

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA FORNITURA IN SERVICE, PER ANNI CINQUE DI APPARECCHIATURE CON ASSISTENZA TECNICA FULL RISK E MATERIALE DI CONSUMO PER IL SERVIZIO DI LAVAGGIO, STERILIZZAZIONE E STOCCAGGIO STRUMENTI ENDOSCOPICI PER L'U.O.C. DI GASTROENTEROLOGIA DEL GRANDE OSPEDALE METROPOLITANO "BIANCHI-MELACRINO-MORELLI" (G.O.M.) DI REGGIO CALABRIA.**

## **VERBALE CHIARIMENTI**

### **CHIARIMENTO N. 1**

#### **➤ QUESITO N. 1 – SPECIFICHE TECNICHE - DIMENSIONI**

Con riferimento alle caratteristiche tecniche minime riportate nel Capitolato e, in particolare, ai requisiti dimensionali previsti per i lavaendoscopi ("ingombro in larghezza non superiore a 100 cm") e per gli armadi di stoccaggio ("Lunghezza massima 75 cm" e "Profondità massima 65 cm"), si chiede di confermare che tali valori, in assenza di comprovati vincoli architettonici e strutturali dei locali di installazione, siano da intendersi come meramente indicativi e che saranno conseguentemente ritenute ammissibili anche apparecchiature aventi dimensioni e configurazioni differenti, purché ne sia garantita la corretta installazione nei locali di destinazione e il pieno utilizzo di tutte le funzionalità previste secondo la destinazione d'uso e le norme tecniche di riferimento.

A tal fine, si chiede di rendere disponibili le planimetrie e gli elaborati tecnici dei locali interessati dall'installazione, al fine di consentire agli operatori economici di verificare la compatibilità delle soluzioni proposte con gli spazi effettivamente disponibili e con gli eventuali vincoli architettonici.

Si evidenzia, infatti, che, in assenza della comprovata esistenza di effettivi vincoli architettonici e strutturali, esplicitati nella documentazione di gara, e considerato che le attività di installazione sono poste a carico dell'aggiudicatario, la previsione di limiti dimensionali puntuali determina un'ingiustificata restrizione del confronto concorrenziale, individuando indirettamente specifiche soluzioni costruttive riconducibili ad una ristretta platea di operatori economici, anziché definire requisiti di carattere prestazionale.

Tale impostazione non risulta coerente con l'art. 79 del D.Lgs. 36/2023, secondo cui le specifiche tecniche devono essere formulate in modo da non determinare ostacoli ingiustificati all'apertura degli appalti pubblici alla concorrenza.

#### **➤ RISPOSTA QUESITO N.1**

Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.

Le caratteristiche dimensionali indicate per le apparecchiature costituiscono requisiti tecnici minimi individuati in sede di progettazione della procedura dalla Stazione Appaltante sulla base delle specifiche esigenze organizzative, logistiche e funzionali del reparto destinatario della fornitura, tenendo conto dell'integrazione delle apparecchiature nel layout operativo previsto, dell'ergonomia delle postazioni di lavoro, della gestione dei flussi di personale e materiali e della necessità di garantire un utilizzo sicuro ed efficiente dell'intero sistema.

I limiti dimensionali richiesti non hanno pertanto carattere meramente indicativo, bensì rappresentano caratteristiche funzionali ritenute necessarie per il soddisfacimento del fabbisogno della Stazione Appaltante.

Non si ritiene pertanto di ammettere apparecchiature con dimensioni difformi rispetto a quelle previste dal Capitolato.

Con riferimento alla richiesta di messa a disposizione delle planimetrie e degli elaborati tecnici dei locali, si rappresenta che la documentazione di gara contiene gli elementi ritenuti sufficienti ai fini della formulazione dell'offerta.

Resta fermo che l'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare le necessarie verifiche esecutive e le attività di installazione nel rispetto delle prescrizioni contrattuali.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

➤ **QUESITO N. 2 – SPECIFICHE TECNICHE – ARMADIO STOCCAGGIO ORIZZONTALE CON CASSETTI E NUMERO POSTAZIONI**

Con riferimento alle caratteristiche tecniche minime riportate nel Capitolato e, in particolare, alla previsione di un sistema di stoccaggio costituito da *"stoccaggio di almeno 10 endoscopi in vassoi/cassette completamente estraibili e dotati di coperchio"*, si chiede di confermare che saranno ritenute ammissibili anche soluzioni tecnologiche funzionalmente equivalenti che prevedano lo stoccaggio orizzontale di n. 9 endoscopi per armadio senza vassoi/cassette, purché conformi alla UNI EN ISO 16442 e pienamente rispondenti alle prestazioni richieste dal Capitolato.

Si evidenzia, infatti, che la UNI EN ISO 16442, espressamente richiamata nella documentazione di gara, definisce i requisiti prestazionali dei sistemi di conservazione degli endoscopi, senza prescrivere né privilegiare una configurazione di stoccaggio che prevede l'impiego di vassoi o cassette completamente estraibili dotati di coperchio, rimettendo tali scelte progettuali ai singoli fabbricanti.

Gli endoscopi indicati nella documentazione di gara risultano, inoltre, pienamente compatibili con tale modalità di stoccaggio.

parimenti, la richiesta di una capacità minima di 10 postazioni per armadio appare correlata ad una specifica configurazione costruttiva piuttosto che ad una reale esigenza funzionale. Alla luce dei volumi di attività dichiarati negli atti di gara e della dotazione complessiva richiesta, una soluzione costituita da armadi con 9 postazioni ciascuno risulta pienamente idonea a garantire la gestione operativa del reparto, senza alcuna riduzione delle prestazioni richieste.

Si evidenzia, inoltre, che tale configurazione è ampiamente diffusa sul mercato tra i sistemi conformi alla UNI EN ISO 16442.

Si evidenzia, inoltre, che la configurazione con 8 o 9 postazioni per armadio è ampiamente diffusa sul mercato tra i sistemi conformi alla UNI EN ISO 16442. Si rileva, altresì, che il Capitolato prevede l'attribuzione di un punteggio premiale per sistemi caratterizzati da una maggiore capacità di stoccaggio, circostanza che conferma come tale caratteristica costituisca un elemento migliorativo e non un requisito prestazionale necessariamente riconducibile ad una specifica configurazione costruttiva.

Si chiede, pertanto, di confermare l'ammissibilità di tali soluzioni equivalenti. Diversamente, la previsione di un'unica configurazione costruttiva (stoccaggio orizzontale con almeno 10 postazioni in vassoi/cassette completamente estraibili e dotati di coperchio), in assenza di una specifica motivazione tecnica esplicitata nella documentazione di gara, finirebbe per individuare indirettamente una determinata soluzione progettuale presente sul mercato anziché definire requisiti di carattere prestazionale, risultando non coerente con l'art. 79 del D.Lgs. 36/2023, secondo cui le specifiche tecniche devono essere formulate in modo da non determinare ostacoli ingiustificati all'apertura degli appalti pubblici alla concorrenza.

➤ **RISPOSTA QUESITO N. 2**

Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.

La conformità alla norma UNI EN ISO 16442 costituisce un requisito minimo della fornitura, ma non esaurisce il fabbisogno tecnico individuato dalla Stazione Appaltante.

Le caratteristiche richieste relativamente alla capacità di almeno n. 10 postazioni per armadio e alla presenza di vassoi/cassette completamente estraibili dotati di coperchio sono state definite nell'ambito della progettazione della procedura di gara in funzione delle specifiche esigenze organizzative, gestionali e operative del reparto, con particolare riferimento alla movimentazione degli endoscopi, alla protezione degli strumenti durante le fasi di trasporto e stoccaggio, alla standardizzazione delle procedure operative e alla gestione dei flussi di lavoro.

Tali caratteristiche costituiscono pertanto requisiti tecnici minimi della fornitura e non sono state individuate quale riferimento a una specifica soluzione commerciale, bensì quali elementi ritenuti funzionali al soddisfacimento delle esigenze della Stazione Appaltante.

Non si ritiene pertanto ammissibile la proposta di configurazioni difformi rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

### ➤ **QUESITO N. 3 - GRIGLIA VALUTAZIONE –ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO**

Con riferimento alla griglia dei criteri di valutazione tecnico-qualitativa allegata al Capitolato, si chiede di chiarire le modalità di attribuzione dei punteggi previste per ciascun criterio di valutazione.

In particolare, per numerosi criteri premiali (a titolo esemplificativo: numero di cicli/tanica, numero massimo di giorni di conservazione, numero di endoscopi stoccabili, consumo di aria medica, altezza dell'armadio, potenza assorbita), non risulta specificato se il relativo punteggio sarà attribuito mediante criteri tabellari, formule matematiche proporzionali ovvero mediante valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, né risultano indicati gli eventuali valori di riferimento o le modalità di graduazione del punteggio.

Analogamente, per diversi criteri di natura qualitativa (quali, a titolo esemplificativo, "massimizzazione dei punti di contatto con i prodotti chimici", "tipologia di esposizione ai prodotti chimici", "facilità di riconoscimento dei connettori", "auto-sanificazione automatica"), non sono individuati i parametri tecnici oggettivi sulla base dei quali la Commissione procederà all'attribuzione del punteggio.

Si chiede, pertanto, di precisare per ciascun criterio di valutazione:

- la natura del criterio (tabellare, quantitativo con formula matematica ovvero discrezionale);
- le modalità di attribuzione del punteggio e le formule applicabili ai criteri quantitativi;
- i parametri tecnici e motivazionali che saranno utilizzati dalla Commissione per la valutazione dei criteri qualitativi.

Tale chiarimento appare necessario al fine di consentire agli operatori economici di formulare un'offerta tecnica consapevole e di garantire la trasparenza delle modalità valutative, nel rispetto dei principi di par condicio, trasparenza e buon andamento dell'azione amministrativa.

Ringraziando per la collaborazione, si resta in attesa di un vs cortese riscontro.

### ➤ **RISPOSTA QUESITO N.3**

Con riferimento alla richiesta di chiarimenti relativa alle modalità di attribuzione dei punteggi della griglia di valutazione tecnico-qualitativa, si precisa quanto segue.

#### **A) Lavaendoscopi**

La valutazione delle Lavaendoscopi per il lavaggio e l'alta disinfezione di endoscopi flessibili verrà effettuata secondo i seguenti parametri:

| <b>CRITERIO</b>                                                                                                                                                                   | <b>MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b>                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Possibilità di effettuare l'auto-disinfezione termica                                                                                                                             | Criterio tabellare: 3 punti se presente; 0 punti se assente.                                                                                                      |
| Apertura della vasca dall'alto ed inserimento dell'endoscopio dall'alto (quindi non sportello a ribalta in avanti)                                                                | Criterio tabellare: 3 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                                                 |
| Necessità di collegamento ad aria compressa esterna alla macchina                                                                                                                 | Criterio tabellare: 3 punti alle apparecchiature che non richiedono aria compressa esterna; 0 punti alle altre.                                                   |
| N = Numero cicli/tanica per disinfettante                                                                                                                                         | Criterio quantitativo (max 3 punti): punteggio massimo all'offerta con il maggior numero di cicli (N); punteggi proporzionalmente decrescenti alle altre offerte. |
| Lettore RFID per riconoscimento delle taniche posizionato nel sito di alloggiamento delle stesse (quindi non lettore da impugnare)                                                | Criterio tabellare: 3 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                                                 |
| Specificare la tipologia di esposizione ai prodotti chimici (immersione, a getto, entrambi, ...)                                                                                  | Criterio tabellare: immersione e getto = 3 punti; sola immersione oppure solo getto o altro = 1 punto;                                                            |
| Massimizzazione dei punti di contatto con i prodotti chimici (descrivere dettagliatamente la modalità con la quale si cerca di ridurre il contatto dell'endoscopio con sé stesso) | Criterio discrezionale (max 5 punti): valutazione tecnico-discrezionale della Commissione.                                                                        |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzo di connettori per i canali endoscopici facili da riconoscere (specificare se colorati, numerati o nessuno dei due)                                                              | Criterio tabellare: colorati = 2 punti; numerati = 1 punto; altre soluzioni = 0 punti.     |
| Tutte le vasche proposte sono alla stessa altezza                                                                                                                                        | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                          |
| Possibilità di prelievo dell'acqua dell'ultimo risciacquo della vasca (per prove microbiologiche) senza aprire la vasca in modo da minimizzare il rischio di contaminazione del campione | Criterio tabellare: 5 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                          |
| Alloggiamento in macchina del tratto di inserzione dell'endoscopio che non preveda punti di contatto endoscopio con endoscopio (specificare eventualmente mostrando anche una immagine)  | Criterio discrezionale (max 5 punti): valutazione tecnico-discrezionale della Commissione. |

## B) Armadi di stoccaggio

La valutazione del sistema di stoccaggio endoscopi costituito da armadi ventilati stoccaggio orizzontale per l'alloggio di n 30 strumenti endoscopici verrà effettuato secondo i seguenti parametri

| CRITERIO                                                                                                                                                                                                                           | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Armadio termo-ventilato con temperatura di esercizio tra 29°C e 35 °C                                                                                                                                                              | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                              |
| Numero massimo di giorni di conservazione validato                                                                                                                                                                                 | Criterio quantitativo (max 2 punti): punteggio massimo al valore più elevato; punteggi proporzionalmente decrescenti.                          |
| Monitoraggio di tutti i seguenti parametri durante l'asciugatura e lo stoccaggio e visualizzazione digitale su monitor (come raccomandato o richiesto dalla norma EN 16442):<br>- temperatura<br>- umidità relativa<br>- pressione | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                              |
| Il sistema di riconoscimento degli operatori e degli endoscopi in tecnologia barcode                                                                                                                                               | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                              |
| Numero di endoscopi che si possono stoccare nell'armadio (un endoscopio per ogni posizione)                                                                                                                                        | Criterio quantitativo (max 3 punti): punteggio massimo al valore più elevato; punteggi proporzionalmente decrescenti per le alte soluzioni.    |
| Sullo schermo per ogni posizione è presente un codice colore che identifica lo stato dell'endoscopio (in fase di asciugatura, in fase di conservazione, conservazione prossima alla scadenza, conservazione scaduta)               | Criterio tabellare: 1 punto se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                              |
| Consumo C [m3/ora) di aria medica ospedaliera in un'ora per ciascuno dei 2 armadi senza compressore interno                                                                                                                        | Criterio quantitativo (max 3 punti): punteggio massimo al minor consumo; punteggi proporzionalmente decrescenti alle altre soluzioni proposte. |
| Filtrazione aria per asciugatura interna dei canali con un filtro validato per virus e batteri                                                                                                                                     | Criterio tabellare: 1 punto se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                              |
| Filtrazione aria per asciugatura esterna degli endoscopi con filtro di grado minimo H14 da 0,2 micron                                                                                                                              | Criterio tabellare: 1 punto alle offerte conformi o equivalenti/superiori documentate; 0 punti in caso contrario.                              |
| Auto sanificazione automatica interna ogni volta che si chiude la porta del vano di stoccaggio (non ammessi raggi UV) - dettagliare                                                                                                | Criterio tabellare: 5 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                              |

|                                                                             |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Possibilità di invio allarme antifurto al servizio di vigilanza ospedaliera | Criterio tabellare: 3 punti se conforme; 0 punti se non conforme.                                                                        |
| Altezza h (cm)                                                              | Criterio quantitativo (max 2 punti): punteggio massimo all'altezza minore; punteggi proporzionalmente decrescenti alle altre soluzioni.  |
| Potenza massima assorbita [W]                                               | Criterio quantitativo (max 1 punto): punteggio massimo alla minore potenza; punteggi proporzionalmente decrescenti alle altre soluzioni. |

#### **C) Lavello di prelavaggio**

La valutazione del lavello completo di pompa di prelavaggio automatizzato degli endoscopi flessibili verrà effettuata secondo i seguenti parametri

| <b>CRITERIO</b>                                                                                       | <b>MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b>                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Possibilità di utilizzo di un qualsiasi detergente enzimatico                                         | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |
| Validazione con uno o più detergenti in conformità alla UNI EN ISO 15883-5:2021                       | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |
| Display di almeno 4" per la visualizzazione delle varie fasi e dei parametri del ciclo di prelavaggio | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |
| Il sistema di riconoscimento degli operatori e degli endoscopi in tecnologia barcode                  | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |

#### **D) Carrelli**

La valutazione dei carrelli verrà effettuata secondo i seguenti parametri

| <b>CRITERIO</b>                                                                                                                      | <b>MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b>                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Presenza di serratura sulla porta in vetro temperato                                                                                 | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |
| Vassoi e coperchi in materiale resistente fino ad almeno 100°C                                                                       | Criterio tabellare: 2 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |
| Kit di 2 coperture di cui una ricopre completamente il vassoio e l'altra il coperchio (Si richiede campionatura per la valutazione). | Criterio tabellare: 3 punti se conforme; 0 punti se non conforme. |

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

#### **➤ QUESITO N. 4 – GRIGLIA ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (CARATTERISTICHE SPECIFICHE / EQUIVALENZA)**

Con riferimento ai criteri di valutazione tecnico-qualitativa riportati nel Capitolato, si chiede di confermare che, anche ai fini dell'attribuzione dei punteggi tecnici, saranno ritenute ammissibili e valutabili soluzioni tecnologiche funzionalmente equivalenti rispetto a quelle espressamente descritte nei singoli criteri premiali, purché idonee a garantire il medesimo risultato tecnico, prestazionale e di sicurezza.

Si osserva, infatti, che numerosi criteri di valutazione risultano formulati mediante il riferimento a specifiche caratteristiche costruttive o modalità realizzative del prodotto (quali, a titolo esemplificativo, il posizionamento del lettore RFID, la configurazione del sistema di stoccaggio, le modalità di alloggiamento dell'endoscopio, la tipologia di auto-sanificazione o le modalità di visualizzazione dello stato dello strumento), anziché mediante l'individuazione del risultato funzionale che la soluzione tecnica è chiamata a garantire.

Si chiede, pertanto, di confermare che il punteggio sarà attribuito valorizzando il conseguimento delle finalità tecniche sottese ai singoli criteri di valutazione e non esclusivamente l'adozione della specifica soluzione costruttiva descritta nel Capitolato, fermo restando il rispetto delle prestazioni richieste e delle norme tecniche applicabili.

Diversamente, la formulazione dei criteri premiali mediante il riferimento a specifiche soluzioni progettuali rischierebbe di privilegiare determinate scelte costruttive presenti sul mercato, anziché consentire il confronto tra soluzioni tecnologiche equivalenti, con conseguente alterazione della par condicio competitiva e in contrasto con l'art. 79 del D.Lgs. 36/2023, secondo cui le specifiche tecniche devono garantire l'apertura del confronto concorrenziale senza introdurre ostacoli ingiustificati alla partecipazione degli operatori economici.

#### ➤ **RISPOSTA QUESITO N.4**

Si confermano integralmente i criteri di valutazione tecnico-qualitativa riportati nella documentazione di gara.

I criteri premianti sono stati individuati dalla Stazione Appaltante nell'esercizio della propria discrezionalità tecnica, al fine di valorizzare specifiche caratteristiche ritenute migliorative rispetto ai requisiti minimi richiesti, in relazione alle esigenze organizzative, funzionali e operative del reparto destinatario della fornitura.

Pertanto, ai fini dell'attribuzione dei punteggi tecnici, la Commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle offerte applicando i criteri premianti così come espressamente formulati nella documentazione di gara.

Il relativo punteggio sarà attribuito esclusivamente alle caratteristiche espressamente previste dai criteri di valutazione e non potrà essere riconosciuto a soluzioni tecniche diverse, ancorché ritenute funzionalmente equivalenti.

Resta fermo che le offerte dovranno essere conformi ai requisiti minimi prescritti dal Capitolato Tecnico e che la Commissione procederà alla valutazione delle caratteristiche migliorative secondo quanto previsto dai criteri di valutazione approvati.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

#### ➤ **QUESITO N. 5 - CCNL E COSTO MANODOPERA**

Con riferimento alle disposizioni dell'art. 41 del D.Lgs. 36/2023, si chiede gentilmente di precisare il costo della manodopera da Voi stimato e, considerato che tale elemento non risulta indicato negli atti di gara, di confermare se il CCNL Metalmeccanico Industria C011 sia ritenuto il contratto collettivo idoneo per l'esecuzione del servizio.

#### ➤ **RISPOSTA QUESITO N. 5**

Con riferimento al lotto oggetto del presente appalto, si specifica che non appare necessario determinare il costo della manodopera, in quanto, non solo, la fornitura presenta un carattere preponderante, ma, come stabilito da giurisprudenza consolidata, il servizio di Full service è da inquadrarsi nei servizi post-vendita del tutto accessori rispetto alla fornitura oggetto dell'appalto, con la conseguenza che possono essere qualificati come costi indiretti per i quali non è richiesta l'indicazione della manodopera, inoltre, "l'obbligatoria indicazione dei costi della manodopera in offerta si impone solo per i dipendenti impiegati stabilmente nella commessa, in quanto voce di costo che può essere variamente articolata nella formulazione dell'offerta per la specifica commessa; non è così, invece, per le figure professionali impiegate in via indiretta, che operano solo occasionalmente, ovvero lo fanno in maniera trasversale a vari contratti."

#### ➤ **QUESITO N. 6 – CONTRIBUTO ANAC**

Si chiede di confermare che, ai fini dell'ammissione alla procedura, sia sufficiente allegare la ricevuta del pagamento del contributo ANAC nella Documentazione Amministrativa della piattaforma di gara.

La richiesta è formulata in considerazione del fatto che l'allegazione della ricevuta nella Documentazione Amministrativa rende superfluo un ulteriore caricamento nel FVOE, anche tenuto conto dell'interoperabilità dei sistemi ANAC, che consente alla Stazione Appaltante di verificare autonomamente l'avvenuto pagamento del contributo.

#### ➤ **RISPOSTA QUESITO N. 6**

Si riscontra il quesito formulato, richiamando la specifica previsione contenuta nel Disciplinare di gara dalla quale si evince che la ricevuta attestante l'avvenuto pagamento del contributo ANAC deve essere inserita dall'operatore economico nella Busta Amministrativa. Resta fermo che la verifica in ordine all'effettivo assolvimento dell'obbligo di pagamento e alla regolarità sostanziale della relativa documentazione sarà effettuata dalla Stazione Appaltante mediante consultazione dell'apposita sezione del Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico (FVOE), secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

*La Stazione Appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione della Documentazione Amministrativa prodotta dall'Operatore Economico e inserita nella Sezione "Documentazione Amministrativa" della PAD di gara ai fini dell'ammissione alla gara, e successivamente mediante consultazione del FVOE.*

## **CHIARIMENTO N. 2**

Buongiorno, con riferimento alla procedura in oggetto, si richiedono i seguenti chiarimenti:

### **1) Lavaendoscopi singole in sostituzione di lavaendoscopi doppie**

Si chiede di confermare la possibilità di fornire n. 6 lavaendoscopi a vasca singola in alternativa a n. 3 lavaendoscopi a doppia vasca, in quanto le due soluzioni garantiscono la medesima capacità produttiva, consentendo il riprocessamento contemporaneo di n. 6 endoscopi in modo autonomo e indipendente. La soluzione proposta risulta inoltre migliorativa sotto il profilo dell'affidabilità, poiché le lavaendoscopi a vasca singola non condividono componenti critici; pertanto, un eventuale guasto non comporta il fermo di più unità operative. Si conferma infine la piena compatibilità degli ingombri con gli spazi disponibili nella sala lavaggio.

### **2) Collegamento all'aria compressa di rete**

Si chiede di confermare la possibilità di collegare le lavaendoscopi all'impianto di aria compressa di rete presente nella sala lavaggio. Si precisa che le apparecchiature attualmente in uso risultano già collegate alla rete di aria compressa esistente. L'aria compressa di rete costituisce un requisito normalmente previsto per tali ambienti e consente di evitare l'impiego di compressori dedicati, riducendo rumorosità, usura dei componenti, esigenze manutentive e rischi di fermo macchina. Inoltre, l'utilizzo dell'aria di rete garantisce un'asciugatura più efficace, favorendo la completa rimozione dell'acqua residua dai canali interni degli endoscopi.

### **3) Materiale dell'armadio di asciugatura e stoccaggio**

Si chiede di confermare la possibilità di fornire un armadio di asciugatura e stoccaggio realizzato in materiale plastico, robusto, sanificabile, in quanto idoneo a garantire i requisiti di robustezza, resistenza e funzionalità richiesti per la destinazione d'uso. Si evidenzia inoltre che la norma UNI EN 16442 non prescrive uno specifico materiale costruttivo per tale tipologia di armadi.

### **4) Armadi di stoccaggio da 8 posti**

Si chiede di confermare la possibilità di fornire armadi di stoccaggio da 8 posti, in numero complessivamente adeguato a contenere i 30 endoscopi previsti. Si chiede altresì di confermare la possibilità di collegamento all'aria compressa di rete, in luogo di compressori dedicati, al fine di ridurre rumorosità, produzione di calore, manutenzione e rischio di guasti, garantendo al contempo la piena funzionalità del sistema.

### **5) Carrelli equivalenti all'acciaio inox**

Si chiede di confermare la possibilità di fornire carrelli realizzati in altro materiale, equivalenti ai modelli in acciaio inox con porta in vetro temperato, in quanto in grado di garantire le medesime prestazioni in termini di stoccaggio, trasporto, robustezza, igiene e sicurezza d'uso. Si ringrazia per l'attenzione e si resta in attesa di un gentile riscontro. Cordiali saluti.

## **RISPOSTE CHIARIMENTO N. 2**

- 1) Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.  
La Stazione Appaltante ha previsto la fornitura di n. 3 lavaendoscopi a doppia vasca, ciascuna costituita da due vasche asincrone indipendenti, in quanto tale configurazione è stata ritenuta maggiormente rispondente alle esigenze organizzative, funzionali e gestionali della U.O.C. destinataria della fornitura.  
La configurazione richiesta costituisce uno specifico requisito tecnico minimo definito in sede di progettazione della procedura di gara, tenendo conto non soltanto della capacità produttiva del sistema, ma anche dell'ottimizzazione degli spazi di installazione, dell'organizzazione delle postazioni di lavoro, dell'integrazione impiantistica, della gestione dei flussi operativi e dell'ergonomia complessiva dell'area di reprocessing.  
La configurazione a doppia vasca è stata ritenuta dalla Stazione Appaltante maggiormente idonea a garantire una razionale organizzazione degli spazi e delle connessioni impiantistiche rispetto all'impiego di due apparecchiature a vasca singola equivalenti, contribuendo ad una più efficiente organizzazione dell'area di lavaggio.  
La proposta di sostituire le n. 3 lavaendoscopi a doppia vasca con n. 6 lavaendoscopi a vasca singola configura una diversa soluzione tecnico-organizzativa rispetto a quella posta a base di gara e, pertanto, non può essere accolta.  
La Stazione Appaltante ritiene inoltre che la configurazione richiesta non determini un'ingiustificata limitazione della concorrenza, risultando disponibili sul mercato più soluzioni conformi ai requisiti tecnici prescritti dal Capitolato.  
Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.
- 2) Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.  
La Stazione Appaltante ha previsto, quale requisito tecnico minimo, che la lavaendoscopi sia dotata di un sistema autonomo per la generazione dell'aria destinata allo spurgo dei canali endoscopici e che non richieda il collegamento ad una linea esterna di aria compressa o a compressori esterni.

Tale requisito è stato definito nell'ambito della progettazione della procedura di gara in relazione alle specifiche esigenze funzionali ed organizzative della U.O.C. destinataria della fornitura e costituisce una caratteristica minima della soluzione richiesta.

Pertanto, non saranno ritenute ammissibili apparecchiature che richiedano il collegamento permanente ad una linea esterna di aria compressa per l'esecuzione del ciclo di reprocessing previsto dal Capitolato.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

3) Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.

La conformità alla norma UNI EN ISO 16442 costituisce un requisito minimo della fornitura, ma non esaurisce le caratteristiche tecniche individuate dalla Stazione Appaltante per il soddisfacimento del proprio fabbisogno.

La richiesta che la struttura dell'armadio sia realizzata in acciaio inox, con porta/e in vetro temperato, è stata definita nell'ambito della progettazione della procedura di gara in relazione alle esigenze di durabilità, resistenza meccanica, facilità di pulizia e disinfezione, mantenimento delle caratteristiche nel tempo e uniformità dei materiali e delle modalità di gestione delle apparecchiature impiegate nelle aree di reprocessing. Tale prescrizione costituisce pertanto un requisito tecnico minimo della fornitura e non può ritenersi soddisfatta mediante l'impiego di materiali diversi, ancorché idonei alla destinazione d'uso.

La Stazione Appaltante ritiene inoltre che tale requisito non determini un'ingiustificata limitazione della concorrenza, risultando disponibili sul mercato più soluzioni conformi alle caratteristiche tecniche previste dal Capitolato.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

4) Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.

Con riferimento alla capacità di stoccaggio, la Stazione Appaltante ha previsto la fornitura di n. 3 armadi, ciascuno con capacità di almeno 10 endoscopi, quale configurazione ritenuta maggiormente rispondente alle esigenze organizzative, funzionali e gestionali della U.O.C. destinataria della fornitura.

La richiesta di armadi con capacità inferiore, ancorché in numero complessivamente idoneo a garantire il contenimento di n. 30 endoscopi, configura una diversa soluzione progettuale rispetto a quella posta a base di gara e, pertanto, non può essere accolta.

La capacità minima richiesta per ciascun armadio è stata definita tenendo conto dell'organizzazione dei flussi operativi, della distribuzione degli strumenti tra le apparecchiature, della continuità operativa e della razionale gestione delle attività di stoccaggio, non esclusivamente del numero complessivo di endoscopi da conservare.

Con riferimento all'alimentazione dell'aria, si confermano altresì le prescrizioni del Capitolato Tecnico, che prevedono la fornitura di n. 2 armadi collegati alla linea di aria medica dedicata e n. 1 armadio dotato di compressore interno con rumorosità inferiore a 45 dB, configurazione individuata dalla Stazione Appaltante quale soluzione maggiormente rispondente alle esigenze funzionali e impiantistiche del reparto.

Pertanto, non saranno ritenute ammissibili configurazioni difformi rispetto a quelle espressamente previste dalla documentazione di gara.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.

5) Si confermano integralmente le prescrizioni del Capitolato Tecnico.

La Stazione Appaltante ha previsto, quale requisito tecnico minimo, la fornitura di carrelli con struttura in acciaio inox, ritenendo tale materiale maggiormente idoneo a soddisfare le esigenze funzionali, igienico-sanitarie e gestionali della U.O.C. destinataria della fornitura.

La scelta del materiale costruttivo è stata effettuata nell'ambito della progettazione della procedura di gara tenendo conto, tra l'altro, della resistenza meccanica, della durabilità, della resistenza alla corrosione, nonché della facilità di pulizia e disinfezione.

Pertanto, la prescrizione relativa alla struttura in acciaio inox costituisce un requisito tecnico minimo della fornitura e non può ritenersi soddisfatta mediante l'impiego di materiali diversi, ancorché ritenuti equivalenti sotto il profilo prestazionale.

La Stazione Appaltante ritiene inoltre che la richiesta della struttura in acciaio inox non determini un'ingiustificata limitazione della concorrenza, risultando tale caratteristica disponibile in una pluralità di soluzioni presenti sul mercato.

Per quanto non espressamente chiarito con il presente riscontro, restano ferme ed integralmente confermate tutte le disposizioni contenute nella documentazione di gara.