



**Noleggio quinquennale di strumentazione per la disinfezione e lo stoccaggio di apparecchiature per videoendoscopia da destinare alla S.C. di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva e al Centro Unico di Endoscopia dell’Azienda Ospedaliero Universitaria di Sassari”**

## **TABELLA PUNTEGGI**



## Qualità max 90 punti, Prezzo max 10 punti

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

- Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “**Punteggi discrezionali**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.
- Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “**Punteggi quantitativi**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.
- Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “**Punteggi tabellari**”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.



N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	N. max di facciate del fascicolo o nota	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	PUNTI Q MAX
1	Caratteristiche generali della fornitura	20	Fascicolo sub criterio 1.1. <b>Il fascicolo dovrà avere non più di 4 facciate formato A4, con non più di 20 righe per pagina, con carattere ARIAL 12pt</b>	1.1	<b>Modalità e progetto di fornitura e installazione</b> , posizionamento e ottimizzazione degli spazi e delle apparecchiature, eventuale fissaggio a parete delle apparecchiature che lo necessitino, modalità di sistemazione e occultamento del cablaggio necessario al perfetto funzionamento delle apparecchiature installate, livello di dotazione di sonde, cavi ed altri accessori non monouso/monopaziente compresi nella fornitura.  <b>Verrà valutata, sulla scorta di quanto riportato dal concorrente nel fascicolo esplicativo, la qualità generale della fornitura proposta in relazione alle caratteristiche indicate al precedente capoverso.</b>	15		
			<b>Nota: Indicare il valore del parametro</b>	1.2	Asciugatura <b>esterna</b> degli endoscopi, da effettuarsi mediante filtraggio di qualità non inferiore a HEPA (o analoga tipologia) (SI/NO).  La richiesta potrà essere effettuata mediante lavaendoscopi e/o mediante armadi di stoccaggio.  <b>Verrà attribuito il punteggio ai soli concorrenti che presenteranno il parametro richiesto.</b>		5	
2	Lavastrumenti automatica	23	<b>Nota: Indicare il valore del parametro</b>	2.1	Durata massima del <b>cicli di lavaggio e di disinfezione</b> (minuti).  <b>Verrà attribuito il maggior punteggio alle apparecchiature che presentano la durata inferiore del ciclo comprensivo di tutte le fasi descritte. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio linearmente decrescente sulla scorta del parametro offerto.</b>			18
			<b>Nota: Indicare il valore del parametro</b>	2.2	Allarmi e dotazioni di sicurezza. Descrivere la tipologia di allarmi e di dotazioni di sicurezza presenti sull'apparecchiatura.  <b>Verrà attribuito il punteggio maggiore all'apparecchiatura dotata del maggior numero di allarmi e di dotazioni di sicurezza. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio inferiore proporzionale al parametro offerto.</b>	5		



3	Armadi per l'asciugatura e lo stoccaggio degli endoscopi	19	Nota: Indicare il valore del parametro	3.1	<b>Endoscopia SSA:</b> Numero di endoscopi stoccabili superiore a quanto richiesto nel CT. <b>Il punteggio massimo sarà assegnato al concorrente che offrirà il parametro con valore maggiore. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio linearmente decrescente proporzionale al parametro offerto.</b>			7
			Nota: Indicare il valore del parametro	3.2	<b>Centro Unico di Endoscopia:</b> Numero di endoscopi stoccabili superiore a quanto richiesto nel CT. <b>Il punteggio massimo sarà assegnato al concorrente che offrirà il parametro con valore maggiore. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio linearmente decrescente proporzionale al parametro offerto.</b>			7
			Nota: Indicare il valore del parametro	3.3	Allarmi e dotazioni di sicurezza. Descrivere la tipologia di allarmi e di dotazioni di sicurezza presenti sull'apparecchiatura. <b>Verrà attribuito il punteggio maggiore all'apparecchiatura dotata del maggior numero di allarmi e di dotazioni di sicurezza. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio inferiore proporzionale al parametro offerto.</b>	5		
4	Assistenza tecnica	10	Nota: Indicare il valore del parametro	4.1	Minor tempo di risoluzione guasto. <b>Verrà attribuito il punteggio massimo a chi offrirà il valore minimo del parametro sopra indicato. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio decrescente linearmente dipendente dal parametro offerto.</b>			5
			Nota: Indicare il valore del parametro	4.2	Minor tempo di fornitura del muletto, rispetto a quanto richiesto nel CT. <b>Verrà attribuito il punteggio massimo a chi offrirà il valore minimo del parametro sopra indicato. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio decrescente linearmente dipendente dal parametro offerto</b>			5



5	Prova Pratica	18	5.1	<p>Verranno valutate, con riferimento alle procedure cliniche delle Strutture interessate per le quali sono destinate le apparecchiature:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• l'effettiva qualità tecnico-prestazionale,</li><li>• la facilità e la semplicità di utilizzo dell'apparecchiatura,</li><li>• il software per la gestione e/o personalizzazione delle informazioni,</li><li>• la chiarezza delle informazioni rese disponibili da monitor e/o display,</li><li>• la qualità generale ed ergonomica dei comandi e delle altre parti dell'apparecchiatura, anche in relazione alla facilità di sostituzione delle parti consumabili che dovrà eseguire il personale addetto.</li><li>• il grado di intuitività e di semplicità nell'individuazione dei comandi e nell'assegnazione dei parametri di regolazione, ecc.</li><li>• la qualità dei detergenti/prodotti disinfezione richiesti in gara, dal punto di vista delle schede tecniche dei prodotti offerti, della quantità di prodotto necessario per ogni ciclo di lavaggio e di disinfezione, dei criteri di sostenibilità ambientale, ecc. <u>(in sede di gara d'appalto, l'OE dovrà far pervenire le schede tecniche dei prodotti offerti, con esplicite indicazioni di quanto richiesto per tale voce valutativa).</u></li></ul> <p><b>Il tutto potrà essere prodotto tramite videoconferenza, ovvero presentazioni e/o filmati esplicativi in base a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico Prestazionale e da indicazioni fornite dalla Stazione Appaltante.</b></p>	18		
	<b>TOTALE</b>	<b>90</b>			<b>43</b>	<b>5</b>	<b>42</b>



Il numero massimo di facciate indicate per i vari fascicoli per la valutazione dei criteri qualitativi Q (con esclusione degli allegati con schede tecniche, fotografie, ecc.) non comprende la copertina che, però, non potrà che contenere informazioni sul nome del fascicolo, ed eventualmente logo e dati del concorrente. Eventuali informazioni contenute nella copertina, così come nelle intestazioni e piè di pagina, non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione tecnica. Ugualmente, in relazione al numero di righe, eventuali informazioni contenute in righe di tabelle entreranno nel computo del numero massimo di righe per pagina. Le informazioni contenute nelle righe eccedenti il numero massimo consentito non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione tecnica.

L'utilizzo di caratteri di dimensione inferiore a quella indicata, comporterà l'esclusione dalla valutazione di tante righe quanto vale la riduzione di pt (o frazione) della dimensione del carattere utilizzato rispetto alla minima dimensione indicata.

**Presidente del gruppo di progettazione: Ing. Giorgio Maida**\_\_\_\_\_

**Componente del gruppo di progettazione: Dott.ssa Maria Francesca Campus**\_\_\_\_\_

**Componente del gruppo di progettazione: Dott. Salvatore Fiori**\_\_\_\_\_