des internes (collèges K1, K2 et K3).

La réalisation d'un tel projet implique la conception et la construction de la cuisine centrale et de deux réfectoires, puis l'entretien-maintenance et gardiennage de ces équipements.

Compte tenu de son objet global et performanciel, le marché comporte des engagements de performances mesurables définis en termes de niveau de disponibilité des locaux et des équipements, d'activité, de qualité de service, d'efficacité énergétique et d'incidence écologique. Ces engagements de performances sont chiffrés et mesurables grâce à la mise en œuvre d'équipements permettant le suivi et l'analyse des mesures relatives aux engagements de performances imposés à l'opérateur économique en charge de ce marché global.

Contact :

Presse : presse@ac-mayotte.fr

M. Blaise TRICON, Chef de la division des constructions scolaires du Rectorat de Mayotte

02 69 61 88 37 / 06 39 68 15 79 - blaise.tricon@ac-mayotte.fr