



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

UOC SERVIZIO PROVVEDITORATO

Viale della Vittoria, 321 - 92100 Agrigento

Istruttore Dr. Giuseppe Sanfilippo Collaboratore Amm.vo esperto

Telefono 0922 407268 – 407145

FAX 0922 407119

Oggetto: procedura aperta telematica per la fornitura "chiavi in mano" in noleggio quinquennale di apparecchiature per lavaggio, disinfezione e stoccaggio endoscopi flessibili, e in acquisto del materiale di consumo dedicato per le UU.OO. di Endoscopia dei PP.OO. di Agrigento, Canicatti, Licata, Ribera e Sciacca (Codice CIG 8531152158). CHIARIMENTI – DIFFERIMENTO TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Si rendono i chiarimenti resi dal Direttore UOC Chirurgia Generale, Endoscopia e Laparoscopia del P.O. di Agrigento (nota prot. n. 14041 del 22.01.2021), forniti a seguito di quesiti formulati da alcune ditte:

Quesito: Chiediamo conferma che la temperatura del ciclo di disinfezione a $40^{\circ}\text{C} + 0 - 5^{\circ}\text{C}$ (Secondo EN ISO 15883 1-4) è da intendersi come temperatura massima d'esercizio, considerato che ci sono sul mercato lavaendoscopi che funzionano a temperatura ambiente e sono conformi alle norme UNI EN 15883 1-4;

Risposta: Si conferma che la temperatura di esercizio di disinfezione deve essere $40^{\circ}\text{C} +/ - 5^{\circ}\text{C}$;

Quesito: Chiediamo conferma che è possibile proporre armadi con cestelli/vaschette senza coperchi, equivalenti funzionalmente in quanto i coperchi non sono necessari per l'asciugatura e lo stoccaggio degli endoscopi; precisiamo inoltre che gli armadi che proponiamo sono conformi alle norme tecniche specifiche UNI EN 16442.

Risposta: Si conferma che le vaschette degli armadi così come richiesti nelle specifiche tecniche devono essere dotati di coperchi utili anche per il trasporto degli endoscopi.

Quesito: Chiediamo conferma che è possibile proporre pompe di lavaggio a membrana, che non richiedono il lavaggio e la sterilizzazione o la sostituzione ad ogni ciclo o giornaliera dei tubi, come previsto per le pompe peristaltiche. Si precisa che le pompe a membrana offrono un elevato standard di efficacia e di sicurezza per effetto della autosanificazione settimanale e sono equivalenti funzionalmente alle pompe peristaltiche.

Risposta: si conferma quanto previsto dalle specifiche tecniche.

Quesito: Chiediamo di specificare il numero di pompe di lavaggio da offrire ed in quali siti andranno installate;

Risposta: si specifica che il numero di pompe di prelavaggio da offrire sono 1 per ogni presidio ospedaliero.

Quesito: Chiediamo di specificare se per "controlli funzionali, controlli di qualità" indicati nel capitolato tecnico si intendono le convalide (Performance Qualification) delle apparecchiature.

Risposta: I controlli funzionali/qualità si intendono tutti quei controlli tali da garantire un corretto, sicuro ed efficiente funzionamento dell'apparecchiatura.

Quesito: Considerato che non è stato possibile effettuare i sopralluoghi prima della data di scadenza dei chiarimenti e che l'aria compressa di rete è un requisito minimo impiantistico previsto dalle norme in vigore per le sale di lavaggio/disinfezione delle strutture pubbliche e private, chiediamo conferma che è possibile fornire compressori esterni, silenziosi, compatibili con gli spazi a disposizione qualora non fosse presente nelle sale lavaggio o nelle vicinanze l'aria compressa di rete;

Risposta: Si conferma la presenza di compressore interno così come previsto dalle specifiche tecniche.

Quesito: Considerato che i dati dei lavaendoscopi e degli armadi sono acquisiti e gestiti dal software di tracciabilità che deve essere fornito insieme alle apparecchiature, chiediamo conferma che il lotto e la scadenza della chimica e dei filtri (non acquisiti dai lavaendoscopi) possono essere acquisiti direttamente dal software di refertazione. A tal fine facciamo presente che le lavaendoscopi che si intende offrire sono conformi alle norme in vigore UNI EN 15883-1 e UNI EN 15883-4 e tali norme non prevedono tale tracciabilità;

Risposta: Si conferma la tracciabilità di tutti i parametri del ciclo, compresi i dati dei consumabili, come lotto e scadenza della chimica e dei filtri devono potersi interfacciare con il sistema di tracciabilità informatico;

Quesito: Tra le caratteristiche minime per gli armadi di conservazione è richiesto:

"Stoccaggio orizzontale, in vaschette indipendenti dotate di coperchi trasparenti"

"Fornitura degli adattatori necessari per la connessione degli endoscopi, completi di tutti i vassoi/cassetti porta endoscopi con coperchio, al fine di garantire il livello di disinfezione raggiunto in lavaendoscopi a tutti gli endoscopi presenti";

Risposta: Si conferma che lo stoccaggio negli armadi deve essere di tipo orizzontale come da specifiche tecniche;

Quesito: A pagina 8 del Disciplinare di Gara è riportato come base d'asta l'importo di 735.000,00 euro. Si richiede di specificare se tale importo deve intendersi comprensivo dei consumabili (detergente/disinfettante) o se gli stessi verranno acquistati a parte secondo il fabbisogno;

Risposta: Si conferma che l'importo è da intendersi omnicomprensivo dei consumabili;

Quesito: Al fine di formulare un'offerta corretta, per ciascuno dei reparti dei cinque Presidi Ospedalieri interessati dalla procedura di Gara, si richiede un elenco (marca, modello e quantitativo) degli endoscopi che dovranno essere ricondizionati/processati nella lavaendoscopi.";

Risposta: Vedasi allegato;

Quesito: Si richiede, per ciascuno dei reparti dei cinque Presidi Ospedalieri interessati dalla procedura di Gara, di fornire un elenco (marca, modello e quantitativo) degli endoscopi che dovranno essere conservati all'interno degli armadi.";

Risposta: Vedasi allegato;

Quesito: Nel punto 6 di "Specifiche tecniche di armadi di asciugatura e stoccaggio" è richiesto "dotato di compressore interno per poter essere installati in locali dove non arrivi l'aria medica...";

Risposta: Si conferma la presenza di compressore interno così come previsto dalle specifiche tecniche;

Quesito: Tra le "Specifiche Tecniche Sistema Automatizzato per Pre-Lavaggio" del capitolato tecnico viene richiesto "Kit di connessioni di tutti i canali degli endoscopi in dotazione alle U.O., compatibili con le lavaendoscopi, al fine di facilitare il successivo caricamento in macchina senza dover disconnettere e riconnettere gli endoscopi (pena esclusione).";

Risposta: Si conferma quanto previsto dalle specifiche tecniche;

Quesito: Si richiede, per ciascuno dei reparti dei cinque Presidi Ospedalieri interessati dalla procedura di Gara, di specificare quanti sistemi di pre-lavaggio devono essere forniti.";

Risposta: Si specifica che il numero di pompe di prelavaggio da offrire sono 1 per ogni presidio ospedaliero;

Quesito: Si chiede di fornire la lista degli strumenti endoscopi distinta per U.O. con indicati marca, serie, modello per ogni singolo endoscopio.";

Risposta: Vedasi allegato;

Quesito: Si segnala che il numero di apparecchiature richieste per il P.O. di Sciacca "n. 3 lavaendoscopi" a fronte di 2.000 esami/anno risulta eccessivo. Vengono richieste infatti lo stesso numero "n. 3 lavaendoscopi" per il P.O. di Agrigento che effettua però, più del doppio di esami anno 4.200.";

Risposta: E' in itinere un concorso per n°3 endoscopisti per il P.O. di Sciacca e quindi è previsto un relativo aumento degli esami;

Quesito: A pag. 4/8 del Capitolato d'Oneri è riportato: "Il prezzo complessivo del presente appalto è dato dal prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria, inferiore all'importo posto a base d'asta indicato nel disciplinare di gara.

Il prezzo offerto comprende l'esecuzione di tutte le prestazioni previste dal presente capitolato e quindi:

- fornitura ed installazione dell'apparecchiatura (messa in opera completa e a regola d'arte, collaudata e in regolare stato di funzionamento),
- la realizzazione delle eventuali opere necessarie all'installazione a regola d'arte,
- la formazione degli operatori,
- il servizio di assistenza tecnica durante il periodo contrattuale,
- l'assistenza all'avviamento e quant'altro necessario per il rispetto delle condizioni, obblighi ed oneri di cui al presente Capitolato, in base a calcoli di propria convenienza a tutto suo rischio."

Non viene indicato tra le varie voci riportate che dovranno comporre il prezzo offerto, che dovrà essere inferiore all'importo posto a base d'asta, l'importo relativo al consumabile. Si chiede di confermare che l'importo relativo al consumabile non fa parte dell'importo posto a base d'asta.;

Risposta: L'importo è da intendersi onnicomprensivo dei consumabili;

Quesito: A pag. 4/8 del Capitolato d'Oneri è riportato: "Il prezzo offerto comprende il servizio di assistenza tecnica durante il periodo contrattuale," ed ancora,

A pag.4/8 - Art. 3 – GARANZIA DEFINITIVA E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO viene riportato: "In caso di esercizio dell'opzione di stipula di un contratto di manutenzione full-risk, la ditta aggiudicataria è tenuta a produrre una nuova garanzia del 10% dell'importo indicato in offerta con validità pari alla durata del contratto di manutenzione"

Si chiede di confermare se:

a) nella "FORNITURA "CHIAVI IN MANO" IN NOLEGGIO QUINQUENNALE viene richiesto il solo servizio di assistenza tecnica;

b) eventuale "contratto di manutenzione di assistenza tecnica Full Risk potrà essere un'opzione che l'Ente valuterà di esercitare o meno e pertanto non rientrante nella fornitura oggetto di gara.

c) altre precisazioni idonee a chiarire e spiegare la richiesta su riportata.;

Risposta: Si chiarisce che la clausola inserita nell'art. 3 del capitolato d'oneri, qui riportata "In caso di esercizio dell'opzione di stipula di un contratto di manutenzione full-risk, la ditta aggiudicataria è tenuta a produrre una nuova garanzia del 10% dell'importo indicato in offerta con validità pari alla durata del contratto di manutenzione" è un refuso, ed in quanto tale da considerarsi come non apposta. Si rinvia all'art. 3 del disciplinare di gara e all'art. 1 del capitolato per la descrizione dell'oggetto dell'appalto di che trattasi (risposta resa dal Servizio Provveditorato);

Quesito: A pag. 1 del Capitolato tecnico, tra le "Specifiche Tecniche Lavaendoscopi" al punto 4 viene richiesto:

4. Durata massima del ciclo standard di lavaggio e disinfezione, non superiore a 20 min

e nella tabella "Criteri di valutazione" tale caratteristica viene premiata con 5 punti.

Data la quantità di apparecchiature richieste, di gran lunga superiore al fabbisogno dei cicli effettuati (ad esclusione del P.O. di Agrigento) la caratteristica "tempo ciclo" perde di valore e significato.;

Risposta: Si conferma quanto previsto dalle specifiche tecniche;

Quesito: Relativamente alla modalità di assegnazione del punteggio previsto per la caratteristica "tempo ciclo" il criterio di assegnazione del punteggio prevede l'assegnazione di 5 punti al tempo inferiore, e zero punti al sistema non inferiore. Anche il criterio di assegnazione punteggio per una caratteristica influente è da ritenersi non idoneo, Si chiede pertanto di annullare tale punteggio e modificare la richiesta relativa.;"

Risposta: Si precisa che alla caratteristica V1 durata del ciclo, come si evince dai criteri di valutazione, viene attribuito un punteggio secondo la seguente distribuzione:

- Se V1 < a 16' punteggio = 5;
- Se V1 > di 16' e < a 18' punteggio = 3;
- Se V1 > di 18' e < a 20' punteggio = 1;

Quesito: pag. 1 del Capitolato tecnico, tra le "Specifiche Tecniche Lavaendoscopi" al punto 6 viene richiesto:

6. Temperatura del ciclo di disinfezione a 40° + o - 5 % (secondo EN ISO 15883-1-4);

La caratteristica indicata identifica un marchio specifico impedendo di fatto la libera partecipazione ai vari competitori presenti sul mercato. Si precisa che la norma EN ISO 15883 -1-4 non indica assolutamente quale debba essere la temperatura da impiegare per il ciclo di disinfezione degli endoscopi, ma lascia ai produttori libera scelta.

L'efficacia del ciclo di reprocessing, come risaputo, è data da 3 fattori concomitanti e sinergici:

- quantità chimica utilizzata
- tempo di contatto
- temperatura.

La temperatura è pertanto solo un fattore, non l'unico e neppure il fondamentale.

Si comunica che, la maggiore parte dei sistemi di lavaendoscopi presenti sul mercato, lavora a temperature inferiori ai 40° C, ossia lavora a 35°C, dovendo trattare strumenti termosensibili

una temperatura inferiore è sicuramente preferibile essendo paragonabile alla temperatura corporea, meno stressante sugli strumenti.

Si chiede cortesemente di confermare che la temperatura di utilizzo delle lavaendoscopi a 35° C sarà accettata e considerata equivalente se non migliorativa;

Risposta: Si conferma che la temperatura di esercizio di disinfezione deve essere 40°C +/- 5°C;

Quesito: A pag. 1 del Capitolato tecnico, tra le "Specifiche Tecniche Lavaendoscopi" al punto 10 viene richiesto:

10. Sistema di lavaggio/disinfezione ad immersione e/o spruzzo

Tale caratteristica viene premiata con 4 punti – tabella Criteri di valutazione.

Si precisa che, anche in questo caso, la norma EN ISO 15883 -1-4 non indica assolutamente quale debba essere la modalità di lavaggio, considerando esattamente equivalenti i sistemi di lavaggio adottati dai produttori di apparecchiature siano essi ad immersione e/o a spruzzo.

Le apparecchiature che impiegano i due sistemi non presentano alcun vantaggio: non avrebbe senso infatti lavare a spruzzo uno strumento immerso, perché si laverebbe la sola superficie liquida e non lo strumento.

L'impiego delle due modalità si rende necessario perché gli strumenti nei sistemi combinati, sono "leggermente" immersi e per potere trattare idoneamente e totalmente gli strumenti si deve ricorrere al lavaggio della parte non immersa dell'endoscopio tramite spruzzo, altrimenti quella parte rimarrebbe non trattata.

L'efficacia microbiologica del trattamento del dispositivo – spruzzo e/o immersione - viene validata e certificata attraverso i Test Report condotti in conformità alla normativa stessa.

È risaputo che la forza meccanica esercitata dai trattamenti a spruzzo con pressione risulta essere di gran lunga più efficace nella rimozione dei residui organici potenzialmente presenti sulle superfici del dispositivo. I sistemi ad immersione consentono solo un contatto statico del liquido che non esercitando alcun tipo di forza meccanica non agevola il distacco di particelle grossolane e sporco difficile.

Nelle centrali di sterilizzazione infatti, che trattano strumenti "critici" (gli endoscopi sono catalogati come strumenti "semicritici") viene utilizzato il sistema di lavaggio a spruzzo con pressione, proprio perché più efficace nella rimozione dello sporco.

È evidente che per aziende concorrenti partire già da inizio gara con una penalizzazione nel punteggio di 4 punti, su aspetti tra l'altro del tutto ininfluenti relativamente all'efficacia del sistema, significa impedire la più ampia partecipazione, che dovrebbe invece essere favorita e di interesse per l'Ente stesso.

Si chiede pertanto di considerare equivalenti le due diverse modalità di lavaggio senza alcuna differenziazione di vantaggi di un sistema sull'altro, come di fatto la norma di riferimento EN ISO 15883 1-4 considera tutti i sistemi equivalenti e si chiede di assegnare il medesimo punteggio ai differenti sistemi di lavaggio..";

Risposta: Si conferma quanto previsto nelle specifiche tecniche.

Quesito: Si rileva che in tutta la documentazione di gara non viene richiesta in alcun punto, la conformità della lavaendoscopi alla norma EN ISO 15883 - parte 5, UNI CEN ISO/TS 15883-5: 2016 e 2019 "Test soils and methods for demonstrating cleaning efficacy".

Si chiede, a tutela dell'Ente, di richiedere che le lavaendoscopi siano conformi anche alla parte 5 della norma 15883, parte integrante ed a completamento della stessa, comprovata da validazione di Ente terzo.

Risposta: L'apparecchiatura deve essere conforme a tutte quelle specifiche tecniche che possono essere utilizzate per dimostrare l'efficacia di pulizia degli apparecchi di lavaggio e disinfezione;

Quesito: A pag. 1 del Capitolato tecnico, tra le "Specifiche Tecniche Lavaendoscopi" al punto 16 viene richiesto:

16. Presenza del ciclo di autodisinfezione possibilmente, che preveda il trattamento oltre che della catena filtri e della vasca, anche del tubo di collegamento allo scarico;

La norma UNI EN ISO 15883 indica come preferibile l'autodisinfezione termica e qualora questa modalità non fosse possibile, la norma indica di utilizzare un chimico diverso da quello impiegato per gli endoscopi in quanto l'uso dello stesso disinfettante comporta il rischio di consentire la proliferazione di organismi resistenti al particolare disinfettante.

Si suggerisce, come scritto al quesito 5 di valorizzare la caratteristica che il "Ciclo di autodisinfezione" oltre a interessare la vasca di lavaggio e l'intera linea d'acqua da ingresso

muro a scarico in fognatura" sia effettuato "termicamente" anziché "chimicamente", come indicato essere preferito dalla norma EN ISO 15883.

Risposta: Si conferma quanto previsto nelle specifiche tecniche;

Quesito: A pag. 1 del Capitolato tecnico, tra le "Specifiche Tecniche Lavaendoscopi" al punto 17 viene richiesto:

17. Sistema di controllo del flusso individuale per ciascun canale degli endoscopi per rilevare eventi disconnessioni e/o ostruzioni, sia parziali che totali;

La richiesta dovrebbe riferirsi ad un sistema di controllo automatico individuale di flusso e pressione indipendente per ciascun canale al fine di rilevare eventuali disconnessioni e/o ostruzioni parziali e/o totali con identificazione e segnalazione automatica del canale disconnesso e/o ostruito.

Si chiede pertanto di valorizzare con punteggio unicamente i sistemi che eseguono tali controlli in maniera automatica e non manuale.

Risposta: Il sistema di controllo del flusso individuale si intende di tipo automatico;

Quesito: A pag. 1 del Capitolato tecnico, tra le "Specifiche Tecniche Armadi di Asciugatura e Stoccaggio" al punto 2 viene richiesto:

2. Stoccaggio orizzontale, in vaschette indipendenti dotate di coperchi trasparenti

Esistono sul mercato dispositivi che presentano migliorie rispetto all'impiego di vaschette, quali ad esempio la possibilità di impiegare per la connessione lo stesso sistema utilizzato sulle pompe automatiche di pre-lavaggio degli endoscopi, sulle lavaendoscopi e sugli armadi.

È indubbio che tali sistemi presentano vantaggi notevoli rispetto alle cassette:

- riduzione dei tempi, non dovendo connettere e sconnettere tutti i canali sia al momento dell'inserimento che al momento del prelievo degli strumenti nelle varie apparecchiature;
- no-tocco dello strumento che viene collegato solo al momento di pre-lavaggio, mentre all'atto d'inserimento e prelievo in lavaendoscopi ed in armadio, lo strumento è già collegato ai singoli canali;
- impiego in cesti invece di cassette, trasversali a lavaendoscopi ed armadi (stesso cesto)
- lavaggio e disinfezione del cesto automatico in lavaendoscopi ad ogni ciclo (non possibile con le cassette)
- maggiore sicurezza per operatori e pazienti di non trasmissione di infezioni crociate.

Si chiede di confermare che tali sistemi (armadi a cesti con sistema unico di connessione trasversale a tutte le apparecchiature) saranno accettati e considerati equivalenti se non migliorativi.

Risposta: Si conferma che i sistemi per lo stoccaggio (VASCHETTA O CESTI) devono essere così come richiesto nelle specifiche tecniche devono essere dotati di coperchi utili anche per il trasporto degli endoscopi;

Quesito: pag. 2 del Capitolato Tecnico - al punto 1.1 Condizioni generali di assistenza tecnica, viene riportato:

"... controlli funzionali, controlli di qualità".

Si chiede di precisare cosa si intende con "controlli funzionali e controlli di qualità" richiesti inclusi nell'assistenza tecnica:

- Si intendono tutti i controlli effettuati dai tecnici dell'azienda aggiudicataria dopo ciascun intervento di assistenza, con ripristino delle funzionalità originali e controlli qualitativi finalizzati alla verifica delle funzionalità stesse?
- Oppure si intendono le convalide effettuate da Aziende Terze, diverse dal produttore del dispositivo, definite "Convalide di Prestazione - PQ"?
- Se intendesi "Convalide di Prestazione", si chiede di precisare la necessità che le stesse siano effettuate da Azienda diversa dal fornitore, dal momento che "controllato e controllore" non potranno essere la medesima azienda e pertanto precisare se le Convalide di Prestazione saranno a cura e costo a carico dell'Ente.

Risposta: I controlli funzionali/qualità si intendono tutti quei controlli tali da garantire un corretto, sicuro ed efficiente funzionamento dell'apparecchiatura;

Quesito: A pag. 3 del Capitolato Tecnico - tra i Criteri di Valutazione - Caratteristiche migliorative Armadi per Asciugatura e Stoccaggio al punto V 10 viene riportato:

V ₁₀	Apertura automatica della porta;	pt ₁₀ =	3
-----------------	----------------------------------	--------------------	---

Si chiede se trattasi di refuso la valorizzazione dell'apertura automatica, che consentirà l'apertura della porta a chiunque passa davanti all'armadio, rispetto ad un'apertura porta provvista invece di serratura antifurto e password personale per ciascun utente.

Risposta: Per apertura automatica della porta si intende un dispositivo elettromeccanico o elettrico utilizzato per l'apertura automatica di una porta;

Quesito: Il Capitolato Tecnico a pagina 2 elenca le Specifiche Tecniche del Sistema di Pre-Lavaggio senza tuttavia indicare eventuali quantità richieste, ma nel Disciplinare di Gara a pagina 7 punto 3. OGGETTO DEL CONTRATTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI si specificano le quantità di apparecchiature (lavendoscopi ed armadi) da fornire presso ciascuna U.O. ed il numero di esami cui fare riferimento per le quantità del materiale di consumo dedicato SENZA menzionare i Sistemi di Pre-Lavaggio.

Neppure il Capitolato d'oneri a pagina 1 Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO riporta le quantità di apparecchiature di pre-lavaggio da fornire presso ciascuna U.O. ed il numero di esami cui fare riferimento per le quantità del materiale di consumo dedicato.

Chiediamo quindi di specificare se devono essere forniti i sistemi di pre-lavaggio e l'esatta quantità da fornire per ciascuna U.O..

Risposta: Si specifica che il numero di pompe di prelavaggio da offrire sono per ogni presidio ospedaliero;

Quesito: Il Capitolato Tecnico a pagina 1, nelle Specifiche Tecniche del sistema di Tracciabilità chiede al punto 3. Licenze per poter accedere ai dati del Sistema di Tracciabilità da tutti i computer del singolo ospedale.

Chiediamo di specificare il numero di computer del singolo reparto per ciascun Presidio interessato.

Risposta: Il numero delle licenze deve essere pari al numero di sale endoscopiche di ogni presidio e precisamente: N°4 per il P.O. di Agrigento, N°3 per il P.O. di Sciacca, N°3 per il P.O. di Ribera, N°3 per il P.O. di Licata e N°3 per il P.O. di Canicatti;

Quesito: Ai fini del Sistema di Tracciabilità, chiediamo se tutte le macchine di tutti i 5 presidi siano connesse alla stessa rete con garanzia di connettività, in caso contrario si chiede di specificare quanto disponibile ed in particolare se l'Ente fornisce il Server Aziendale.

Risposta: Il numero delle licenze deve essere pari al numero di sale endoscopiche di ogni presidio e precisamente: N°4 per il P.O. di Agrigento, N°3 per il P.O. di Sciacca, N°3 per il P.O. di Ribera, N°3 per il P.O. di Licata e N°3 per il P.O. di Canicatti;

Quesito: Ai fini del Sistema di Tracciabilità, chiediamo se tutte le macchine di tutti i 5 presidi siano connesse alla stessa rete con garanzia di connettività, in caso contrario si chiede di specificare quanto disponibile ed in particolare se l'Ente fornisce il Server Aziendale.

Risposta: Presso tutti i Presidi è possibile la connessione alla stessa rete;

Quesito: Chiediamo se le endoscopie delle varie U.O. abbiano le stesse esigenze in termini di tracciabilità delle varie fasi del reprocessing.

Risposta: La tracciabilità delle varie fasi sono le stesse per tutte le 5 U.O. di endoscopia;

Quesito: Si chiede di chiarire in merito al dettaglio dell'offerta economica "dovranno essere indicati i prezzi unitari offerti di tutte le apparecchiature (lavaendoscopi, armadi, sistema tracciabilità, materiale di consumo) e di tutti i dispositivi che compongono l'oggetto di fornitura, fermo restando che la sommatoria dei prezzi unitari offerti per ogni dispositivo del medesimo lotto moltiplicati per le quantità indicate nel capitolato tecnico dovrà corrispondere all'importo complessivo offerto per l'intero lotto" se delle apparecchiature si debbano riportare gli importi dei canoni di noleggio. Confermate che l'importo dell'offerta deve essere costituito dai canoni di Noleggio + la fornitura in somministrazione della chimica prevista per i cicli presunti riportati in gara? In attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti.

Risposta: Si conferma che ogni ditta partecipante dovrà produrre il "Dettaglio offerta economica" per come richiesto dal disciplinare di gara (pag. 28). Si chiarisce che devono essere indicati i canoni di noleggio unitari offerti di tutte le apparecchiature (lavaendoscopi, armadi, sistema tracciabilità, pompe di prelavaggio), e i prezzi unitari di acquisto del materiale di consumo, nonché di tutti i dispositivi che compongono l'oggetto di fornitura;

Quesito: Si chiede cortesemente di specificare maggiormente come debba essere costituito il dettaglio dell'offerta economica oppure di allegare una modulistica relativa.

Ad esempio, a pag. 28, laddove si legge <<..dovranno essere indicati i prezzi unitari offerti di tutte le apparecchiature (lavaendoscopi, armadi, sistema tracciabilità, materiale di consumo)..>>, essendo la procedura relativa ad un noleggio "full risk" per le apparecchiature e di vendita per il materiale di consumo, il prezzo di cui si richiede l'indicazione è da intendersi

quale prezzo unitario di noleggio delle apparecchiature/dispositivi? e in questo caso che differenza c'è con l'ulteriore richiesta che si legge a pag 28 <<dovrà anche essere indicato il costo unitario di noleggio al mese di ciascun'apparecchiatura offerta, comprensivo dell'assistenza tecnica full-risk per tutta la durata del contratto>>?

La quotazione del materiale di consumo necessario può essere effettuata a n. di taniche calcolate in base al presunto numero di cicli indicati in Capitolato?

Risposta: Si conferma che ogni ditta partecipante dovrà produrre il "Dettaglio offerta economica" per come richiesto dal disciplinare di gara (pag. 28). Si chiarisce che devono essere indicati i canoni di noleggio unitari offerti di tutte le apparecchiature (lavaendoscopi, armadi, sistema tracciabilità, pompe di prelavaggio), e i prezzi unitari di acquisto del materiale di consumo, nonché di tutti i dispositivi che compongono l'oggetto di fornitura;

Quesito: Si chiede cortesemente di specificare il quantitativo dei sistemi automatizzati di prelavaggio e di tracciabilità suddivise per ogni singolo presidio;

Risposta: Si specifica che il numero di pompe di prelavaggio da offrire sono 1 per ogni presidio ospedaliero; relativamente al sistema di tracciabilità si precisa che il numero delle licenze deve essere pari al numero di sale endoscopiche di ogni presidio e precisamente: N°4 per il P.O. di Agrigento, N°3 per il P.O. di Sciacca, N°3 per il P.O. di Ribera, N°3 per il P.O. di Licata e N°3 per il P.O. di Canicatti;

Si rende noto il **differimento del termine di presentazione delle offerte alle ore 10:00 del 15 febbraio 2021 e della prima seduta pubblica di gara alle ore 11:00 del medesimo 15.02.2021.**

Le ditte offerenti sono tenute a comunicare di aver preso visione della presente.

Si evidenzia che la presente viene pubblicata sulla piattaforma www.acquistinretepa.it, sul sito web www.aspag.it, con valore di notifica per tutte le ditte interessate.

Agrigento, 09.02.2021

Il RUP

Dr. Giuseppe Sanfilippo



Il Direttore Servizio Provveditorato

Dr. Oreste Falco

