Rif.	**Caratteristiche Tecniche minime**
D1-D2	**Lavaendoscopi automatiche**per la disinfezione degli endoscopi, a caricamento frontale, con porta manuale o scorrevole automatica singola/doppia, oppure a caricamento dall'alto, con porta manuale o automatica, singola/doppia; devono garantire l'alta disinfezione tutti i modelli e marche (anche diverse) di endoscopi in dotazione e dei loro accessori con i disinfettanti ad elevata azione germicida e sporicida, mediante cicli di lavaggio/disinfezione degli endoscopi di durata variabile (da 20 a 60 minuti), garantendo sempre l'alta disinfezione degli endoscopi e la loro **asciugatura interna**; devono garantire cicli di auto-disinfezione di tipo termico o chimico per la disinfezione dei filtri e dei circuiti della lavaendoscopi; devono garantire la facilità di carico degli stessi per facilitare il lavoro degli addetti al reprocessing degli endoscopi; devono consentire lo stoccaggio interno dei disinfettanti e un facile accesso al loro alloggiamento e ai loro connettori per agevolare il lavoro degli addetti al reprocessing degli endoscopi; devono essere dotate di tutti gli accessori standard, di tester di tenuta per tutto il lavaggio, di tutti gli adattatori per i canali di lavoro standard, i canali operativi, i canali ausiliari ed il canale dell'elevatore dei duodenoscopi, degli ecoendoscopi; devono essere dotate di un sistema di controllo e tracciabilità dell' intero processo di reprocessing mediante un software che garantisca l'acquisizione dei dati utente, ciclo e parametri dell'endoscopio in maniera elettronica o con codice a barre, assicurando una documentazione completa del ciclo di disinfezione degli endoscopi, documentabile attraverso il software dedicato (preferibilmente attraverso il sistema di refertazione/acquisizione dati) e il monitor LCD, oltre alla stampa mediante stampante dedicata. Dovranno essere alloggiate nella sala lavaggio del reparto, garantendo tutti gli allacciamenti necessari per il loro corretto funzionamento e integrazione con tutti i tipi di endoscopi, anche di marca diversa, in dotazione.
E1	**Carrello per il trasporto degli strumenti** munito di appositi ripiani e contenitori per endoscopi sporchi e puliti.
E2	**Armadi per l' asciugatura e lo stoccaggio asettico degli endoscopi**, in versione orizzontale con cassette/cestelli o in versione verticale con supporti di sicurezza, a porta singola o doppia; dotati di sistema di connessione ai canali degli endoscopi manuale o automatica; forniti di sistema di filtraggio sterile dell'aria e di trattamento germicida dell'aria per : 1. l'asciugatura **interna dei singoli endoscopi e 2. per il mantenimento delle condizioni asettiche; dotati di sistema di controllo e tracciabilità con monitor LCD, stampante integrata e software di monitoraggio (preferibilmente collegato al sistema di refertazione/acquisizione dati) che garantisca: 1. il riconoscimento automatico degli endoscopi con controllo storico dei dati, la tracciabilità e il controllo remoto sia dell'intero processo, sia dei singoli endoscopi, 2. il riconoscimento degli endoscopi e dell'operatore mediante sistema elettronico o mediante lettore codice a barre. Gli armadi devono essere compatibili con tutti i modelli e marche (anche diverse) di endoscopi in dotazione; dovranno garantire il mantenimento delle condizioni asettiche degli endoscopi per almeno 10 giorni; dovranno avere una capienza minima di 8 endoscopi per lo stoccaggio previsto di 48 videoendoscopi, garantendo la facilità di carico degli stessi per facilitare il lavoro degli addetti al reprocessing degli endoscopi; dovranno essere alloggiati nella sala lavaggio del reparto, garantendo tutti gli allacciamenti necessari per il loro corretto funzionamento e integrazione con gli endoscopi in dotazione.**
E3	La fornitura è da intendersi come obbligazione di risultato. Saranno quindi ricompresi tutti gli accessori dedicati al corretto funzionamento/gestione degli strumenti richiesti per tutta la durata dell'appalto e per il numero di esami indicati in tabella.

MAIDA GIORGIO
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
13.02.2023 13:44:41 UTC

CAMPUS MARIA FRANCESCA
Firmato digitalmente da CAMPUS MARIA FRANCESCA
Data: 2023.02.14 12:28:34 +01'00'

FIORI SALVATORE
Firmato digitalmente da FIORI SALVATORE
Data: 2023.02.14 13:59:29 +01'00'