



38, rue de l'Alma • 17100 SAINTES
Tél. 05 46 95 13 83
blanchisserie-ctrm@ch-saintonge.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR

GIP BLANCHISSERIE INTERHOSPITALIERE DE SAINTONGE
11, boulevard Ambroise Paré - BP 10326 - 17108 SAINTES cedex
Tél. : 05.46.95.12.30- Courriel : ght.contrat@gh-saintesangely.fr

OBJET

FOURNITURE DE PRODUITS LESSIVIELS

SOMMAIRE

Article 1 – Objet	3
1.1 – Domaine d’application.....	3
1.2 – Normes	3
Article 2 - Définition du besoin	3
Article 3 – Caractéristiques techniques.....	4
Article 4 – Suivi de la prestation.....	5

Article 1 – Objet

Le présent document a pour objet de définir les clauses techniques particulières du marché public de FOURNITURE DE PRODUITS LESSIVIELS servant à alimenter 2 tunnels de lavage et 2 laveuses au GIP Blanchisserie Interhospitalière de Saintonge, comprenant dans leurs coûts :

- La mise à disposition d'un système de dosage,
- La mise à disposition d'un système de supervision,
- L'assistance technique,
- La formation du personnel,
- La maintenance préventive et curative (dont la fourniture de pièces détachées).

1.1 – Domaine d'application

Le système devra être installé sur le site de Saintes, 38 rue de l'Alma 17100 SAINTES (GIP BIH Saintonge)

1.2 – Normes

Tous les produits proposés seront réputés conformes aux textes, règlements et usages en vigueur.

Les restrictions applicables à la fabrication, à la mise sur le marché et à l'utilisation de certaines substances et préparations dangereuses et de certains articles dangereux prévues par le règlement (CE) 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques ainsi que des restrictions applicables à ces substances (REACH) entrant en vigueur le 1^{er} juin 2009.

Les produits proposés doivent être conformes à la réglementation REACH. Les fiches de données de sécurité des produits et les fiches techniques seront jointes à l'offre. Les produits devront répondre aux exigences de la RSDE (Résidus de Substances Dangereuses dans l'Eau).

Article 2 - Définition du besoin

Les prestations comprendront :

- La mise à disposition et l'installation de pompes à membranes avec débitmétrie pour tous les produits proposés.

Afin d'assurer un maximum de sécurité, les différentes vannes ainsi que les débitmètres devront être rassemblés dans des armoires munies de panneaux ou de portes transparentes afin d'éviter tout risque de projection de produit sur le personnel.

Les cannes de pompage seront équipées de système de sécurité pour les produits contenant de l'acide peracétique. Une solution à l'identique pourrait être proposée pour l'ensemble des produits.

- La fourniture d'une lessive liquide haut de gamme, associée aux produits auxiliaires nécessaires au traitement de l'ensemble du linge : produit mouillant, agent de blanchiment, de neutralisation, de désinfection, de décontamination à froid.

Le local lessiviel devra permettre de stocker l'ensemble des produits lessiviels (en cours d'utilisation et en stock). A ce titre, le nombre de produits proposés sera optimisé et un plan d'implantation du local lessiviel sera fourni.

Le titulaire devra assurer la mise en place des différents programmes de lavage sur l'ensemble du parc machines.

En annexe, le tonnage réalisé sur l'année 2025 sur le site de Saintes est communiqué à titre d'information. Le GIP BIH Saintonge prévoit sur les 4 années à venir une évolution significative de sa production, notamment sur le traitement du linge résident (avec possibilité d'acquisition d'une laveuse supplémentaire). Le titulaire devra être en mesure de s'adapter, éventuellement de proposer durant la durée du marché un process type aquanettoyage, tout en maîtrisant ses coûts lessiviels au kilo de linge traité.

- La fourniture et l'installation d'un système de supervision accessible via internet

Ce système permettra, via une connexion à distance depuis le bureau des responsables, d'être alerté en cas de dysfonctionnement du système de dosage, de réaliser des analyses de données en temps réel, d'interagir sur le système, etc...

Article 3 – Caractéristiques techniques

- Système de dosage

Le système de dosage actuel alimente sur le GIP BIH Saintonge :

- 2 tunnels de lavage « Universal » Jensen, 9 X 50 kg et 8 X 50 kg, avec presse sur l'un et centrifugeuse sur l'autre
- une laveuse essoreuse aseptique Lapauw de 55 kg,
- une laveuse essoreuse aseptique Electrolux de 60 kg

Il sera proposé un système de dosage permettant d'alimenter ces mêmes équipements. Le titulaire sera chargé de l'installation au démarrage et de la reprise en fin de marché, à ses frais, dans les délais convenus avec le responsable de la blanchisserie et le titulaire entrant/sortant. Un rack spécifique de pompes sera demandé pour chaque tunnel sur le site de saintonge avec une possibilité d'évolution dans le cadre d'un développement de l'activité de traitement des aparts par aquanettoyage.

Le titulaire devra produire un plan d'implantation du matériel de dosage qu'il aura sélectionné et faire part de ses besoins en fluides. Il précisera la durée nécessaire à la bonne installation de ces équipements et fournira un planning détaillé du phasage.

La programmation et la visualisation du système et du process de lavage pourront se faire depuis le local lessiviel, mais également depuis le bureau du responsable.

Le système sera impérativement équipé :

- d'un système de reprise du poids de linge réel sur les tunnels de lavage ainsi que sur les laveuses,
- de pompes à membranes adaptées à la nature chimique de chaque produit distribué
- de tuyaux résistants aux produits critiques
- d'un système de débitmètre contrôlant les doses injectées pour chaque pompe, (la possibilité de shuntage temporaire du débitmètre en cas de dysfonctionnement serait un plus)
- d'un système de contrôle et d'alarme sonore/visuelle en cas de défaut produits dans les différents contenants,
- d'un système de rinçage des produits critiques/corrosifs,
- de systèmes de sécurité évitant tout risque de surpression dans les canalisations.

Les statistiques de consommation sur lesquelles le titulaire se sera engagé (eau neuve, grammage de produits lessiviels, relavage) devront être accessibles à tout moment ainsi que :

- une traçabilité complète sur l'ensemble des dosages effectués,
- le tonnage réel de linge traité sur une période
- le coût au kilo par programme de lavage, par article, par équipement, sur une période donnée
- un historique des alarmes
- le synoptique des tunnels et laveuses en cours

En offre variante, le modèle proposé en système de dosage sera plus performant, plus sécuritaire et/ou plus écologique.

- Produits lessiviels

Le concept devra être prêt à l'emploi, permettant une qualité bactériologique du linge à une température de lavage maximale de 70°C en tunnel, tout en maîtrisant la consommation d'eau neuve ainsi que le taux de relavage.

Le titulaire assurera la mise en place des différents programmes de lavage sur l'ensemble du parc machine. Le dosage proposé des produits lessiviels devra être adapté au traitement des différentes typologies de linge traité.

Article 4 – Suivi de la prestation

- Suivi qualitatif et quantitatif

Le titulaire devra assurer le suivi de la qualité du lavage, le réglage des dosages de l'ensemble des produits, le suivi des consommations sur la base de son estimatif, de façon périodique le détartrage et la désinfection des tunnels de lavage. Pour cela, un responsable technique assurera une visite toutes les 6 semaines à l'issue de laquelle il élaborera un rapport faisant état :

- Du suivi de la consommation d'eau et produits,
- Du suivi de la qualité de lavage,
- Des vérifications d'usage réalisées (contrôle Ph, TH, rejets des effluents, courbes de température)

- Des ajustements de programme réalisés
- Sur le plan environnemental, mise en place de solution efficaces permettant des rejets conformes à la réglementation en vigueur

Régulièrement, des contrôles bactériologies seront réalisés par le GIP BIH Saintonge sur le linge propre et humide en sortie lavage ainsi que sur les eaux de rinçage des derniers modules de tunnels. Dans le cas de résultats non conformes, le titulaire mettra tout en œuvre pour résoudre ces non conformités.

Tous les ans, le titulaire aura la charge de la réalisation d'un contrôle par bande témoin dans chacun des tunnels. L'analyse en sera confiée au laboratoire agréé du CTTN IREN.

De même, au démarrage du marché, un contrôle par DES controller sera réalisé pour garantir l'efficacité bactériologique, puis de façon annuelle.

D'une façon générale, le titulaire s'engagera dans une obligation de résultats sur les points suivants :

- La qualité microbiologique du linge taité,
- Un résultat de lavage pour l'ensemble des articles traités (absence de tache, taux de relavage dans une fourchette acceptable de 1.3% à 1,8%, degré de blanc, usure du linge)
- Une production horaire maximale des matériels en définissant des cycles performants,
- Les quantités de produits utilisés par kilo de linge traité,
- Un état prévisionnel des quantités de produits nécessaires à l'année,
- Un coût de revient des produits lessiviels, TGAP incluse, par kilo de linge traité,
- Des consommations d'eau et d'énergie maîtrisées.

- Livraison et gestion des déchets

Le titulaire assurera, périodiquement et sans surcoût, la reprise des bidons et fûts vides. Ces enlèvements seront réguliers de façon à ne jamais impacter les espaces de stockage du GIP BIH Saintonge.

- Maintenance

La maintenance préventive et curative nécessaire au bon fonctionnement des équipements sera assurée par le titulaire dans les conditions définies dans son offre. Tout arrêt de production supérieur à 24h entraînera l'application de pénalités.

Une assistance technique téléphonique devra être assurée.

- Formation

Le titulaire se chargera de la formation de l'équipe de maintenance du GIP BIH Saintonge (2 techniciens) aux interventions de dépannage mineures les plus courantes, afin de gagner en réactivité dans le traitement des pannes. Dans le cas où cette dernière ne serait pas en mesure d'intervenir, le titulaire restera seul responsable de la remise en fonctionnement des équipements.

Par ailleurs, le titulaire s'inscrira dans une démarche d'amélioration continue durant toute la durée du marché en cherchant et proposant des solutions dans le but de diminuer les consommations énergétiques, d'améliorer l'efficacité bactériologique, d'optimiser la productivité...