SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

REGIONE CAMPANIA

Azienda Ospedaliera S. Giuseppe Moscati - Avellino

Sede Amministrativa, C.da Amoretta, Avellino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA IN SERVIVE DI SISTEMI PER LA DISINFEZIONE DI ENDOSCOPI FLESSIBILI

1. Condizioni generali

1.1. Oggetto della gara

Oggetto del presente Capitolato Speciale mediante service pluriennale, PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA IN SERVIVE DI SISTEMI PER LA DISINFEZIONE DI ENDOSCOPI FLESSIBILI, da destinare alle UU.OO. di Gastroenterologia, Gastroenterologia (P.O. Landolfi Solofra) e Broncopneumologia dell'Azienda Ospedaliera San Giuseppe Moscati di Avellino.

Lotto 1: Sistemi per l'alta disinfezione ed ottimizzazione degli spazi per il reprocessing di endoscopi flessibili per endoscopia digestiva;

Lotto 2: Sistemi per l'alta disinfezione di endoscopi flessibili per endoscopia digestiva e tracheo-bronchiale;

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

1. Fornitura e installazione, a titolo di service, delle apparecchiature offerte, incluse eventuali modifiche strutturali e degli impianti funzionali all'installazione;
2. Fornitura, trasporto e consegna dei materiali di consumo collegati all'utilizzo delle apparecchiature per tutta la durata del contratto di service;
3. Assistenza tecnica e manutenzione di tipo "full-risk", comprensiva di tutte le parti di ricambio necessarie al corretto funzionamento delle apparecchiature, manutenzione programmata e straordinaria;
4. Formazione e addestramento continuativo del personale all'uso delle apparecchiature fornite per tutto il periodo contrattuale;
5. Adeguamento normativo per tutto il periodo di durata contrattuale.

1.2. Durata, importo e quantità della fornitura

La durata della fornitura è di 4 anni.

Il numero di cicli attualmente effettuati in un anno presso i Servizi destinatari è:

LOTTO 1

- Gastroenterologia: 6.000 cicli/anno

LOTTO 2

- Medicina Endoscopica Landolfi Solofra: 1.000 cicli/anno

- Broncopneumologia: 1.000 cicli/anno

Il presente Capitolato Speciale si ispira al principio della presupposizione, essendo l'entità della fornitura commisurata al bisogno, in quanto l'operatività delle apparecchiature in gara ed i relativi consumi non sono esattamente prevedibili, in quanto subordinati a fattori variabili e circostanze legate alla particolare natura dell'attività Aziendale, nonché ad eventuali manovre di contenimento della spesa sanitaria disposta dallo Stato o dalla Regione Campania, ivi inclusi processi di acquisto centralizzati attivati dalla So.Re.Sa. o da CONSIP. Rientrano in tale previsione anche eventuali decisioni aziendali connesse a processi di esternalizzazione di Servizi ad oggi gestiti direttamente, o l'attivazione di nuove metodiche e/o la modifica di quelle attualmente in uso. Di conseguenza la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire, alle condizioni economiche e tecnico-organizzative risultanti in sede di gara, solo ed esclusivamente le quantità di prodotti che verranno effettivamente ordinate, senza poter avanzare alcuna eccezione o reclamo qualora le quantità ordinate, al termine della fornitura, risultassero diverse da quelle preventivabili a seguito delle informazioni fornite. Verificandosi tale ipotesi, la ditta non potrà pretendere maggiori compensi rispetto ai prezzi indicati in offerta. La fornitura dovrà quindi essere regolarmente eseguita sia per quantitativi inferiori che per quantitativi superiori a quelli desumibili da quanto indicato in precedenza.

L'importo complessivo per l'installazione delle apparecchiature, comprensivo della fornitura di tutto il materiale di consumo necessario nei quattro anni di durata contrattuale, è stimato in:

Lotto 1 – € 320.000,00 oltre IVA;

Lotto 2 - € 100.000,00 oltre IVA;

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischio da interferenza sono pari a:

Lotto 1 – € - ,00

Lotto 2 - € - ,00

L'offerta dovrà prevedere il ritiro e lo smaltimento delle apparecchiature elencate di seguito, attualmente in dotazione.

Inventario	Marca	Modello	Matricola
5645	OLYMPUS	ETD3 Basic PAA	07130668
5646	OLYMPUS	ETD3 Basic PAA	07130680

5647	OLYMPUS	ETD3 Basic PAA	07130682
2313	OLYMPUS	MINI ETD	20540

Ed eventuali ulteriori armadi presenti nei locali destinati all'installazione.

1.3. Criteri di aggiudicazione dell'appalto

L'aggiudicazione avverrà, lotto per lotto, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi della qualità (70 punti) e del prezzo (30 punti). I criteri di aggiudicazione, basati su elementi di natura tecnica ed economica, sono specificati al punto 4.3 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

2. Caratteristiche tecniche

2.1 Caratteristiche dei sistemi

Le apparecchiature oggetto della fornitura devono possedere i seguenti requisiti generali:

completezza: le apparecchiature devono essere fornite complete di ogni parte, con adeguata dotazione di accessori, per il regolare e sicuro funzionamento;

sicurezza: le apparecchiature dovranno possedere tutti i dispositivi di sicurezza per evitare danni a paziente, operatori, ed alle stesse attrezzature.

Le apparecchiature oggetto della fornitura devono inoltre essere conformi ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle Direttive Comunitarie (e dotate del relativo marchio CE).

Il Fornitore si assume piena ed incondizionata responsabilità che tutti i beni forniti (loro componenti od accessori) siano pienamente conformi a tutte le normative giuridiche e tecniche applicabili al prodotto, direttamente o indirettamente, riferite ai prodotti ed all'utilizzo che di essi fa l'utilizzatore.

Le caratteristiche tecniche minime dei sistemi sono indicate nell'Allegato A. Tali caratteristiche sono da intendersi vincolanti in termini di requisiti minimi dei sistemi; caratteristiche o prestazioni inferiori a quelle minime comporteranno l'esclusione dell'offerta Laddove alcune prestazioni o funzionalità fra quelle indicate fra le caratteristiche minime dovessero essere di esclusiva pertinenza di un marchio di produzione, sono da intendersi "o equivalenti", secondo quanto previsto all'art. 68 del D.Lgs. 50/2016.

Tutti i prodotti offerti devono essere conformi al D.Lgs 46/97 e s.m.i. ed alla cogente normativa tecnica vigente in materia.

3. Condizioni particolari per la fornitura

3.1. Opere

Nell'ambito della fornitura dovranno essere realizzate le eventuali opere (edili, elettriche, idrauliche, impiantistiche) e tutte le attività necessarie alla corretta installazione delle apparecchiature offerte.

Dovrà essere redatto un cronoprogramma degli eventuali lavori e dell'installazione dei sistemi offerti che, a partire dalla data di consegna dei locali, non dovrà superare i 60 giorni solari per il completamento dell'installazione.

3.2. Collaudo provvisorio

L'avvenuto rispetto dei termini di consegna e di messa in servizio sarà formalizzato entro 15 giorni dalla consegna e installazione mediante collaudo provvisorio, a cura di incaricati dell'Azienda Ospedaliera. La firma di uno specifico verbale certificherà che le apparecchiature sono utilizzabili in piena sicurezza, dimostrandone il completo e corretto funzionamento, e ne consentirà formalmente l'utilizzo.

L'Utilizzatore si riserva il diritto di richiedere specifiche prove o di procedere direttamente a verifiche strumentali, nonché richiedere modifiche alla installazione ed alla configurazione affinché la fornitura sia rispondente a quanto è stato offerto ed ordinato ed alle normative vigenti.

3.3. Collaudo definitivo

Il collaudo definitivo avrà luogo al termine del periodo di prova e comunque entro 60 giorni dalla data di collaudo provvisorio, previo parere favorevole espresso dal Responsabile del Reparto / Servizio acquirente.

A far data dalla firma del collaudo definitivo, decorrerà il periodo di valenza contrattuale.

Sono inoltre a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, senza alcuno specifico compenso:

- la consegna, l'installazione della strumentazione in opera (chiavi in mano) l'allacciamento impiantistico (acqua, scarico, impianto elettrico, aria, ecc), la messa in funzione e la verifica di corretto funzionamento;

- la formazione e l'affiancamento del personale per tutta la durata contrattuale.

3.4. Condizioni di assistenza

Per tutto il periodo contrattuale (48 mesi) dovrà essere garantito il buon funzionamento e la conservazione in efficienza delle apparecchiature offerte tramite manutenzione full risk comprendente:

- manutenzione preventiva programmata;
- manutenzione correttiva su chiamata in numero illimitato;
- fornitura di tutte le parti di ricambio e materiali necessari al corretto funzionamento delle apparecchiature;
- Aggiornamenti tecnologici con tutte le nuove release di prodotto e software, in particolare a seguito di adeguamenti a vincoli di tipo normativo.

La Ditta concorrente dovrà indicare dettagliatamente le modalità di esecuzione del servizio di assistenza tecnica durante il periodo contrattuale, ed in particolare:

- il tempo di intervento garantito (intervallo di tempo che intercorre fra il momento in cui il guasto è stato individuato ed il momento nel quale si inizia l'intervento di manutenzione);
- i tempi massimi di fermo macchina (periodo di tempo intercorrente fra il giorno successivo a quello della chiamata, ricevuta entro le ore 16.00, ed il giorno di riavviamento con ripristino completo della funzionalità);
- il numero di visite programmate di manutenzione preventiva;
- eventuali condizioni di esclusione dalla copertura full-risk
- la sede del centro di assistenza, con relativi recapiti;
- la sede del magazzino ricambi ed il tempo massimo entro cui la Ditta concorrente si impegna a rendere disponibili i ricambi stessi.

Non saranno conteggiati come giorni di fermo macchina quelli in cui la risoluzione del guasto con ripristino completo della funzionalità avverrà entro le 8 ore dalla chiamata.

3.5. Fornitura del materiale di consumo

Per tutto il periodo contrattuale (48 mesi) dovranno essere forniti tutti i materiali di consumo (detergenti, disinfettanti, sale, carta, filtri, cartucce, ecc.) necessari al corretto utilizzo delle lavaendoscopi e degli armadi di stoccaggio. Le forniture

avverranno a fronte di ordinativi periodici, trasmessi alla ditta aggiudicataria. I prodotti dovranno avere, alla data della fornitura, una validità di almeno ¾ della vita utile, ed in ogni caso una data di scadenza di almeno 12 mesi dalla data di consegna.

3.6. Penali

L'Azienda Ospedaliera in caso di ritardo nel rispetto del cronoprogramma dei lavori e di installazione (cfr. art. 3.1) applicherà una penale di € 100,00 per ogni giorno di ritardo.

Tale penalità sarà detratta dal corrispettivo salvo nei casi di risoluzione del contratto con incameramento della cauzione e fatta salva l'esecuzione in danno di ogni onere e spesa maggiore. La stessa penalità si applicherà nel caso di ritardi non autorizzati per la sostituzione di quanto non accettato in sede di consegna. Quest'ultima graverà sul deposito cauzionale definitivo.

Relativamente all'assistenza tecnica durante il periodo contrattuale, per durate del fermo macchina superiori a quelle garantite nell'arco di un anno saranno applicate penali pari, per ogni giorno solare eccedente, allo 0.5‰ del valore dell'intero oggetto della fornitura.

I tempi di consegna del materiale di consumo non dovranno essere superiori a 30 giorni solari dalla data dell'ordine; per ogni giorno di ritardo superiore ai 30 giorni solari dall'ordine sarà applicata una penale di € 100,00.

Gli eventuali inadempimenti che daranno luogo alle penali di cui ai precedenti commi vanno contestati al fornitore che potrà presentare proprie controdeduzioni nel termine di 3 gg dalla contestazione.

Qualora dette controdeduzioni, ad insindacabile giudizio della Azienda Ospedaliera, non siano accolte o siano presentate oltre il termine prefissato saranno applicate le penali de quibus.

L'Azienda Ospedaliera Committente si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto nel caso in cui le penali per ritardo raggiungessero un valore pari al 10% dell'importo complessivo contrattuale.

4. Composizione dell'offerta e criteri di valutazione

4.1. Composizione dell'offerta economica

L'offerta economica dovrà essere redatta e collocata a Sistema così come previsto dall'art. 17 del Disciplinare di Gara.

I prezzi offerti si intendono fissi ed invariabili per tutto il periodo contrattuale.

4.2. Composizione dell'offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere composta, a pena di esclusione, dalla seguente documentazione:

- scheda tecnico/qualitativa descrittiva dei sistemi offerti, redatta in lingua italiana;
- scheda tecnico/qualitativa dei prodotti consumabili forniti;
- questionario tecnico, redatto secondo la configurazione di cui all'allegato A;
- eventuale progetto esecutivo delle opere necessarie per la corretta installazione;
- cronoprogramma degli eventuali lavori e della successiva installazione;
- relazione sulla manutenzione full risk garantita durante il periodo contrattuale;
- Piano per la formazione del personale utilizzatore;
- Dichiarazione che le apparecchiature ed i consumabili sono rispondenti alle normative giuridiche e tecniche vigenti.

Inoltre non saranno ammesse offerte irregolari, equivoche, difformi dalla richiesta o condizionate in qualsiasi modo.

Per ciascun prodotto offerto non possono essere proposte alternative.

Per ciascun lotto è fatto obbligo rispondere ai quesiti riportati alla voce "Questionario Tecnico", nello stesso ordine dei quesiti.

4.3. Criteri di valutazione delle offerte tecniche-economiche

La gara verrà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2 D.lgs n. 50/2016, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO

Offerta tecnica 30 punti

Offerta economica 70 punti

TOTALE 100 punti

A – Attribuzione Punteggio x offerta Tecnica

Il suddetto punteggio sarà attribuito per ciascuno dei requisiti e sub-requisiti secondo quanto distintamente previsto nel Capitolato Speciale per ogni singolo lotto.

La Commissione giudicatrice, nominata dopo la scadenza della presentazione delle offerte, procede, in primo luogo, all'attribuzione dei coefficienti V(a)i di prestazione dell'offerta.

Tale coefficiente sarà determinato dalla commissione in maniera solidale e descrizionale, facendo ricorso alla seguente griglia di valutazione:

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Mediocre	Nullo
V(a) assegnabile	1	0,8	0,6	0,4	0,2	0

Una volta attribuito il coefficiente V(a) lo stesso verrà a sua volta moltiflicato per il criterio di riferimento (sub.requisito) e sommato al fine di poter attribuire il punteggio tecnico a ciascun operatore:

Ptec(a) = ∑n [Wi x V(a)i]
Dove:
Ptec(i) = punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente (a);
n = numero totale dei requisiti;
Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito i-esimo, variabile tra zero e uno;
∑n = sommatoria

- Punteggio minimo per Offerta Tecnica:

Saranno escluse dalle successive fasi di gara le offerte che non avranno raggiunto un punteggio tecnico pari ad almeno 36 punti su 70.

- Riparametrazione Punteggi Tecnici:

I punteggi conseguiti dalle offerte tecniche saranno riparametrati nel modo che segue (con la "regola di arrotondamento" di seguito descritta: se la terza cifra

decimale è superiore a 5, la seconda cifra decimale verrà aumentata di una unità; se invece la terza cifra è inferiore a cinque, essa sarà semplicemente troncata):

a. All'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio complessivo più alto saranno assegnati 70 punti;
b. Alle altro offerte tecniche, punteggi direttamente proporzionali mediante la seguente formula:

Pdef = 70*Ptec/Pmax
Dove:
- Pdef rappresenta il punteggio definitivo conseguito dal singolo concorrente;
- Ptec(i) è il punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente;
- Pmax è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice.

B. Attribuzione Punteggio x offerta Economica (PE)

Il punteggio economico sarà attribuito secondo la seguente formula:
Alla ditta che avrà applicato il prezzo complessivo più basso sarà attribuito il punteggio di 30. Alle altre ditte sarà assegnato il punteggio inversamente proporzionale, tenendo conto anche delle frazioni di punto, secondo la seguente formula:
PE = 30 * Valore offerto minimo / Valore singola offerta
Dove PE è il punteggio economico ottenuto conseguito dal singolo concorrente.
Il punteggio economico ottenuto applicando la formula sopra riportata sarà arrotondato alla seconda cifra decimale nelle medesime modalità sopra descritte.
L'aggiudicazione avrà luogo a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo risultante dalla combinazione prezzo – qualità.
Ai sensi dell'art. 94, comma 2 del Codice, l'Azienda si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se accerta che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3 del Codice.

5. Caratteristiche tecniche minime

Le caratteristiche tecniche minime richieste ai sistemi oggetto di fornitura sono dettagliate nelle schede allegate (Allegato A). Prestazioni sostanzialmente differenti, in senso peggiorativo, rispetto ai requisiti richiesti, comporteranno l'esclusione dalla gara per ragioni tecniche.

Laddove alcune prestazioni o funzionalità fra quelle indicate fra le caratteristiche minime dovessero essere di esclusiva pertinenza di un marchio di produzione, sono da intendersi "*o equivalenti*", secondo quanto previsto all'art. 68 del D.Lgs. 50/2016

6. Questionario tecnico e attribuzione dei punteggi tecnici

E' fatto obbligo fornire le risposte al questionario tecnico riportato nelle schede allegate (allegato A).

Il punteggio verrà assegnato in funzione di alcuni parametri, secondo un coefficiente di peso stabilito per livello di importanza **(per gli altri parametri si procederà alla sola verifica di congruità con quanto richiesto nel capitolato tecnico)**.

❖ *Questionario tecnico*

Le informazioni richieste nel questionario tecnico dovranno essere rese nel medesimo ordine di formulazione dei quesiti. L'Azienda utilizzerà questi dati per la definizione del giudizio qualitativo. Quanto riportato nel questionario dovrà corrispondere esattamente alle schede o relazioni tecniche allegate. In caso di dati contrastanti avrà prevalenza il dato riportato nelle schede tecniche/depliant ufficiali

❖ *Attribuzione dei punteggi tecnici*

Il punteggio tecnico sarà attribuito, secondo quanto previsto all'art. 4.3, secondo i criteri esposti di seguito.

LOTTO 1				
Criteri		**Sub criteri**	**Metodo Valutazione**	**Punti max**
a)	Caratteristiche tecniche delle lavaendoscopi	Durata del trattamento di un ciclo completo	Tabellare	3
		Temperatura del ciclo di disinfezione	Tabellare	3
		Autodisinfezione	Tabellare	4
		Conformità alla UNI EN ISO 14937	Tabellare	2
		Rumorosità	Tabellare	1
		Materiali utilizzati per la macchina e per la vasca di lavaggio, robustezza e facilità di sanificazione	Discrezionale	4
		Pompe dedicate per ogni singolo canale endoscopico	Tabellare	4

		Consumi medi H2O, disinfettanti, energia elettrica	Tabellare	4
		Sistemi di trattamento dell'acqua	Discrezionale	2
		Flusso pulsato del disinfettante all'inteno dei canali per una migliore rimozione dei residui	Tabellare	2
		Apertura porta vasca	Tabellare	2
		Sistemi di controllo e di gestione del flusso dei canali operativi, allarmi e avvisi presenti	Discrezionale	4
Subtotale (a)				***35***
b)	Caratteristiche degli armadi di stoccaggio	Tempo di mantenimento della sterilità	Tabellare	2
		Sistemi di sicurezza e caratteristiche del pannello di controllo	Discrezionale	4
		Sistema di connessione e posizionamento degli strumenti	Discrezionale	2
		Flussaggio dei canali interni degli strumenti con flussometri indipendenti per ogni singola connessione	si/no	2
Subtotale (b)				***10***
c)	Tracciabilità	Sistema di tracciabilità dei processi	Discrezionale	7
		Informazioni riportate sui ticket	Tabellare	4
Subtotale (c)				***11***
d)	Ulteriori elementi	Assistenza tecnica e piano di formazione continua del personale	Discrezionale	2
		Modalità di prelievo dell'acqua per i controlli microbiologici	Discrezionale	2
		Caratteristiche del materiale di consumo utilizzato: composizione, confezionamento, maneggevolezza, odore, stabilità, ecc.	Discrezionale	2
Subtotale (d)				**6**
e)	Funzionalità dei sistemi offerti in riferimento ai carichi di lavoro	Gestione del flusso degli endoscopi, in tutte le fasi: prelavaggio, disinfezione, asciugatura, trasporto in appositi carrelli	Discrezionale	2
		Progetto tecnico proposto	Discrezionale	4
		Ergonomia dei sistemi offerti	Discrezionale	2
Subtotale (e)				**8**

Subtotale (a) + (b) + © + (d) + (e)			**70**

LOTTO 2

Criteri		Sub criteri	Metodo Valutazione	Punti max
a)	Caratteristiche tecniche delle lavaendoscopi	Durata del trattamento di un ciclo completo	Tabellare	5
		Temperatura del ciclo di disinfezione	Tabellare	6
		Sisteme immersione e spruzzo	Tabellare	6
		Conformità alla UNI EN ISO 14937	Tabellare	3
		Autodisinfezione	Tabellare	4
		Minimo ingombro	Discrezionale	1,5
		Pompe dedicate per ogni singolo canale endoscopico	Tabellare	2
		Consumi medi H2O, disinfettanti, energia elettrica	Discrezionale	2
		Sistemi di trattamento dell'acqua	Discrezionale	1,5
		Apertura porta vasca	Tabellare	4
		presenza monitor/pc	Discrezionale	3
		Dimensioni monitor/display	Discrezionale	3
		Sistemi di controllo e di gestione del flusso dei canali operativi, allarmi e avvisi presenti	Discrezionale	5
Subtotale (a)				***46***
b)	Caratteristiche carrelli di trasporto e stoccaggio	Utilizzo set telini sterili con riconoscimento cromatico(protezione vassoio, protezione strumento pulito e protezione strumento sporco	Discrezionale	4
		Minimo ingombro e facilmente movimentabile	Discrezionale	3
		Materiale plastico ergonomio	Discrezionale	3
	Subtotale (b)			***10***
c)	Tracciabilità	Sistema di tracciabilità dei processi	Tabellare	6

		Sistema tracciabilità cartaceo e informatico (operatore, strumento, dati cicloInformazioni riportate sui ticket	Discrezionale	5
Subtotale (c)				***11***
d)	Ulteriori elementi	Assistenza tecnica e piano di formazione continua del personale	Discrezionale	3
Subtotale (d)				**3**
Subtotale (a) + (b) + © +(d)				**70**

INDICE

1. CONDIZIONI GENERALI 1
1.1. OGGETTO DELLA GARA 1
1.2. DURATA, IMPORTO E QUANTITÀ DELLA FORNITURA 1
1.3. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO 3

2. CARATTERISTICHE TECNICHE 3

2.1 CARATTERISTICHE DEI SISTEMI 3

3. CONDIZIONI PARTICOLARI PER LA FORNITURA 4

3.1. OPERE 4
3.2. COLLAUDO PROVVISORIO 4
3.3. COLLAUDO DEFINITIVO 4
3.4. CONDIZIONI DI ASSISTENZA 5
3.5. FORNITURA DEL MATERIALE DI CONSUMO 5
3.6. PENALI 6

4. COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA E CRITERI DI VALUTAZIONE 6

4.1. COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA 7
4.2. COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA 7
4.3. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICO-ECONOMICHE ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
- **DETERMINAZIONE DEI PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITA'** ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
- **DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO** ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
- **DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO** ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME 9

6. QUESTIONARIO TECNICO E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI 10

- **QUESTIONARIO TECNICO 10**
- **ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI 10**

ALLEGATO A

Schede tecniche

Caratteristiche e prestazioni essenziali richieste

Questionari tecnici

LOTTO 1

FORNITURA E POSA IN OPERA DI ATTREZZATURE SANITARIE

U.O. Gastroenterologia

Lavaendoscopi

caratteristiche e prestazioni essenziali richieste

- N.3 lavaendoscopi con doppia vasca asincrona che consente di trattare tutti i tipi di endoscopi flessibili
- ingombro contenuto con larghezza preferibilmente non superiore a cm 90;
- doppia porta passante per la separazione delle aree sporco-pulito;
- apertura automatica porta, sistema hands free, per carico/scarico strumenti senza toccare con le mani;
- avvio del ciclo automatico a chiusura della porta, senza tocco delle mani;
- sistema a connessione unica di tutti i canali dello strumento che deve essere lo stesso da utilizzare in tutte le fasi di reprocessing (pre-trattamento manuale, trattamento in lavaendoscopi e stoccaggio in armadio) al fine di evitare la manipolazione dello strumento;
- cesto di lavaggio estraibile per l'inserimento degli strumenti da trattare, per facilitare le operazioni di inserimento/prelievo e per ridurre al minimo il rischio di contaminazione; cesto di lavaggio come indicato nella norma UNI EN ISO 15883-4 al paragrafo 5.27.8;
- deve essere dotata di apposito kit dedicato al trattamento dei duodenoscopi al fine di assicurare un posizionamento migliore ed un trattamento più efficiente;
- test di tenuta in continuo per tutta la durata del ciclo;
- controllo completo di ogni singolo canale con verifica dei flussi e pressioni;
- preferibilmente costruita in acciaio inox, materiale che garantisce robustezza con vasca di lavaggio in acciaio inox AISI 316L;
- possibilità di carico frontale ad altezza ergonomica per facilitare l'operatore nel caricamento dello sporco o per il prelievo degli strumenti trattati
- preferibile con ciclo di auto-disinfezione termica della macchina, come indicato dalla norma UNI EN ISO 15883, programmabile con avvio automatico. Qualora non fosse possibile effettuare l'autodisinfezione termica, deve essere prevista l'auto-disinfezione chimica, effettuata con un disinfettante diverso da quello utilizzato per il trattamento degli endoscopi e dovrà avvenire in modo automatico;
- display grafico con visualizzazione di tutte le informazioni sullo stato della macchina (fase del ciclo in esecuzione, temperatura camera di lavaggio, numero cicli effettuati ecc..)
- possibilità di ciclo di sterilizzazione secondo EN ISO 14937;
- tempi ciclo inferiore a 25 minuti;
- temperatura di utilizzo non superiore a 35° C;
- dotata di stampante integrata per la tracciabilità dei cicli;
- dotata di lettore codice a barre o sistema RFID per facilitare il riconoscimento operatore (possibilità di identificare l'operatore che attiva il ciclo) e strumento;
- possibilità di eseguire test biologici attraverso prelievi dei liquidi durante il ciclo stesso
- possibilità di stampare il ticket di tracciabilità più volte;
- il ticket deve riportare per ogni ciclo i parametri fondamentali per l'efficacia del ciclo:

- temperatura,
- tempo di contatto,
- quantità del chimico impiegato e quantità d'acqua impiegata per ogni fase;

- possibilità di esportare i dati dei cicli;
- utilizzo di acido peracetico non inferiore a 1.500 ppm;
- cassetto porta chimici per la sicurezza degli operatori;
- certificazione EN ISO 15883
- Rumorosità < 60dB

questionario tecnico

1. Marca, modello ed anno di immissione sul mercato.
2. Materiali utilizzati per la macchina e per la vasca di lavaggio.
3. Descrizione della modalità di funzionamento del sistema di disinfezione.
4. Sistema di apertura delle porte e descrizione della modalità di carico.
5. Descrizione della tipologia dei disinfettanti- detergenti utilizzati.
6. Durata del trattamento di un singolo strumento.
7. Sistema di connessione dei canali degli endoscopi e compatibilità con tutti i tipi di strumenti per endoscopia (gastroscopi, colonscopi, ecoendoscopi, broncoscopi) di tutte le principali marche in commercio (Olympus, Pentax, Wolf, Storz)
8. Descrizione dei cicli di lavaggio (durata, temperatura, concentrazione del disinfettante, ecc.).
9. Descrizione del ciclo di autodisinfezione.
10. Numero di canali dell'endoscopio collegabili.
11. Descrizione dei sistemi di controllo del flusso, della pressione nei canali durante ciascuna fase del ciclo.
12. Descrizione del sistema di verifica dell'effettiva pulizia, disinfezione e risciacquo di tutti i canali.
13. Descrizione del sistema di controllo che verifica il corretto collegamento di tutti gli endoscopi e l'eventuale presenza di ostruzione a livello dei canali, nonché l'eventuale disconnessione dei canali.
14. Descrizione del sistema di tracciabilità del processo.
15. Descrizione dei dati riportati sul ticket.
16. Conformità alla EN ISO 14937 e alla 15883
17. Dimensioni
18. Rumorosità

1) Prestazioni sostanzialmente differenti, in senso peggiorativo, rispetto ai requisiti richiesti, comporteranno l'esclusione dalla gara per ragioni tecniche. I valori numerici riportati in tale sezione sono da considerarsi in termini indicativi e non puntuali, nel senso che questa Azienda potrà considerare ammissibili, a sua discrezione, valori marginalmente diversi da quelli richiesti.

2) Le opzioni e gli accessori specificatamente richiesti, nonché quelli che la Ditta riterrà di includere a completamento dell'offerta dovranno essere descritti e quotati singolarmente nelle rispettive sezioni Busta Tecnica e Busta Economica. L'Azienda si riserva di utilizzare queste informazioni sia nella formulazione del giudizio qualitativo che nella definizione economica della configurazione equivalente.

3) La configurazione offerta dovrà essere dettagliata con l'indicazione puntuale di ogni codice del Produttore costituenti il bene/sistema

4) La risposta al questionario tecnico dovranno essere rese nel medesimo ordine della presente scheda tecnica, puntualmente comprovata da idonee attestazioni del Produttore e la dichiarazione resa dovrà essere facilmente riscontrabile nell'ambito delle schede tecniche a corredo, indicando il riferimento della pagina o del

documento corrispondente

PER ACCETTAZIONE

(timbro e firma)

FORNITURA E POSA IN OPERA DI ATTREZZATURE SANITARIE

U.O. Gastroenterologia

Zona di prelavaggio/carrelli di trasporto

caratteristiche e prestazioni essenziali richieste

- N.1 banco di lavaggio in acciaio inox dedicato al lavaggio manuale degli endoscopi
- Dimensioni circa 1200 x 700 x 950 mm
- Vasca di lavaggio di lunghezza circa 1000 mm
- Sistema automatico di supporto alle fasi di lavaggio manuale degli endoscopi flessibili con sistema di connessione unico dello strumento che permette di eseguire: test di tenuta dello strumento all'avvio e durante l'intero ciclo, dosaggio del prodotto chimico detergente, flussaggio e risciacquo dei canali dello strumento, tracciabilità del processo.
- N. 4 carrelli di trasporto e stoccaggio di endoscopi dotati di vassoi e telini dedicati e con possibilità di collegamento in armadio di asciugatura

questionario tecnico

1. Marca, modello ed anno di immissione sul mercato.
2. Materiali utilizzati per il banco di lavaggio.
3. Dimensioni della vasca di lavaggio dedicata agli endoscopi.
4. Descrizione del sistema automatico per le fasi di lavaggio manuale.
5. Descrizione del sistema di connessione unico dello strumento Descrizione dei cicli di lavaggio (durata, temperatura, concentrazione del disinfettante, ecc.).
6. Sistema di tracciabilità del processo di lavaggio manuale.
7. Materiali utilizzati per i carrelli di trasporto degli endoscopi.
8. Numero e tipologia di container dedicati ai carrelli di trasporto.
9. Modalità di trasferimento dello strumento dall'armadio di stoccaggio al carrello di trasporto

1) Prestazioni sostanzialmente differenti, in senso peggiorativo, rispetto ai requisiti richiesti, comporteranno l'esclusione dalla gara per ragioni tecniche. I valori numerici riportati in tale sezione sono da considerarsi in termini indicativi e non puntuali, nel senso che questa Azienda potrà considerare ammissibili, a sua discrezione, valori marginalmente diversi da quelli richiesti.
2) Le opzioni e gli accessori specificatamente richiesti, nonché quelli che la Ditta riterrà di includere a completamento dell'offerta dovranno essere descritti e quotati singolarmente nelle rispettive sezioni Busta Tecnica e Busta Economica. L'Azienda si riserva di utilizzare queste informazioni sia nella formulazione del giudizio qualitativo che nella definizione economica della configurazione equivalente.
3) La configurazione offerta dovrà essere dettagliata con l'indicazione puntuale di ogni codice del Produttore

costituenti il bene/sistema

4) La risposta al questionario tecnico dovranno essere rese nel medesimo ordine della presente scheda tecnica, puntualmente comprovata da idonee attestazioni del Produttore e la dichiarazione resa dovrà essere facilmente riscontrabile nell'ambito delle schede tecniche a corredo, indicando il riferimento della pagina o del documento corrispondente

FORNITURA E POSA IN OPERA DI ATTREZZATURE SANITARIE

U.O. Gastroenterologia

Armadi di stoccaggio

caratteristiche e prestazioni essenziali richieste

- N. 2 armadi per lo stoccaggio degli endoscopi (almeno 20 endoscopi) e per la conservazione degli stessi in ambiente sterile per almeno 72 ore e con possibilità di doppia porta passante.
- Stoccaggio orizzontale degli endoscopi con connessione unica degli strumenti utilizzata nel trattamento in lavaendoscopi, con possibilità di cesti estraibili per semplificare l'accesso agli strumenti
- Struttura esterna e rivestimento della camera di asciugatura in acciaio inossidabile AISI 304
- Isolamento termico della camera di asciugatura mediante rivestimento in pannelli di lana di roccia spessore 50 mm
- Porte a battente in vetro camera temperato HST configurabili con apertura lato destro o sinistro
- Circuito di asciugatura monitorato da pressostato, dedicato alla distribuzione omogenea del calore all'interno della camera di stoccaggio per prevenire eventuali zone di alta temperatura potenzialmente dannose per gli strumenti stoccati
- Circuito di asciugatura ad alta pressione per l'asciugatura dei canali interni dell'endoscopio servito da compressore
- Sistema di filtrazione con prefiltro classe F5 e filtro assoluto HEPA H14
- Flussometri indipendenti per ogni singola connessione dedicata al flussaggio dei canali interni degli endoscopi
- Blocchi meccanici attuati per l'apertura delle porte controllati dal PLC
- Avviso di scadenza del periodo di mantenimento asciugatura per ogni strumento
- Sistema di controllo macchina effettuato da PLC con monitor colori touch screen
- Triplo sistema di sonde di temperatura che controllano il mantenimento della temperatura
- Stampante integrata
- Riconoscimento strumenti/operatore mediante lettore codice a barre
- Dimensioni totali circa 170x80x230 h [cm]

- Rumorosità inferiore ai 60 dB
- Conforme alle norme: EN 60204-1:2010; EN ISO 14971:2009
- Conforme allo standard EN ISO 16442

questionario tecnico

1. Marca, modello ed anno di immissione sul mercato.
2. Materiali costruttivi dell'armadio per lo stoccaggio degli endoscopi.
3. Numero di endoscopi che possono essere conservati contemporaneamente per ogni armadio.
4. Modalità di stoccaggio degli endoscopi e tipologia di connessione degli strumenti
5. Ore garantite di mantenimento della sterilità degli strumenti conservati.
6. Descrizione del sistema di filtrazione dell'aria.
7. Descrizione dei dispositivi di regolazione e di sicurezza per la temperatura e il flusso dell'aria.
8. Descrizione del circuito di asciugatura per i canali interni degli strumenti
9. Descrizione degli allarmi acustici e visivi presenti.
10. Descrizione del pannello di controllo che monitora lo status di ogni singolo endoscopio.
11. Descrizione dei connettori che consentono di collegare i canali interni dell'endoscopio al sistema di asciugatura.
12. Descrizione del sistema di tracciabilità della strumentazione e dell'operatore.
13. Dimensioni di massimo ingombro.
14. Rumorosità

1) Prestazioni sostanzialmente differenti, in senso peggiorativo, rispetto ai requisiti richiesti, comporteranno l'esclusione dalla gara per ragioni tecniche. I valori numerici riportati in tale sezione sono da considerarsi in termini indicativi e non puntuali, nel senso che questa Azienda potrà considerare ammissibili, a sua discrezione, valori marginalmente diversi da quelli richiesti.

2) Le opzioni e gli accessori specificatamente richiesti, nonché quelli che la Ditta riterrà di includere a completamento dell'offerta dovranno essere descritti e quotati singolarmente nelle rispettive sezioni Busta Tecnica e Busta Economica . L'Azienda si riserva di utilizzare queste informazioni sia nella formulazione del giudizio qualitativo che nella definizione economica della configurazione equivalente.

3) La configurazione offerta dovrà essere dettagliata con l'indicazione puntuale di ogni codice del Produttore

costituenti il bene/sistema

4) La risposta al questionario tecnico dovranno essere rese nel medesimo ordine della presente scheda tecnica, puntualmente comprovata da idonee attestazioni del Produttore e la dichiarazione resa dovrà essere facilmente riscontrabile nell'ambito delle schede tecniche a corredo, indicando il riferimento della pagina o del documento corrispondente

LOTTO 1

Criteri		Sub criteri	Metodo Valutazione		Punti	%	Punti max	Soluzione proposta	Riscontro in relazione tecnica
a)	Caratteristiche tecniche delle lavaendoscopi	Durata del trattamento di un ciclo completo	Tabellare	non superiore a 20 min	3	4,29	3		
				da 20 min a 25 min	1				
		Temperatura del ciclo di disinfezione	Tabellare	da 31°a 35°	1	4,29	3		
				non superiore a 30°	3				
		Autodisinfezione	Tabellare	chimica	1	5,71	4		
				termica	4				
		Conformità alla UNI EN ISO 14937	Tabellare	si/no	2	2,86	2		
		Rumorosità	Quantitativo	Massimo pnteggio al valore inferiore	1	1,43	1		
		Materiali utilizzati per la macchina e per la vasca di lavaggio, robustezza e facilità di sanificazione	Discrezionale		4	5,71	4		
		Pompe dedicate per ogni singolo canale endoscopico	Tabellare	Pompe dedicate e relativi sensori	4	5,71	4		
				sistemi alternativi	2				
		Consumi medi H2O, disinfettanti, energia elettrica	Tabellare	Punteggio massimo ai valori minori di consumo	4	5,71	4		
		Sistemi di trattamento dell'acqua	Discrezionale		2	2,86	2		
		Flusso pulsato del disinfettante all'inteno dei canali per una migliore rimozione dei residui	Tabellare	si/no	2	2,86	2		

		Apertura porta vasca	Tabellare	Senza l'utilizzo delle mani	2	2,86	2		
				Manuale	1				
		Sistemi di controllo e di gestione del flusso dei canali operativi, allarmi e avvisi presenti	Discrezionale		4	5,71	4		
Subtotale (a)						***50,00***	***35***		
b)	Caratteristiche degli armadi di stoccaggio	Tempo di mantenimento della sterilità	Tabellare	Proporzionale punteggio massimo al tempo maggiore	2	2,86	2		
		Sistemi di sicurezza e caratteristiche del pannello di controllo	Discrezionale		4	5,71	4		
		Sistema di connessione e posizionamento degli strumenti	Discrezionale		2	2,86	2		
		Flussaggio dei canali interni degli strumenti con flussometri indipendenti per ogni singola connessione	si/no		2	2,86	2		
Subtotale (b)						***14,29***	***10***		
c)	Tracciabilità	Sistema di tracciabilità dei processi	Discrezionale		7	10,00	7		
		Informazioni riportate sui ticket	Tabellare	Dati relativi al processo (temperatura ciclo, tempo di contatto, quantità del chimico e d'acqua impiegata per ogni fase), operatore ed endoscopio	3	5,71	4		
				Ulteriori dati	4				
Subtotale (c)						***15,71***	***11***		
d)	Ulteriori elementi	Assistenza tecnica e piano di formazione continua del personale	Discrezionale		2	2,86	2		

PER ACCETTAZIONE

(timbro e firma)

		Modalità di prelievo dell'acqua per i controlli microbiologici	Discrezionale		2	2,86	2		
		Caratteristiche del materiale di consumo utilizzato: composizione, confezionamento, maneggevolezza, odore, stabilità, ecc.	Discrezionale		2	2,86	2		
Subtotale (d)						**8,57**	**6**		
e)	Funzionalità dei sistemi offerti in riferimento ai carichi di lavoro	Gestione del flusso degli endoscopi, in tutte le fasi: prelavaggio, disinfezione, asciugatura, trasporto in appositi carrelli	Discrezionale		2	2,86	2		
		Progetto tecnico proposto	Discrezionale		4	5,71	4		
		Ergonomia dei sistemi offerti	Discrezionale		2	2,86	2		
Subtotale (e)						**11,43**	**8**		
Subtotale (a)+(b)+©+(d)+(e)						**100,00**	**70**		
TOTALE						**100**	**70**		

LOTTO 2

FORNITURA E POSA IN OPERA DI ATTREZZATURE SANITARIE

U.O. Broncopneumologia e U.O. Medicina Endoscopica

Lavaendoscopi

(1) caratteristiche e prestazioni essenziali richieste

N.2 Lavaendoscopi monovasca che consentono di trattare tutti i tipi di endoscopi flessibili, con le seguenti caratteristiche:

- Tempo di un ciclo completo possibilmente inferiore a 25 minuti;
- camera che consenta facilità nell'inserimento dello strumento
- carico e scarico del materiale ad altezza ergonomica;
- connessioni fino a 7 canali oltre il test di tenuta;
- test di tenuta in continuo per tutta la durata del ciclo;
- controllo totale dei canali con verifica dei flussi e pressioni per tutta la durata del ciclo;
- ciclo di autodisinfezione programmabile con avvio automatico,
- rispondente alla norma EN ISO 15883 parte 1-4-5 (allegare certificato rilasciato da Ente Certificatore pena esclusione);
- sistema di filtraggio acqua di rete con filtro a 0,45 micron e filtro assoluto medicale a 0,1 micron;
- dotata di porta USB per la memorizzazione e l'esportazione dei dati dei cicli;
- dotata di stampante integrata;
- dotata di lettore codice a barre o rfidper la tracciabilità dello strumento e dell'operatore;
- temperatura di utilizzo possibilmente non superiore a 35° C;
- Kit di connessione per tutti i tipi di endoscopi;
- cassetto porta chimici per la sicurezza degli operatori;
- dosaggio automatico dei prodotti chimici;
- funzionamento a circuito chiuso che evita il rilascio nell'ambiente di odori e di fumi;
- monitoraggio individuale dei singoli canali;

N. 4 Carrelli Trasporto E Stoccaggio Endoscopi con le seguenti caratteristiche:

- Sistemi di stoccaggio e trasporto dotati di almeno 5 vassoi con l'utilizzo di telini dedicati
- Utilizzo set 3 telini sterili con riconoscimento cromatico(protezione vassoio, protezione strumento pulito e protezione strumento sporco
- Minimo ingombro e facilmente movimentabile
- Materiale plastico ergonomio

(2) opzioni ed accessori (per entrambi i sistemi)

- Quotazione analitica di strumenti opzionali
- Descrizione e quotazione analitica di eventuali altri moduli implementabili
- Quotazione analitica di tutti gli accessori usurabili e/o consumabili

(3) questionario tecnico

1. Marca, modello ed anno di immissione sul mercato.
2. Materiali utilizzati per la macchina e per la vasca di lavaggio.
3. Descrizione della modalità di funzionamento del sistema di disinfezione.
4. Durata di un ciclo completo.
5. Sistema di connessione dei canali degli endoscopi e compatibilità con tutti i tipi di strumenti per endoscopia (gastroscopi, colonscopi, ecoendoscopi, broncoscopi) di tutte le principali marche in commercio (Olympus, Pentax, Wolf, Storz)
6. Descrizione dei cicli di lavaggio (durata, temperatura, concentrazione del disinfettante, ecc.).
7. Descrizione del ciclo di autodisinfezione.
8. Numero di canali dell'endoscopio collegabili.
9. Descrizione dei sistemi di controllo del flusso, della pressione nei canali durante ciascuna fase del ciclo.
10. Descrizione del sistema di verifica dell'effettiva pulizia, disinfezione e risciacquo di tutti i canali.
11. Descrizione del sistema di controllo che verifica il corretto collegamento di tutti gli endoscopi e l'eventuale presenza di ostruzione a livello dei canali, nonché l'eventuale disconnessione dei canali.
12. Descrizione del sistema di tracciabilità del processo.
13. Descrizione dei dati riportati sul ticket.

1) Prestazioni sostanzialmente differenti, in senso peggiorativo, rispetto ai requisiti richiesti, comporteranno l'esclusione dalla gara per ragioni tecniche. I valori numerici riportati in tale sezione sono da considerarsi in termini indicativi e non puntuali, nel senso che questa Azienda potrà considerare ammissibili, a sua discrezione, valori marginalmente diversi da quelli richiesti.
2) Le opzioni e gli accessori specificatamente richiesti, nonché quelli che la Ditta riterrà di includere a completamento dell'offerta dovranno essere descritti e quotati singolarmente nelle rispettive sezioni Busta Tecnica e Busta Economica. L'Azienda si riserva di utilizzare queste informazioni sia nella formulazione del giudizio qualitativo che nella definizione economica della configurazione equivalente.
3) La configurazione offerta dovrà essere dettagliata con l'indicazione puntuale di ogni codice del Produttore costituenti il bene/sistema
4) La risposta al questionario tecnico dovranno essere rese nel medesimo ordine della presente scheda tecnica, puntualmente comprovata da idonee attestazioni del Produttore e la dichiarazione resa dovrà essere facilmente riscontrabile nell'ambito delle schede tecniche a corredo, indicando il riferimento della pagina o del documento corrispondente

PER ACCETTAZIONE

(timbro e firma)

LOTTO 2

Criteri		Sub criteri	Metodo Valutazione		Punti	%	Punti max	Soluzione proposta	Riscontro in relazione tecnica
a)	Caratteristiche tecniche delle lavaendoscopi	Durata del trattamento di un ciclo completo	Tabellare	non superiore a 20 min	5	7,14	5		
				tra 20 min e 25 min	2				
		Temperatura del ciclo di disinfezione	Tabellare	da 31° a 35°	2	8,57	6		
				non superiore 30°	6				
		Sisteme immersione e spruzzo	Tabellare	immersione e spruzzo	6	8,57	6		
				solo spruzzo	2				
		Conformità alla UNI EN ISO 14937	Tabellare	si/no	3	4,29	3		
		Autodisinfezione	Tabellare	chimica	1	5,71	4		
				termica	4				
		Minimo ingombro	Discrezionale		1,5	2,14	1,5		
		Pompe dedicate per ogni singolo canale endoscopico	Tabellare	Pompe dedicate e relativi sensori	2	2,86	2		
				sistemi alternativi	1				
		Consumi medi H2O, disinfettanti, energia elettrica	Discrezionale		2	2,86	2		
		Sistemi di trattamento dell'acqua	Discrezionale		1,5	2,14	1,5		
		Apertura porta vasca	Tabellare	Senza l'utilizzo delle mani	4	5,71	4		
				Manuale	2				
		Presenza monitor/pc	Discrezionale		3	4,29	3		
		Dimensioni monitor/display	Discrezionale		3	4,29	3		
		Sistemi di controllo e di gestione del flusso dei canali operativi, allarmi e avvisi presenti	Discrezionale		5	7,14	5		
	Subtotale (a)					***65,71***	***46***		

PER ACCETTAZIONE

(timbro e firma)

b)	Caratteristiche carrelli di trasporto e stoccaggio	Utilizzo set telini sterili con riconoscimento cromatico(protezione vassoio, protezione strumento pulito e protezione strumento sporco	Discrezionale		4	5,71	4		
		Minimo ingombro e facilmente movimentabile	Discrezionale		3	4,29	3		
		Materiale plastico ergonomio	Discrezionale		3	4,29	3		
	Subtotale (b)					***14,285714***	***10***		
c)	Tracciabilità	Sistema di tracciabilità dei processi	Tabellare	rfid	6	8,57	6		
				barcode	3				
				altro	1				
		Sistema tracciabilità cartaceo e informatico (operatore, strumento, dati cicloInformazioni riportate sui ticket	Discrezionale		5	7,14	5		
	Subtotale (c)					***15,71***	***11***		
d)	Ulteriori elementi	Assistenza tecnica e piano di formazione continua del personale	Discrezionale		3	4,29	3		
	Subtotale (d)					**4,29**	**3**		
	Subtotale (a) + (b) + © +(d)					**100**	**70**		
	TOTALE					**100**	**70**		

PER ACCETTAZIONE

(timbro e firma)