DÉPARTEMENT ACHATS GÉNÉRAUX

GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE

Affaire suivie par :

Antje GRUND
Acheteuse
02 32 73 30 51
antje.grund@ch-havre.fr

Armelle BARIL
Cadre de Santé
Médecine Physique et de Réadaptation
02 32 73 36 92
armelle.baril@ch-havre.fr

Frédéric ZEDDA
Chargé de projets des pôles 5 & 6
06 86 32 75 89
frederic.zedda@ch-havre.fr

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

PROJET DE CONCEPTION, FOURNITURE ET INSTALLATION D'UNE CUISINE THERAPEUTIQUE DANS LE CADRE DU PROJET SMR DU GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE

Numéro de la consultation : 26DAL013

PROCÉDURE ADAPTÉE

Selon les articles L 2123-1 & R. 2123-1 du Code de la Commande Publique.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Article 1 POUVOIR ADJUDICATEUR

Dénomination : GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE	**Direction :** Direction des Achats du GHT
Adresse Siège social : BP 24	**CP :** 76 083
Localité / Ville : LE HAVRE	**Pays :** France
Téléphone : 02.32.73.35.19	**Télécopieur :** 02.32.73.44.18
Courrier électronique Cellule des marchés publics (Mail) : cellule.marchespublics@ch-havre.fr	**SIRET :** 267 601 714 000 12

Article 2 DESCRIPTION DU PROJET ET L'OBJET DU MARCHE

2.1 Description du projet

Le présent CCTP privilégie une expression fonctionnelle et des performances minimales afin de permettre la concurrence entre solutions techniquement équivalentes.

Ce projet de cuisine thérapeutique s'intègre dans le projet global du nouveau bâtiment de Soins Médicaux et de Réadaptation (SMR) du Groupe Hospitalier du Havre sur le site de l'hôpital Jacques Monod à Montivilliers.

De ce fait, ce projet doit, dans son planning et l'exécution prendre en compte le calendrier des travaux du bâtiment ; ses étapes de finalisation ainsi que le planning de déménagements des patients :

- Réception prévisionnelle du bâtiment : 24/03/2027
- Fin de levée des réserves : 24/04/2027 – bâtiment accessible
- **Déménagement des patients : à partir du 07/06/2027**

Par conséquence, le fournisseur s'adaptera dans son organisation et intervention à un maximum aux obligations hospitalières. Il coordonnera ses interventions avec le représentant de l'établissement et devra respecter les horaires et modalités d'intervention qui lui sont communiquées.

2.2 Objet du marché

Le marché a pour objet la fourniture et l'installation d'une cuisine thérapeutique au sein du nouveau bâtiment des Soins Médicaux et de Réadaptation (SMR) du Groupe Hospitalier du Havre (site hôpital Jacques Monod). Cela comprend :

- la réalisation préalable des études d'implantation nécessaires à son installation ;
- la fourniture et l'installation des équipements, y compris les raccordements nécessaires ;
- la réalisation des essais et la mise en service ;
- la formation du personnel à l'utilisation de la cuisine thérapeutique.

La cuisine thérapeutique a vocation à permettre :

- Évaluation fonctionnelle des patients dans une activité de la vie quotidienne.
- Séances de rééducation et de réadaptation individuelles.
- Ateliers thérapeutiques de groupe autour de la préparation d'un repas ou d'une collation.
- Évaluation des capacités de retour à domicile et des besoins d'aménagement.
- Entraînement à l'utilisation des équipements domestiques en situation écologique.

L'utilisation de la cuisine thérapeutique sera régulière, plusieurs fois par semaine, tout au long de l'année dans le cadre des activités de rééducation et de réadaptation du service.

Lors de la création de l'offre, les candidats prennent en compte les pathologies suivantes des patients amenés à participer à des séances de rééducation dans la cuisine thérapeutique.

Des patients présentant notamment :

- AVC et autres pathologies neurologiques.
- Traumatisme crânien.
- Sclérose en plaques.
- Maladie de Parkinson.
- Lésions médullaires (paraplégie, tétraplégie incomplète).
- Amputations.
- Polytraumatismes.
- Pathologies orthopédiques et rhumatologiques.
- Troubles moteurs, cognitifs, sensitifs ou de coordination.
- Limitations fonctionnelles fréquemment rencontrées
- Utilisation d'un fauteuil roulant manuel ou électrique.
- Difficultés de préhension.
- Déficit de force musculaire.
- Troubles de l'équilibre.
- Fatigabilité importante.
- Troubles cognitifs affectant l'organisation, la planification ou la sécurité
- Déficits visuels.

Nombre d'utilisateurs :

- Séances individuelles : 1 patient accompagné d'un ergothérapeute.
- Ateliers thérapeutiques : généralement 4 à 8 patients encadrés par un ou plusieurs professionnels.

Les matériels proposés doivent permettre aux patients de se projeter dans les aménagements possibles pour leur propre cuisine suite à la fin de leur hospitalisation. **De ce fait, les candidats proposeront des équipements correspondant à la vie quotidienne, tant sur le plan de la disponibilité auprès du grand public que d'accessibilité économique**.

Article 3 DESCRIPTION TECHNIQUE DE LA CUISINE THERAPEUTIQUE

La future cuisine est à installer tout en longueur au vu du plan (cf. annexes 1 et 2 CCTP) (la pièce mesure 5,47 m).
L'accessibilité PMR est obligatoire, tant qu'un passage facile des fauteuils roulants.
Le candidat prendra les dispositions nécessaires afin d'assurer cette accessibilité (par exemple meubles rehaussés) et les détaillera dans le cadre de réponse.
Tous matériels proposés dans la cuisine thérapeutique doivent être résistants aux chocs, à l'humidité et adaptés à une utilisation régulière en établissement de santé.

Pour les éléments de l'électroménager, le candidat proposera des équipements domestiques et non professionnels. Le candidat précisera la classe énergétique, la consommation indiquée sur l'étiquette et la référence exacte du modèle proposé pour chaque appareil soumis à un étiquetage énergétique réglementaire. Le titulaire assurera l'intégration des appareils électroménagers dans le respect des prescriptions des fabricants et de la réglementation applicable en matière de sécurité électrique (cf. article 4.4 CCTP).

Tous équipements proposés doivent assurer la sécurité d'utilisation et la facilité d'entretien et d'utilisation. Le candidat assurera l'absence d'angles saillants ou d'éléments présentant un risque de blessure. Des éléments et équipements mobiles doivent démontrer une bonne stabilité. De plus, des commandes d'électroménager doivent démontrer une haute sensibilité tactile.
Les équipements et mobiliers seront conçus, dans la mesure du possible, de manière à faciliter leur entretien et la réparation des éléments défectueux. La conception devra notamment permettre, lorsque cela est techniquement pertinent :

- le remplacement des principaux composants susceptibles de s'user ou de tomber en panne, notamment les mécanismes de réglage en hauteur, les commandes et les éléments mobiles ;
- le remplacement des modules de mobilier de manière indépendante, afin de limiter le remplacement d'un ensemble en cas de dégradation localisée.

Concernant le mobilier proposé, il est souhaitable que les matériaux bois et dérives du bois utilisés pour la fabrication du mobilier bénéficient d'une certification attestant d'une gestion durable des forêts (FSC, PEFC ou équivalente).
Le candidat précisera dans le cadre de réponse (cf. informations relatives aux approvisionnement durable), la proportion de matériaux bois et dérivés du bois bénéficiant d'une certification FSC, PEFC ou équivalente, utilisée dans la fabrication du mobilier proposé. Le pourcentage sera calculé sur la base de la surface totale des panneaux et matériaux bois utilisés (en m², surface cumulée des éléments constitutifs du mobilier). Le candidat joindra à son offre les justificatifs permettant d'attester de la certification des matériaux déclarés comme certifiés. L'utilisation des matériaux ne bénéficiant pas de ces certifications ne sera pas considérée comme éliminatoire et n'entraînera pas de non-conformité de l'offre.

L'offre du candidat doit se rapprocher le plus possible à la description technique ci-dessous, notamment d'un point de vue fonctionnel. <u>ATTENTION : Les éléments en gras ci-dessous présentent un caractère éliminatoire, s'ils ne sont pas respectés.</u> Le reste de la description fait objet de la notation telle que définit au RC.

- Un réfrigérateur top (non encastré)
- Module colonne avec micro-ondes encastrable, simple
- **plan de travail réglable électriquement** en hauteur avec deux prises
- **accès sécurisé pour les personnes en fauteuil roulant**
- **Interrupteurs ergonomiques, faciles à nettoyer**
- Plinthe haute et panneau stratifié, adaptés PMR, pour cacher la plomberie en dessous du plan de travail
- 2 étagères de rangement à 2 niveaux (casseroliers)
- Tiroir à couverts env. 60cm
- **1 module placard haut avec étagères pouvant se descendre manuellement**
    - Portes avec ouverture à la française et tiroirs pour la partie basse
- **1 module placard haut avec étagères pouvant se descendre électriquement - descente électrique vertical**
- 1 module meuble haut classique avec portes à la française
- Crédence mural stratifié sous meubles hauts afin de protéger les murs
- 1 module colonne pour four porte coulissante vers le bas (escamotable) **et tiroir repose plat** afin de réduire les risques liés à la manipulation des plats chauds
- **Four porte coulissante vers le bas (escamotable) avec system d'auto-nettoyage (par catalyse**)
- Meubles bas avec rangement (tiroirs ; casseroliers …)
- 1 module pour lave-vaisselle ; **lave-vaisselle** 8 couverts dimensions env. **45 cm de largeur avec deux paniers**,
- **Différents poignets, faciles PMR**, des portes des placards permettant d'essayer prise de main : entraxes assez larges
- plan de cuisson induction – 3 foyers dont **deux foyers facilement atteignables avec commandes tactiles bien visibles**

    - optionnel : tapis caoutchouc pour patients malvoyants, comme aide à poser les casseroles sur la plaque induction et trouver le bon bouton de commande
- hotte (simple) avec kit de recyclage (hotte sans évacuation) soit adapté PMR (commandes accessibles) soit modèle intégré dans plaque de cuisson
- Evier PMR avec mitigeur PMR garantissant accessibilité et autonomie aux personnes en fauteuil roulant ou à mobilité réduite ; évier double vasque en inox avec égouttoir de petite taille **(pas de commande infrarouge)**
  Evacuation en dessous permettant le passage d'un fauteuil roulant, siphon déporté.
    - Robinet classique dont le levier atteint le centre du bac d'évier (bec long) (adapté PMR)
- **Table avec roulettes à freins**, **réglable électriquement** en hauteur pour 8 personnes. Taille env. 100 x 200cm

Nota :
- Des serrures sur les portes des meubles ne sont pas requis.
- Comme précisé, les matériels proposés doivent permettre aux patients de se projeter dans les aménagements possibles pour leur propre cuisine suite à la fin de leur hospitalisation. Par conséquent les candidats veilleront à proposer une solution adaptée au projet, tout en privilégiant les options les plus accessibles au grand public, notamment en terme de coût et de disponibilité.

Article 4 MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

L'installation de la cuisine s'inscrit dans la phase de la finalisation des travaux du bâtiment SMR et les arrivés des patients. Le titulaire devra adapter son calendrier prévisionnel d'exécution en lien avec les interlocuteurs du GHH qui seront désignés lors du début du marché.

Notamment, il est souhaitable que la visite puisse être programmée les jeudis, **soit le 26/11/2026, le 03/12/2026 ou 10/12/2026 (cf. article 5.4 RC).** En cas d'indisponibilité sur ces trois dates, les candidats devront impérativement convenir d'une autre date permettant la réalisation de la visite avant la date limite de remise des offres.

4.1 Organisation du projet

Phase de consultation - Visite de site :
- prise de connaissance du local et des contraintes ;
- relevés utiles à l'intégration des équipements

Phase d'Offre:
- offre globale dont plan d'implantation et d'interfaces ;

Après Notification :
- émission du bon de commande
- coordination avec les interlocuteurs de l'établissement en vue de l'installation
- fourniture de tous les équipements prévus à la décomposition du prix forfaitaire ;
- transport et manutention jusqu'au lieu d'installation ;
- montage, assemblage, mise à niveau et fixation
- raccordements relevant du marché ;
- réglages et essais ;
- mise en service : pour rappel, **la mise en service doit impérativement être terminée le 30/06/2027.**
- formation ;
- remise de la documentation (cf. article 6.3 CCAP l'exécution du marché)

4.2 Implantation et installation

Les équipements devront être installés de manière à garantir leur stabilité, leur sécurité d'utilisation et leur accessibilité.

Selon la nature et la configuration des équipements, la fixation pourra être réalisée au sol, au mur ou au moyen d'une autre solution technique adaptée, **sous réserve de garantir la stabilité de l'équipement et de ne pas compromettre l'accessibilité, l'entretien et le nettoyage des locaux**.

Le titulaire devra vérifier la compatibilité de la solution de fixation proposée avec la structure existante et les contraintes techniques du bâtiment. En effet, les candidats sont réputés avoir pris parfaitement connaissance des lieux et des contraintes apparentes pour la conception de leurs offres, le chiffrage de leurs prestations et la définition des modalités de leur intervention. En conséquence, le titulaire ne pourra se prévaloir, au stade de l'exécution du marché, d'une méconnaissance des contraintes qui pouvaient raisonnablement être identifiées lors de la visite.

Les équipements destinés à être réglables ou repositionnables devront pouvoir être déplacés ou réglés sans compromettre leur stabilité et leur sécurité.

4.3 Conditions d'intervention en établissement hospitalier - gestion des nuisances et propreté du chantier

La préservation du fonctionnement des services hospitaliers et le respect des conditions de prise en charge des patients constituent une priorité absolue dans l'organisation et la réalisation des interventions du titulaire.

Le titulaire s'engage notamment à organiser ses interventions de manière à limiter autant que possible les perturbations occasionnées aux activités hospitalières et à la prise en charge des patients.

Le titulaire est responsable de la maîtrise des nuisances résultant de ses propres interventions, de ses équipements, de ses personnels et de ses éventuels sous-traitants.

Il devra

- limiter autant que possible les nuisances sonores générées par ses interventions ; mettre en œuvre les dispositifs nécessaires pour limiter la dispersion des poussières vers les espaces hospitaliers environnants;
- protéger les locaux, équipements, sols, parois et installations existantes ou nouvellement réalisées ;
- maintenir propres les zones d'intervention et les cheminements qu'il utilise ;
- évacuer régulièrement ses déchets, emballages et éventuelles chutes de matériaux ;
- assurer le tri et l'évacuation des déchets;
- ne pas entreposer de matériels ou déchets en dehors des zones qui lui sont affectées ;
- veiller à ce que le stockage des matériels, outils et matériaux n'occasionne aucune gêne ni aucun risque pour les usagers de l'établissement
- garantir la sécurité et la libre circulation des patients, des personnels et des visiteurs, en maintenant dégagés les accès, circulations et issues de secours.

4.4 Sécurité

Les équipements et installations devront respecter les dispositions réglementaires et normatives applicables en matière de sécurité.

Le titulaire devra notamment garantir :

- La sécurité électrique des équipements et de leur raccordement
- La stabilité des équipements et leur sécurité lors de leur utilisation normale
- La protection des utilisateurs contre les risques de brûlures, de coupure, de pincement ou d'écrasement liés aux équipements

Avant la mise en service, le titulaire procèdera aux vérifications nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des équipements.

4.5 Interlocuteur

A la mise en place du marché, les établissements du GHT souhaitent un interlocuteur disponible pour mettre au point les circuits de communication dans les meilleurs délais.
Le candidat présentera dans son offre le ou les personnes référent(es) qu'il désigne en tant qu'interlocuteur(s) pour le présent marché en précisant les coordonnées.

4.6 Respect de la réglementation

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à la réglementation en vigueur tant sur le plan des équipements que sur le plan des exigences PMR.
Le prestataire exécutera le marché dans les conditions de sécurité et d'hygiène indiquées par les textes et les normes en cours et s'obligera à suivre la parution des nouveaux textes et normes qu'il devra mettre en œuvre. Il en informera le Groupement Hospitalier de Territoire.
Dans le cas où les textes à paraître bouleverseraient l'économie du marché, celui-ci devra être renégocié entre les cocontractants avant la conclusion d'un avenant.

Dressé par le pouvoir adjudicateur du GHT de l'Estuaire de la Seine

Au Havre, le 23/11/2026