

CAPITOLATO TECNICO

OGGETTO: FORNITURA IN ACQUISTO DI ATTREZZATURE/STRUMENTAZIONE/SISTEMI SUDDIVISA IN NR. 5 LOTTI AGGIUDICABILI SINGOLARMENTE NON FRAZIONABILI, PER L'U.O. MICROBIOLOGIA E L'U.O. IGIENE PUBBLICA, DELL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA – PRIORITA' 2, AFFERENTE GLI INVESTIMENTI PUBBLICI FINANZIATI, IN TUTTO O IN PARTE DAL PIANO NAZIONALE PER GLI INVESTIMENTI COMPLEMENTARI AL PNRR. SUBINVESTIMENTI NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA "SALUTE, AMBIENTE, BIODIVERSITÀ E CLIMA" - PIANO NAZIONALE PER GLI INVESTIMENTI COMPLEMENTARI (PNC) - LINEA DI INVESTIMENTO: "RAFFORZAMENTO COMPLESSIVO DELLE STRUTTURE E DEI SERVIZI DI SNPS-SNPA A LIVELLO NAZIONALE, REGIONALE E LOCALE, MIGLIORANDO LE INFRASTRUTTURE, LE CAPACITÀ UMANE E TECNOLOGICHE E LA RICERCA APPLICATA". MISSIONE 6 – COMPONENTE 1 - LINEA DI INTERVENTO E.1.1.0 (PNC M6C1 E.1.1.0). FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NextGenerationEU.

VALOPRE COMPLESSIVO POSTO A BASE D'ASTA € **594.180,35** (I.E.)

CUP I83C22000640005.

Sommario

ART. 1	OBIETTIVI DELLA FORNITURA.....	3
ART. 1.1	OGGETTO DELLA FORNITURA, QUANTITA', PREZZI A BASE D'ASTA.....	3
ART. 2	ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	5
ART. 2.1.1	Gestione degli aspetti ambientali	6
ART. 2.1.2	Rischio chimico	8
ART. 3	CARATTERISTICHE DI MINIMA INDISPENSABILI, PENA ESCLUSIONE E CRITERI QUALITA'	9
ART. 3.1	LOTTO 1: Frigoriferi/Congelatori/Macchina per il ghiaccio.....	12
ART. 3.1.1	REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'	18
ART. 3.2	LOTTO 2: Microscopi	26
ART. 3.2.1	REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'	28
ART. 3.3	LOTTO 3: Preparatore per colonnine SPE	32
ART. 3.3.1	REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'	33
ART. 3.4	LOTTO 4: Spettrometro di massa a triplo quadrupolo con sorgente APCI/ESI e completo di HPLC/UPLC	36
ART. 3.4.1	REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'	39

ART. 3.5 LOTTO 5: Termociclatore Real-Time	42
ART. 3.5.1 REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'	43
ART. 3.6 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE	45
ART. 4 INDICAZIONI VALEVOLI PER TUTTI I LOTTI/RIFERIMENTI	47
ART. 4.1 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	47
ART. 4.2 ORDINE, CONSEGNA, INSTALLAZIONE DELLE APPARECCHIATURE	48
ART. 4.3 PERIODO DI GARANZIA E SERVIZIO MINIMO RICHIESTO IN GARANZIA	48
ART. 4.4 CONTRATTO DI ASSISTENZA TECNICA POST GARANZIA	49
ART. 4.5 PROVE DI ACCETTAZIONE E COLLAUDO	49
ART. 4.6 GESTIONE DEI RAPPORTI DI INTERVENTO DI MANUTENZIONE CORRETTIVA E/O PREVENTIVA	51
ART. 5 ESECUZIONE DEL CONTRATTO, CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE E PENALITÀ	52
ART. 5.1 CONSEGNA BENI SANITARI (prodotti, materiale di consumo ecc...)	52
ART. 5.1.1 LUOGHI DI CONSEGNA BENI SANITARI/MERCI (prodotti, materiale di consumo ecc...)	53
ART. 5.1.2 RESI PER BENI SANITARI/MERCI NON CONFORMI - PENALITÀ	53
ART. 6 SICUREZZA DEI DATI E DEI SISTEMI.	55
ART. 7 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	55

ART. 1 OBIETTIVI DELLA FORNITURA.

Procedura aperta per l'affidamento della fornitura, suddivisa in 5 lotti, per l'acquisto di apparecchiature/strumentazione/sistemi per l'U.O. Microbiologia e per l'U.O. Igiene e Sanità Pubblica Forlì - Cesena, Ravenna, Rimini dell'Azienda USL della Romagna – P2, afferente gli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse previste dal Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021, nonché dalla Legge 1°luglio 2021, n. 101, che approva il Piano Nazionale per gli Investimenti Complementari (PNC) finalizzato ad integrare con risorse nazionali gli interventi del PNRR, che individua tra gli interventi finanziati con le risorse nazionali del PNC il piano di investimenti in materia di “Salute, Ambiente, Biodiversità e Clima” che è collegato all'azione di riforma oggetto della Missione 6 - Salute Health del PNRR “Istituzione del Sistema Nazionale Salute, Ambiente e Clima (SNPS)” come nuovo assetto di Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, in linea con l’approccio “One Health”, nella più recente evoluzione “Planetary Health”; per la realizzazione dei subinvestimenti del Programma “Salute, Ambiente, Biodiversità e Clima” (PRACSI); - Piano Nazionale per gli Investimenti Complementari (PNC), Linea di investimento: “Rafforzamento complessivo delle strutture e dei servizi di SNPS-SNPA a livello nazionale, regionale e locale, migliorando le infrastrutture, le capacità umane e tecnologiche e la ricerca applicata”, **CUP I83C22000640005**; Linea Di Intervento E.1.1.0 (PNC M6C1 E.1.1.0). finanziato dall’Unione europea – NextGenerationEU.

ART. 1.1 OGGETTO DELLA FORNITURA, QUANTITA', PREZZI A BASE D'ASTA.

Premesso che:

- l'acquisto dei Sistemi/Strumentazione/Apparecchiature oggetto della presente procedura di gara, il cui fabbisogno finanziato è indicato a seguire nella Tabella 1), è subordinato alla stipula dell'Atto aggiuntivo dell'Accordo operativo tra Istituto Superiore di Sanità e Regione Emilia-Romagna stipulato nel 2022, e successivamente alla stipula del predetto Atto aggiuntivo dell'Accordo operativo 2022, la Regione Emilia-Romagna provvederà alla sottoscrizione di uno specifico Accordo attuativo con ciascuno degli Enti territoriali (SNPS o SNPA) individuati tra cui rientra anche AUSL della Romagna), in corso di perfezionamento; conseguentemente l'aggiudicazione dei Lotti di cui alla presente procedura di gara, è subordinata al perfezionamento dei predetti Accordi/Atto aggiuntivo e all'effettivo stanziamento dei finanziamenti, destinati ai singoli interventi con le risorse nazionali del PNC priorità 2- per il piano di investimenti in materia di “Salute, Ambiente, Biodiversità e Clima”; senza che nulla abbiano a pretendere i soggetti aggiudicatari;

Atteso che:

- i contratti con gli OO.EE. aggiudicatari devono essere stipulati e dunque perfezionati **entro e non oltre il 30/06/2024** pena la decadenza del finanziamento e conseguente revoca dell'aggiudicazione;
- questa Stazione appaltante a seguito dell'aggiudicazione definitiva della presente procedura di gara, qualora e solo se autorizzata anche successivamente, potrà

utilizzare le economie generate dai ribassi d'asta, senza l'espletamento di una nuova procedura di gara, purché in corso di durata di esecuzione del contratto di Servizio di manutenzione e assistenza tecnica full-risk previsto per il periodo di garanzia offerto nella presente gara (di 36 mesi per i lotti 1 – 2 – 5; di 24 mesi per i lotti 3 - 4);

la fornitura comprende:

1. la quantità indicate in Tabella 1) per ciascun lotto di gara, **aggiudicabile per singolo lotto intero non frazionabile**, comprensivo di tutti i materiali di consumo ove previsti, e gli accessori e/o moduli necessari al funzionamento, nulla escluso. **Si precisa che l'O.E. non può né superare le singole basi d'asta poste per ogni singolo riferimento di lotto, né tantomeno superare la base d'asta del Lotto;**
2. il servizio di manutenzione e assistenza tecnica full-risk durante il periodo di garanzia offerto, che non potrà essere inferiore a 36 mesi per i lotti 1 -2 – 5 e a 24 mesi per i lotti 3 e 4. La decorrenza del servizio di manutenzione e assistenza tecnica decorre dalla data del collaudo del sistema/apparecchiatura/strumento con esito positivo; **se ai fini della manutenzione è necessaria ulteriore strumentazione dedicata, la stessa dovrà essere inclusa nella fornitura, senza oneri aggiuntivi per questa Azienda;**
3. le apparecchiature offerte dovranno essere nuove di fabbrica e di ultima versione, assicurando massima funzionalità, produttività, semplicità d'utilizzo;
4. per tutti i lotti, il servizio triennale di manutenzione post garanzia – **che non concorre all'aggiudicazione**

TABELLA 1)

Lotto/Rif.	U.O.	Descrizione Lotto	Quantità	Valore posto a base d'asta per singolo BENE/PRODOTTO del RIF o del Lotto (IVA ESCLUSA) €	Valore posto a base d'asta per SINGOLO LOTTO INDIVISIBILE (IVA ESCLUSA) €
LOTTO 1		Frigoriferi/Congelatori/Macchina per il ghiaccio			90.737,75 €
1 RIF A	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	frigorifero +4°C di piccole dimensioni (da sottobanco)	3	1.639,34 €	
1 RIF B	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	frigorifero -20°C di piccole dimensioni (da sottobanco)	4	2.540,98 €	
1 RIF C	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	frigorifero combinato +4°C/ -20°C (volume tot 700 litri)	1	3.360,66 €	
1 RIF D_1	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Frigorifero + 4°C 700L	8	2.049,18 €	
1 RIF D_2	U.O. Igiene e Sanità Pubblica Forlì - Cesena, Ravenna, Rimini	Frigorifero + 4°C 700L (Frigorifero Fisso per campioni ambientali)	4	2.049,18 €	
1 RIF E	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Congelatore -20°C 700L	19	2.459,02 €	
1 RIF F	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Macchina per ghiaccio	1	983,61 €	
LOTTO 2		Microscopi			44.426,22 €
2 RIF A	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Microscopio con telecamera	2	14.836,06 €	

2 RIF B	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Microscopio	1	9.836,07 €	
2 RIF C	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Invertoscopio	1	4.918,03 €	
LOTTO 3		Preparatore per colonnine SPE			57.377,05 €
3	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Preparatore per colonnine SPE	1	57.377,05 €	
LOTTO 4		Spettrometro di massa a triplo quadrupolo con sorgente APCI/ESI e completo di HPLC/UPLC			327.868,85 €
4	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	SPETTROMETRO DI MASSA A TRIPLO QUADRUPOLO CON SORGENTE APCI/ESI COMPLETO DI HPLC/UPLC	1	327.868,85 €	
LOTTO 5		Termociclatore Real-Time			73.770,48 €
5	U.O. MICROBIOLOGIA PVS	Termociclatore Real-time	3	24.590,16 €	
U.O. MICROBIOLOGIA					585.983,63 €
U.O. IGIENE E SANITA' PUBBLICA					8.196,72 €
TOTALE IVA ESCLUSA					594.180,35 €
TOTALE IVA INCLUSA					724.900,00 €

ART. 2 ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Conformemente a quanto previsto dai criteri dell'UE per i GPP in materia di apparecchiature AEE utilizzate nel settore sanitario e dal Dispositivo per la ripresa e la resilienza (Regolamento UE 241/2021) che stabilisce che tutte le misure dei Piani nazionali per la ripresa e resilienza (PNRR) debbano soddisfare il principio di "non arrecare danno significativo agli obiettivi ambientali" (principio del "Do No Significant Harm" - DNSH), le attrezzature offerte dovranno rispondere ai criteri minimi di seguito riportati (Allegato 7_1 CHECK LIST DNSH):

- essere dotate di eco-etichetta EPA ENERGY STAR, laddove esistente;
- l'offerente deve garantire la disponibilità di parti di ricambio originali o equivalenti (direttamente o tramite mandatarî) per la durata di vita prevista dell'apparecchiatura, per un periodo di almeno dieci anni oltre al periodo di garanzia;
- l'offerente deve fornire raccomandazioni per un'adeguata manutenzione del prodotto, comprese informazioni sulle parti di ricambio che possono essere sostituite, consigli per la pulizia;
- l'offerente deve fornire libretto di istruzioni per gli utenti che illustrino come utilizzare l'apparecchiatura per ridurre al minimo l'impatto ambientale durante l'installazione, l'utilizzo il funzionamento e lo smaltimento/riciclaggio;
- l'offerente deve inoltre fornire l'iscrizione alla piattaforma RAEE, in qualità di produttore e/o distributore.
- l'offerente, al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, deve fornire una valutazione delle necessità dell'utente come, per esempio, la frequenza di utilizzo, il tipo di esami e così via. Sulla base dell'analisi, l'offerente deve fornire all'Azienda sanitaria contraente la documentazione e le informazioni relative all'ottimizzazione dei parametri che utilizzano elettricità nell'apparecchiatura acquistata. Se del caso, questo processo deve essere ripetuto e riveduto in occasione di ogni intervento di manutenzione preventiva svolto dal fornitore. Sarà cura dell'Azienda sanitaria contraente dimostrare di aver effettuato la manutenzione preventiva dell'apparecchiatura.

Fermo restando che nella costruzione non potranno essere utilizzati componenti, prodotti e materiali contenenti sostanze pericolose o gas refrigeranti dal potenziale di riscaldamento globale (GWP) troppo elevato, l'offerente dovrà:

- fornire informazioni sulla presenza nel prodotto o nei prodotti acquistati in virtù del contratto di sostanze dell'elenco delle sostanze estremamente problematiche (SVHC) candidate di cui all'articolo 57 del regolamento (CE) n. 1907/2006 (regolamento REACH);
- fornire documentazione del rispetto della direttive/RoHS/ecodesign/compatibilità elettromagnetica;
- Ove applicabile, fornire documentazione in cui sono indicati i refrigeranti utilizzati nei congelatori per uso medico e i relativi GWP100, a dimostrazione della conformità dell'apparecchiatura con refrigeranti con GWP < 10.
- Erogare corsi di formazione che includano temi riguardanti la regolazione dei parametri che utilizzano elettricità nell'apparecchiatura (per esempio, la modalità di stand-by) al fine di ottimizzare l'utilizzo dell'energia elettrica. La formazione può essere inclusa nel programma di istruzione clinica e tecnica che sarà fornito dall'offerente.

Verifica:

- l'offerente deve fornire una relazione di prova che includa i dati relativi al rendimento energetico per l'AEE conformemente alla norma EN 50564:2011 o equivalente;
- l'offerente deve assicurarsi che nel libretto d'istruzione siano comprese istruzioni che spieghino come ridurre al minimo il consumo di energia, ivi inclusa la descrizione della procedura di installazione e della procedura di manutenzione preventiva.
- Nell'offerta tecnica dovrà essere descritta l'articolazione del programma di formazione in materia di ottimizzazione dell'efficienza energetica.
- Sarà cura dell'Azienda sanitaria contraente monitorare il rendimento energetico dell'AEE in occasione di ogni intervento di manutenzione preventiva conformemente alla norma EN 50564:2011 o equivalente, laddove applicabile.

ART. 2.1.1 Gestione degli aspetti ambientali

Consapevole dell'importanza di attuare una politica ambientale volta all'uso razionale delle risorse, al contenimento delle emissioni ed alla minimizzazione della produzione di rifiuti, l'Azienda USL intende gestire i prodotti di scarto delle attività laboratoristiche in accordo con la normativa vigente, allo scopo di garantire elevati livelli di tutela dell'ambiente e della salute pubblica e nel contempo secondo criteri di efficienza ed economicità (DPR 254/03).

A tale scopo l'Azienda USL valuta le caratteristiche dei prodotti di scarto con l'obiettivo di destinare le diverse tipologie al sistema di trattamento più idoneo:

- i) collegamento in fognatura delle apparecchiature i cui reflui consentono la tutela del corpo idrico ricettore nonché il rispetto della disciplina degli scarichi di acque reflue urbane;
- ii) raccolta dei rifiuti liquidi non conferibili in fognatura in cisterna oppure in taniche, a seconda dei volumi prodotti, delle caratteristiche dei prodotti di scarto, dell'organizzazione del laboratorio;
- iii) raccolta dei rifiuti solidi pericolosi a rischio chimico oppure infettivo;
- iv) raccolta differenziata dei rifiuti non pericolosi o assimilabili agli urbani, per favorire il recupero di materia.

L'Azienda USL intende assolvere l'obbligo di disfarsi dei prodotti di scarto ricorrendo in via prioritaria allo scarico in fognatura; pertanto, al fine di individuare il percorso di gestione più idoneo si chiede alle Ditte partecipanti, **ove applicabile**, di fornire le seguenti informazioni (Allegato 7_2 Scheda rifiuti e scarichi):

- classificazione del rifiuto solido prodotto da ogni modello di apparecchiatura, in un giorno di analisi tipo, ai sensi dell'allegato D alla Parte Quarta del D.Lgs. 152/06. Per i rifiuti classificati come pericolosi (es. CER 180106*, 180103*) è necessario fornire le classi di pericolo (es. HP5 nocivo, HP9 infettivo), ai sensi dell'Allegato I alla Parte Quarta del D.Lgs. 152/06 e smi;
- classificazione del rifiuto liquido prodotto da ogni modello di apparecchiatura, in un giorno di analisi tipo: si chiede la classificazione in merito alla presenza (CER 180106*) oppure assenza (CER 180107) di sostanze chimiche pericolose, secondo le soglie e le indicazioni fissate nell'allegato D alla Parte Quarta del D.Lgs. 152/06 e smi. Per i rifiuti CER 180106* è necessario fornire le classi di pericolo (es. H5 nocivo, H6 tossico), ai sensi dell'Allegato I alla Parte Quarta del D.Lgs. 152/06 e smi. Non sono accettate altri codici CER di classificazione;
- per i rifiuti liquidi classificati CER 180107, con riferimento all'Allegato D alla Parte Quarta del D.Lgs. 152/06, si chiede di allegare anche:
 - ⇒ analisi chimiche del refluo medio prodotto da ogni singolo scarico per ogni modello di apparecchiatura, in un giorno di analisi tipo¹, con riferimento ai seguenti parametri: pH, BOD5, COD, azoto ammoniacale, tensioattivi totali, P totale, cloruri, fluoruri. Le Ditte, sulla base dei reagenti utilizzati nella singola apparecchiatura, devono dichiarare se i metalli pesanti² e gli idrocarburi totali sono assenti oppure, nel caso in cui tale requisito non sia soddisfatto, devono determinarne la concentrazione. Riferimento tabella 3 "Valori limiti di emissione in acque superficiali e in fognatura" dell'Allegato 5 "LIMITI DI EMISSIONE DEGLI SCARICHI IDRICI" (Allegato alla parte terza del D.Lgs. 152/06);
- stima dei volumi medi prodotti da ogni singolo scarico per ogni modello di apparecchiatura, in un giorno di analisi tipo;
- indicazione se è possibile tenere separato il refluo prodotto nel corso delle analisi dalle acque di lavaggio, e nel caso stima dei volumi di produzione: in questo caso le analisi di compatibilità alla fognatura devono essere fornite sia per il concentrato sia per il lavaggio;
- per tutti i rifiuti liquidi fornire indicazione se è possibile collegare lo scarico dello strumento in fognatura/cisterna invece che in tanica. Nel caso sia possibile esclusivamente in tanica specificare se è possibile la sostituzione pieno con vuoto oppure se è necessario svuotare la tanica ogni volta.
- Le attrezzature, laddove applicabile, dovranno essere collegate all'impianto centralizzato esistente di raccolta/trattamento reflui. Saranno a carico dell'appaltante tutti gli eventuali lavori di allaccio alla rete di trattamento

Le Ditte aggiudicatarie devono inoltre impegnarsi a fornire, su richiesta dell'Azienda USL

- analisi chimiche del refluo prodotto da ogni singolo scarico per ogni modello di apparecchiatura, in un giorno di analisi tipo, con riferimento ai parametri della tabella 3 "Valori limiti di emissione in acque superficiali e in fognatura" dell'Allegato 5 "LIMITI DI EMISSIONE DEGLI SCARICHI IDRICI" (Allegato alla parte terza del D.Lgs. 152/06);

¹ Si intende su macchine già installate con un carico di lavoro simile per qualità ai dati di attività riportati nelle tabelle allegate al presente capitolato.

² Alluminio, arsenico, bario, boro, cadmio, cromo totale, cromo esavalente, ferro, manganese, nichel, piombo, rame, selenio, zinco.

- classificazione del rifiuto da imballaggio vuoto prodotto una volta che il reagente è finito, con particolare riferimento se sia da considerare un rifiuto pericoloso oppure non pericoloso all'Allegato D alla Parte Quarta del D.lgs. 152/06.

Le Ditte aggiudicatrici devono impegnarsi ad aggiornare tempestivamente i dati richiesti in caso di modifiche rispetto alla situazione presentata in sede di gara (es. nuovi prodotti, apparecchiature con processi e diluizioni differenti, ecc).

I rifiuti prodotti dalle attività di manutenzione delle apparecchiature sono considerati prodotti dal soggetto che ha effettuato l'intervento (Ditte aggiudicatrici), che deve provvedere a gestirli ai sensi del D.lgs. 152/06 e smi. L'Azienda USL si riserva la facoltà di chiedere copia dei certificati di smaltimento dei rifiuti oltre ad ogni altra documentazione (es. autorizzazione degli impianti di destinazione finale) ritenuta necessaria al fine di verificare la corretta gestione dei rifiuti.

Le Ditte aggiudicatrici devono farsi carico della raccolta degli imballaggi terziari (es. pallet di legno) utilizzati per effettuare il trasporto dei materiali, salvo esigenze specifiche espresse dall'Azienda USL (es. necessità di mantenere il confezionamento del materiale al fine della movimentazione interna). Restano fermi per le Ditte aggiudicatrici gli obblighi previsti per gli utilizzatori di imballaggi dal TITOLO II della Parte Quarta del D.lgs. 152/06.

L'Azienda USL intende inoltre valutare gli impatti derivanti dalla fornitura e uso delle apparecchiature, pertanto le Ditta Aggiudicatrici dovranno fornire, su richiesta, dati ambientali quali ad esempio consumi idrici, energetici e di altre risorse/materiali.

ART. 2.1.2 Rischio chimico

Le ditte partecipanti, **ove applicabile**, dovranno fornire:

- **le Schede Dati di Sicurezza** predisposte come richiesto dal Regolamento CE n. 1907/2006 (REACH) e s.m.i., dal Regolamento CE n. 1272/2008 (CLP) e s.m.i. e dal Regolamento UE n. 830/2015 e s.m.i., concernenti la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche, per i prodotti chimici classificati pericolosi su supporto informatico. Gli aggiornamenti di dette schede dovranno essere forniti dall'assuntore durante tutto il periodo contrattuale, sempre su supporto informatico;
- il Modello di scheda riassuntiva da compilarsi per i prodotti chimici classificati pericolosi secondo i regolamenti Reach-CLP (Allegato 7_3 Scheda prodotti chimici pericolosi) compilato con:
 - nome commerciale del prodotto chimico presente sul contenitore e sulle Schede Dati di Sicurezza;
 - frasi di pericolo "H";
 - i Pittogramma di pericolo;
 - quantità stimata (Kg/Lt) di prodotto utilizzato in una settimana tipo;
 - stato fisico del prodotto: solido, liquido o gassoso
 - nome della strumentazione o della procedura manuale in cui viene utilizzato;
 - Scarico reflui in: impianto centralizzato, tanica o contenitore;
 - indicare le caratteristiche di eventuali impianti di captazione necessari a svolgere l'attività in sicurezza (es: cappe, aspirazioni localizzate applicati alle macchine, ecc);
 - se è previsto l'uso di gas vanno indicati i sensori di rilevamento e le soglie di allarme da installare nel locale.
- attrezzature che prevedano lo scarico dei reflui in impianto centralizzato;
- le procedure di lavoro sicure per ridurre al minimo i rischi derivanti dall'utilizzo delle strumentazioni, dei prodotti chimici utilizzati sia durante il processo produttivo, sia nella fase di calibratura (se non già presenti nei Manuali di uso e manutenzione delle strumentazioni),

sia nei processi di tipo manuale;

- o la tipologia dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuali), se necessari e dei DPC (Dispositivi di Protezione Collettiva), se necessari, nel lay out produttivi presentato.

ART. 3 CARATTERISTICHE DI MINIMA INDISPENSABILI, PENA ESCLUSIONE E CRITERI QUALITA'

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice, come a seguire specificato;

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri/requisiti di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi, distinti per lotto di gara.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio tabellare secondo quanto previsto nel presente Capitolato, la Commissione giudicatrice a ciascun elemento/parametro tabellare oggetto di valutazione nel suo plenum, attribuirà o non attribuirà il relativo punteggio in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale secondo quanto previsto nel presente Capitolato, la Commissione giudicatrice attribuirà ad ogni offerta, nel suo plenum ed unanimemente, un giudizio di merito motivato compreso tra 0 (zero) e 1 (uno) corrispondente ad uno dei coefficienti indicati nella tabella sotto riportata:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
non valutabile, non migliorativo	0,00
scarso	0,20
insufficiente	0,40
sufficiente	0,60
discreto	0,70
buono	0,80
ottimo	1,00

CARATTERISTICHE INDISPENSABILI DELLA FORNITURA – COMUNI A TUTTI I LOTTI, INCLUSE NEL CONTRATTO, PENA ESCLUSIONE.

ID	Caratteristiche indispensabili incluse nel contratto	Risposta		Note (*)
a	Dispositivi di ultima versione e nuovi di fabbrica, idonei all'uso previsto nel presente Capitolato tecnico e dotati dei requisiti tecnici e funzionali ivi descritti. <u>Allegare manuale d'uso di tutte le apparecchiature offerte.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
b	I dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 2014/35/CE "bassa tensione". <u>Per tutti i lotti, ad esclusione dei lotti: 2, e 4.</u> <u>Allegare dichiarazione di conformità di tutte le apparecchiature</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	<u>offerte.</u>			
c	<p>I dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 2014/30/CE “compatibilità elettromagnetica”. <u>Per tutti i lotti, ad esclusione dei lotti: 2 e 4.</u></p> <p><u>Allegare dichiarazione di conformità di tutte le apparecchiature offerte.</u></p>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
d	<p>I dispositivi dei lotti 2 (limitatamente ai microscopi), e 4 devono essere conformi alla Direttiva CE 98/79 e, se applicabile, al Regolamento (UE) 2017/746 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 aprile 2017 relativo ai Dispositivi Medico-diagnostici in Vitro e s.m.i.</p> <p><u>Allegare dichiarazione di conformità di tutte le apparecchiature offerte.</u></p>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
e	D.lgs. 81/2008 “Norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” per quanto riguarda le implicazioni sulla gestione della sicurezza”.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
f	<p>I dispositivi devono essere rispondenti alle norme tecniche 66.5 (EN 61010-1).</p> <p><u>Allegare dichiarazione di conformità di tutte le apparecchiature offerte</u> o indicare eventuali punti delle norme tecniche non rispettati e le misure tecniche alternative adottate al fine di garantire un livello di sicurezza equivalente o superiore rispetto a quello ottenibile con l'integrale rispetto della norma.</p>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
g	La fornitura deve includere tutti gli accessori, l’hardware, il software, ecc. necessari per il corretto e completo funzionamento dei dispositivi offerti e per l’esecuzione completa delle procedure, nulla escluso.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
h	La fornitura deve includere il trasporto, la consegna al piano, l’installazione dei dispositivi e degli accessori necessari (inclusa la predisposizione del collegamento da remoto, laddove richiesto/autorizzato/proposto), nonché lo smaltimento degli imballi.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
i	Le apparecchiature e/o gli eventuali accessori dovranno essere fornite con spine di alimentazione compatibili con le prese in dotazione all’Az. USL della Romagna.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
l	<u>Per il Lotto 4:</u> Interfacciamento bi-direzionale della strumentazione al Middleware di Settore, HALIA, comprensivo dell’eventuale hardware necessario, nulla escluso.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
m	<u>Per i lotti 3 e 4:</u> per tutto il periodo di avvio del sistema, per il collaudo, per la definitiva messa a punto delle metodiche sulle apparecchiature aggiudicate e durante tutto il periodo di	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	formazione (compreso l'interfacciamento per il lotto 4): fornitura gratuita di tutto quanto necessario per il corretto e completo funzionamento dei dispositivi offerti e per il completamento dei flussi di lavoro, nulla escluso.			
n	Rapido e puntuale supporto scientifico e metodologico per il personale dell'Azienda USL della Romagna, sia telefonico sia in loco.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
o	Addestramento degli operatori secondo modalità condivise con i referenti del Laboratorio Analisi, fino ad assicurare <u>la completa autonomia operativa</u> . La formazione deve essere eseguita in loco.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
p	Assistenza tecnica full-risk delle apparecchiature durante il periodo di garanzia (almeno 36 mesi). <u>Per tutti i lotti, ad esclusione del Lotto 3 e 4.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
q	Assistenza tecnica full-risk delle apparecchiature durante il periodo di garanzia (almeno 24 mesi). <u>Per i lotti 3 e 4.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
r	Manutenzione preventiva dei dispositivi: secondo le indicazioni e la frequenza prevista dal fabbricante (<u>comunque almeno 1 manutenzione/anno</u>) e comprensiva di tutte le parti, ricambi o materiale necessario.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
s	Manutenzioni correttive: illimitati interventi su chiamata, ricambi inclusi.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
t	Tempo di intervento in loco <u>entro 16 ore lavorative</u> dalla chiamata - sabati e festivi esclusi. <u>Per tutti i lotti.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
u	Tempo di risoluzione guasto <u>entro 24 ore lavorative</u> dalla chiamata - sabati e festivi esclusi. Si precisa che, nei casi di avaria parziale del sistema, eventuali deroghe sui tempi, anche se concordati con il Laboratorio, dovranno essere comunque comunicate anche alla UO Fisica Medica Ingegneria Clinica. <u>Per tutti i lotti.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
v	Servizio di telediagnosi e di assistenza da remoto per facilitare ed accelerare le operazioni di intervento tecnico in modo da ridurre al minimo il fermo macchina. <u>Per il lotto 4.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
y	Verifiche di sicurezza (61010-1): <u>1 verifica/anno.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
x	Formazione per gli operatori dell'U.O. Fisica Medica e Ingegneria Clinica relativamente alle attività di manutenzione preventiva e manutenzione correttiva (primo intervento).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

ART. 3.1 LOTTO 1: Frigoriferi/Congelatori/Macchina per il ghiaccio.**OGGETTO:** Fornitura di Frigoriferi/Congelatori/Macchina per ghiaccio**LOTTO 1 RIF. A: Frigorifero +4°C di piccole dimensioni (da sottobanco)****REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE**

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 1 RIF. A	Risposta		Note (*)
1	Frigorifero verticale da sottobanco, conforme ed idoneo per la conservazione di materiale biologico, reagenti e/o prodotti da laboratorio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Temperatura di esercizio: +4°C.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Impostazione della temperatura di funzionamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Capacità interna <u>circa 100 L</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dotazione di batteria tampone per garantire il funzionamento degli allarmi anche in caso di assenza alimentazione elettrica. Batteria tampone ricaricabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Gas refrigerante ecologico di tipo CFC e HCFC free	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Struttura portante robusta e resistente, preferibilmente in acciaio o materiale simile equivalente, dotata di ruote o rulli per agevolare la movimentazione e di piedini regolabili per il livellamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Porta esterna ad elevato isolamento, dotata di idonea guarnizione, a garanzia della corretta e sicura chiusura della porta stessa, che deve essere anche dotata di chiusura a chiave	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Vano interno in acciaio inox AISI 304, facilmente lavabile e sanificabile (angoli interni arrotondati)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Ripiani interni asportabili e regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304 (che dovranno essere minimo 2)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Sistema di allarmi acustici e visivi per almeno: <ul style="list-style-type: none">- Temperatura fuori range impostato- Mancanza alimentazione elettrica- Apertura porta- Batteria tampone guasta e/o scarica	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Predisposizione per il collegamento ad un sistema di remotizzazione degli allarmi, per ripetizione a distanza dei segnali d'allarme (tramite collegamento ad impianto centralizzato di monitoraggio allarmi)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Presenza di un foro passante, al fine di consentire l'eventuale installazione di sonda esterna per il monitoraggio della temperatura con sistema dedicato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
15	Presenza di un sistema di registrazione delle temperature con	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	registratore grafico a carta indipendente ed autonomo in tutti i componenti; oppure sistema equivalente completamente autonomo ed indipendente dalla sezione gestione e regolazione del frigorifero, che garantisca un'analisi in continuo delle temperature (e possibilità di scarico dati in formati standard tramite USB) anche in presenza di guasto del sistema o di mancanza di alimentazione per almeno 36 ore			
16	Frigorifero da sottobanco di piccole dimensioni. Le dimensioni a disposizione del sottobanco sono: altezza 86 cm; profondità 55 cm; larghezza 90 cm. Qualora le misure del banco di lavoro in dotazione al laboratorio non consentano l'inserimento del prodotto offerto, si richiede la fornitura di almeno n. 1 nuovo banco da Laboratorio di dimensioni circa 150x90 cm idoneo a quanto proposto.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 1 RIF. B: Congelatore -20°C di piccole dimensioni (da sottobanco)

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 1 RIF. B	Risposta		Note (*)
1	Congelatore verticale da sottobanco, conforme ed idoneo per la conservazione di materiale biologico, reagenti e/o prodotti da laboratorio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Temperatura di esercizio: -20°C.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Impostazione della temperatura di funzionamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Capacità interna <u>circa 100 L</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dotazione di batteria tampone per garantire il funzionamento degli allarmi anche in caso di assenza alimentazione elettrica. Batteria tampone ricaricabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Gas refrigerante ecologico di tipo CFC e HCFC free	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Struttura portante robusta e resistente, preferibilmente in acciaio o materiale similare equivalente, dotata di ruote o rulli per agevolare la movimentazione e di piedini regolabili per il livellamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Porta esterna ad elevato isolamento, dotata di idonea guarnizione, a garanzia della corretta e sicura chiusura della porta stessa, che deve essere anche dotata di chiusura a chiave	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Vano interno in acciaio inox AISI 304, facilmente lavabile e sanificabile (angoli interni arrotondati)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Ripiani interni asportabili e regolabili in altezza in acciaio inox AISI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	304 (che dovranno essere minimo 2)			
12	Sistema di allarmi acustici e visivi per almeno: - Temperatura fuori range impostato - Mancanza alimentazione elettrica - Apertura porta - Batteria tampone guasta e/o scarica	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Predisposizione per il collegamento ad un sistema di remotizzazione degli allarmi, per ripetizione a distanza dei segnali d'allarme (tramite collegamento ad impianto centralizzato di monitoraggio allarmi)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Presenza di un foro passante, al fine di consentire l'eventuale installazione di sonda esterna per il monitoraggio della temperatura con sistema dedicato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
15	Presenza di un sistema di registrazione delle temperature con registratore grafico a carta indipendente ed autonomo in tutti i componenti; oppure sistema equivalente completamente autonomo ed indipendente dalla sezione gestione e regolazione del frigorifero, che garantisca un'analisi in continuo delle temperature (e possibilità di scarico dati in formati standard tramite USB) anche in presenza di guasto del sistema o di mancanza di alimentazione per almeno 36 ore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 1 RIF.C: Frigorifero combinato +4°C/ -20°C (Volume totale 700L)

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 1 RIF.C	Risposta		Note (*)
1	Frigorifero combinato verticale, conforme ed idoneo per la conservazione di materiale biologico, reagenti e/o prodotti da laboratorio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Temperatura di esercizio: - parte frigorifero +4°C - parte congelatore -20°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Impostazione della temperatura di funzionamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Capacità interna <u>totale circa 700 L, ripartiti indicativamente 350 L + 350 L</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dotazione di batteria tampone per garantire il funzionamento degli allarmi anche in caso di assenza alimentazione elettrica. Batteria tampone ricaricabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Gas refrigerante ecologico di tipo CFC e HCFC free	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Struttura portante robusta e resistente, preferibilmente in acciaio o materiale similare equivalente, dotata di ruote o rulli per agevolare la movimentazione e di piedini regolabili per il livellamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Porta esterna distinta per la parte frigorifero e quella congelatore, ad elevato isolamento, dotata di idonea guarnizione, a garanzia della corretta e sicura chiusura della porta stessa, che deve essere anche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	dotata di chiusura a chiave			
10	Vano interno, sia per la parte frigorifero che congelatore, in acciaio inox AISI 304, facilmente lavabile e sanificabile (angoli interni arrotondati)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Ripiani interni asportabili e regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304 (che dovranno essere almeno 2 per la parte frigorifero e 2 per la parte congelatore)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Sistema di allarmi acustici e visivi, per almeno: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura fuori range impostato - Mancanza alimentazione elettrica - Apertura porta - Batteria tampone guasta e/o scarica 	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Predisposizione per il collegamento ad un sistema di remotizzazione degli allarmi, sia per il frigorifero che il congelatore, per ripetizione a distanza dei segnali d'allarme (tramite collegamento ad impianto centralizzato di monitoraggio allarmi)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Presenza di un foro passante sia nella parte frigorifero che congelatore, al fine di consentire l'eventuale installazione di sonda esterna per il monitoraggio della temperatura con sistema dedicato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
15	Presenza di un sistema di registrazione delle temperature sia per la parte frigorifero che congelatore, con registratore grafico a carta indipendente ed autonomo in tutti i componenti; oppure sistema equivalente completamente autonomo ed indipendente dalla sezione gestione e regolazione del frigorifero/congelatore, che garantisca un'analisi in continuo delle temperature (e possibilità di scarico dati in formati standard tramite USB) anche in presenza di guasto del sistema o di mancanza di alimentazione per almeno 36 ore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 1 RIF. D_1 D_2: Frigorifero + 4°C 700L –

Per il Rif D_1 e D_2, si precisa che: per entrambe le UU.OO. Microbiologia e Igiene e Sanità Pubblica, devono essere offerti frigoriferi identici, sotto tutti i profili (tecnico, economico ecc...), mantenendo però distinte in offerta le due righe di riferimento (D_1 e D_2).

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 1 RIF. D_1 D_2	Risposta		Note (*)
1	D_1: Frigorifero verticale, conforme ed idoneo per la conservazione di materiale biologico, reagenti e/o prodotti da laboratorio (U.O. MICROBIOLOGIA nr. 8 frigoriferi)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
1	D_2: Frigorifero verticale, conforme ed idoneo per la conservazione di per campioni ambientali (U.O. Igiene e Sanità Pubblica nr. 4 frigoriferi)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Temperatura di esercizio: +4°C.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Impostazione della temperatura di funzionamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

4	Capacità interna <u>circa 700 L</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dotazione di batteria tampone per garantire il funzionamento degli allarmi anche in caso di assenza alimentazione elettrica. Batteria tampone ricaricabile.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Gas refrigerante ecologico di tipo CFC e HCFC free.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Struttura portante robusta e resistente, preferibilmente in acciaio o materiale simile equivalente, dotata di ruote o rulli per agevolare la movimentazione e di piedini regolabili per il livellamento.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Porta esterna ad elevato isolamento, dotata di idonea guarnizione, a garanzia della corretta e sicura chiusura della porta stessa, che deve essere anche dotata di chiusura a chiave.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Vano interno in acciaio inox AISI 304, facilmente lavabile e sanificabile (angoli interni arrotondati).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Ripiani interni asportabili e regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304 (che dovranno essere almeno 4).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Sistema di allarmi acustici e visivi, settabili a intervalli di ripetizione personalizzabili, per almeno: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura fuori range impostato - Mancanza alimentazione elettrica - Apertura porta - Batteria tampone guasta e/o scarica 	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Predisposizione per il collegamento ad un sistema di remotizzazione degli allarmi, per ripetizione a distanza dei segnali d'allarme (tramite collegamento ad impianto centralizzato di monitoraggio allarmi).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Presenza di un foro passante, al fine di consentire l'eventuale installazione di sonda esterna per il monitoraggio della temperatura con sistema dedicato.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
15	Presenza di un sistema di registrazione delle temperature con registratore grafico a carta indipendente ed autonomo in tutti i componenti oppure sistema equivalente completamente autonomo ed indipendente dalla sezione gestione e regolazione del frigorifero, che garantisca un'analisi in continuo delle temperature (e possibilità di scarico dati in formati standard tramite USB) anche in presenza di guasto del sistema o di mancanza di alimentazione per almeno 36 ore.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
16	Utilizzo in condizioni di temperatura ambiente fino ad almeno 38°C. <u>Allegare scheda tecnica/manuale d'uso dove reperire l'informazione</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 1 RIF.E: Congelatore -20°C 700L

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 1 RIF. E	Risposta		Note (*)
1	Congelatore verticale, conforme ed idoneo per la conservazione di materiale biologico, reagenti e/o prodotti da laboratorio.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Temperatura di esercizio: -20°C.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Impostazione della temperatura di funzionamento.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Capacità interna circa 700 L.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dotazione di batteria tampone per garantire il funzionamento degli allarmi anche in caso di assenza alimentazione elettrica. Batteria tampone ricaricabile.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Gas refrigerante ecologico di tipo CFC e HCFC free.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Struttura portante robusta e resistente, preferibilmente in acciaio o materiale similare equivalente, dotata di ruote o rulli per agevolare la movimentazione e di piedini regolabili per il livellamento.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Porta esterna ad elevato isolamento, dotata di idonea guarnizione, a garanzia della corretta e sicura chiusura della porta stessa, che deve essere anche dotata di chiusura a chiave.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Vano interno in acciaio inox AISI 304, facilmente lavabile e sanificabile (angoli interni arrotondati).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Ripiani interni asportabili e regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304 (che dovranno essere almeno 4).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Sistema di allarmi acustici e visivi, settabili a intervalli di ripetizione personalizzabili, per almeno: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura fuori range impostato - Mancanza alimentazione elettrica - Apertura porta - Batteria tampone guasta e/o scarica 	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Predisposizione per il collegamento ad un sistema di remotizzazione degli allarmi, per ripetizione a distanza dei segnali d'allarme (tramite collegamento ad impianto centralizzato di monitoraggio allarmi).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Presenza di un foro passante, al fine di consentire l'eventuale installazione di sonda esterna per il monitoraggio della temperatura con sistema dedicato.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
15	Presenza di un sistema di registrazione delle temperature con registratore grafico a carta indipendente ed autonomo in tutti i componenti; oppure sistema equivalente completamente autonomo ed indipendente dalla sezione gestione e regolazione del congelatore, che garantisca un'analisi in continuo delle temperature (e possibilità	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	di scarico dati in formati standard tramite USB) anche in presenza di guasto del sistema o di mancanza di alimentazione per almeno 36 ore.			
16	Utilizzo in condizioni di temperatura ambiente fino ad almeno 38°C. <u>Allegare scheda tecnica/manuale d'uso dove reperire l'informazione</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 1 RIF.F: Macchina per ghiaccio

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – <u>LOTTO 1 RIF.F</u>	Risposta		Note (*)
1	Macchina per ghiaccio granulare	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Capacità produttiva di circa 20 kg/24h	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Contenitore di stoccaggio ghiaccio ad elevato isolamento HCFC-Free con capacità di circa 5 kg	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Struttura portante robusta e resistente, preferibilmente in acciaio o materiale simile equivalente, dotata di piedini regolabili per il livellamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Vano interno facilmente lavabile e sanificabile (angoli interni arrotondati)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Predisposizione per l'allacciamento all'impianto idrico e al caricamento automatico dell'acqua dall'impianto (connessioni tubi 16-20 mm)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Compatibilità con la pressione di ingresso acqua dell'impianto in essere di 4 bar	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

ART. 3.1.1 REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'

1	CRITERI/REQUISITI TABELLARI PER VALUTAZIONE QUALITA' – <u>LOTTO 1 -RIF D 1 e D 2 Frigoriferi 700 L (max 25 punti)</u>			
ID	<u>Punteggio max attribuibile</u>	Criteri/Requisiti di valutazione tecnica	Modalità di attribuzione del punteggio qualitativo	Risposta Ditta
1.1	2	Dimensioni di ingombro e peso	DISCREZIONALE Verrà attribuito il punteggio massimo alla strumentazione con il peso e la dimensione	

			più ridotta a parità di capacità. Dovrà essere dichiarata anche l'eventuale area libera necessaria per il funzionamento della strumentazione.	
1.2	4	Completezza di informazioni a display/allarmi presenti e qualità di visualizzazione	<p>DISCREZIONALE Verrà valutata positivamente la completezza e intuitività, in particolare per la visualizzazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parametri - Allarmi visivi/sonori e semplicità nel reset allarmi da parte dell'operatore (indicare le operazioni da effettuare) - Log eventi - Grafici di temperatura in tempo reale <p>Per la qualità di valuterà anche la presenza di un ampio display a colori smart touch.</p> <p><u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u></p>	
1.3	2	Risparmio energetico	<p>TABELLARE Verrà valutato il minor assorbimento energetico (Indicare consumo in kWh/giorno):</p> <p>> 4 kW/24 h: 0 punti.</p> <p>Da 4 kW/24 h a 2,1 kW/24 h: 1 punto.</p> <p>≤ 2kW/24 h: 2 punti.</p> <p><u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u></p>	
1.4	2	Disponibilità di accessori inclusi	<p>DISCREZIONALE Verrà valutata positivamente</p>	

		in offerta	la presenza in offerta di accessori aggiuntivi (ad esempio: ripiani in acciaio inox aggiuntivi rispetto a quanto richiesto nei requisiti di minima, cassette estraibili in acciaio inox, porta in vetro, luce interna, ecc.).	
1.5	8	Tipologia di dati presenti nel file di log una volta esportati e facilità di lettura	DISCREZIONALE Verranno valutati: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di dati (eventi significativi); - Completezza del manuale d'uso a disposizione, che permetta una completa disamina in autonomia da parte del personale dell'Azienda USL della Romagna. <u>Allegare un file di log di esempio riportante eventi significativi e il manuale d'uso dove sia chiaramente indicato il significato di ogni parametro esportato.</u>	
1.6	2	Stabilità della temperatura	TABELLARE Verrà valutata positivamente la migliore stabilità: <p>> $\pm 1^{\circ}\text{C}$: 0 punti.</p> <p>Da $\pm 1^{\circ}\text{C}$ a $\pm 0,6$: 1 punto.</p> <p>$\leq \pm 0,5^{\circ}\text{C}$: 2 punti.</p> <u>Indicare valore medio e allegare documentazione tecnica a comprova.</u>	
1.7	2	Per quanto concerne la predisposizione per la remotizzazione dell'allarme, indicare se è	TABELLARE <ul style="list-style-type: none"> • Spinotto dedicato: 0 punti. • Morsetto a due contatti (comune e normalmente aperto o 	

		necessario uno spinotto dedicato, o se è presente un morsetto a cui collegare i cavi.	<p>normalmente chiuso): 1 punto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Morsetto a tre contatti (comune, normalmente aperto e normalmente chiuso): 2 punti. 	
1.8	3	Semplicità di sostituzione della batteria tampone e pulizia condensatore	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Indicare nel dettaglio le operazioni da eseguire, come accedervi, ed il riferimento del manuale d'uso/di service nel quale trovare la procedura e la periodicità.</p> <p><u>Allegare manuale d'uso/di service in cui trovare le procedure.</u></p>	
2	CRITERI/REQUISITI TABELLARI PER VALUTAZIONE QUALITA' – LOTTO 1 -RIF E Congelatori 700 L (max 45 punti)			
2.1	3	Caratteristiche isolamento	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Verranno valutate positivamente le proprietà isolanti (quali ad esempio, lo spessore di isolamento elevato, isolamento in poliuretano espanso ad alta densità, etc).</p>	
2.2	2	Risparmio energetico	<p>TABELLARE</p> <p>Verrà valutato positivamente il minor assorbimento energetico (Indicare consumo in kWh/giorno):</p> <p>> 6 kW/24 h: 0 punti.</p> <p>Da 6 kW/24 h a 2,1 kW/24 h: 1 punto.</p> <p>≤ 2kW/24 h: 2 punti.</p> <p><u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u></p>	
2.3	4	Completezza di informazioni a display/allarmi	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Verrà valutata positivamente la completezza e intuitività,</p>	

		presenti e qualità di visualizzazione	<p>in particolare per la visualizzazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parametri - Allarmi visivi e sonori e semplicità nel reset allarmi da parte dell'operatore (indicare le operazioni da seguire) - Log eventi - Grafici di temperatura in tempo reale <p>Per la qualità di valuterà anche la presenza di un ampio display a colori smart touch.</p> <p><u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u></p>	
2.4	2	Dimensioni di ingombro e peso	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Verrà attribuito il punteggio massimo alla strumentazione con il peso e la dimensione più ridotta a parità di capacità. Dovrà essere dichiarata anche l'eventuale area libera necessaria per il funzionamento della strumentazione.</p>	
2.5	2	Rumorosità	<p>TABELLARE</p> <p>Emissione rumore in decibel (Livello pressione sonora misurati a 1m dal fronte con compressore in funzione):</p> <p>>60 dBA: 0 punti.</p> <p>Da 60 a 51 dB: 1 punto.</p> <p>≤50 dBA: 2 punti.</p>	
2.6	2	Disponibilità di accessori inclusi in offerta	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Verrà valutata positivamente la presenza di accessori aggiuntivi inclusi in offerta (ad esempio: ripiani in</p>	

			acciaio inox aggiuntivi rispetto a quanto richiesto nei requisiti di minima, cassetti estraibili in acciaio inox, porta in vetro, luce interna, ecc.).	
2.7	8	Tipologia di dati presenti nel file di log una volta esportati e facilità di lettura	<p>DISCREZIONALE Verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di dati (eventi significativi); - Completezza del manuale d'uso a disposizione, che permetta una completa disamina in autonomia da parte del personale dell'Azienda USL della Romagna. <p><u>Allegare un file di log di esempio riportante eventi significativi e il manuale d'uso dove sia chiaramente indicato il significato di ogni parametro esportato.</u></p>	
2.8	3	Stabilità della temperatura	<p>TABELLARE Verrà valutata positivamente la migliore stabilità:</p> <p>> $\pm 2^{\circ}\text{C}$: 0 punti.</p> <p>Da $\pm 2^{\circ}\text{C}$ a $\pm 1,1$: 1 punto</p> <p>Da $\pm 1^{\circ}\text{C}$ a $\pm 0,6$: 2 punti</p> <p>$\leq \pm 0,5^{\circ}\text{C}$: 3 punti</p> <p><u>Indicare valore medio e allegare documentazione tecnica a comprova.</u></p>	
2.9	2	Uniformità della temperatura	<p>TABELLARE Verrà valutata positivamente la migliore uniformità:</p> <p>> $\pm 2^{\circ}\text{C}$: 0 punti.</p> <p>Da $\pm 2^{\circ}\text{C}$ a $\pm 1,1$: 1 punto.</p>	

			$\leq \pm 1 \text{ }^{\circ}\text{C}$: 2 punti <u>Indicare valore medio e allegare documentazione tecnica a comprova.</u>	
2.10	2	Rapidità di raggiungimento della temperatura.	DISCREZIONALE Indicare il tempo necessario al raggiungimento della temperatura di -20°C nell'ipotesi di congelatore vuoto con temperatura interna coincidente con quella ambiente (indicativamente da 21°C a 26°C) <u>Allegare documentazione tecnica a supporto.</u>	
2.11	2	Deriva della temperatura.	DISCREZIONALE Indicare in quanto tempo il congelatore passa da -20°C a -5°C nell'ipotesi di congelatore vuoto e con porta chiusa nel caso in cui ci sia un'interruzione di corrente. <u>Allegare documentazione a supporto.</u>	
2.12	2	Per quanto concerne la predisposizione per la remotizzazione dell'allarme, indicare se è necessario uno spinotto dedicato, o se è presente un morsetto a cui collegare i cavi.	TABELLARE Spinotto dedicato: 0 punti. Morsetto a due contatti (comune e normalmente aperto <u>o</u> normalmente chiuso): 1 punto. Morsetto a tre contatti (comune, normalmente aperto <u>e</u> normalmente chiuso): 2 punti.	
2.13	3	Semplicità di sostituzione della batteria tampone e pulizia	DISCREZIONALE Indicare nel dettaglio le operazioni da eseguire, come accedervi, ed il riferimento	

		condensatore	del manuale d'uso/di service nel quale trovare la procedura. <u>Allegare manuale d'uso/di service in cui trovare le procedure.</u>	
2.14	3	Facilità operazioni a carico del personale	DISCREZIONALE Indicare nel dettaglio tutte le operazioni periodiche a carico del personale, con <u>relativa periodicità e modalità di svolgimento</u> , ed il riferimento del manuale d'uso/di service nel quale trovare le procedure (ad esempio pulizia guarnizioni, sbrinamento manuale, svuotamento vaschetta, scarico dati periodico, etc).	
2.15	5	Presenza di chiusura con chiave <u>non</u> standard	TABELLARE No: 0 punti Si: 5 punti	

È applicata la soglia minima di sbarramento per le offerte che abbiano conseguito un punteggio inferiore a 36/70. Solo le offerte risultanti appropriate (con punteggio uguale o superiore a 36/70) sono ammesse alle successive fasi di gara.

ART. 3.2 LOTTO 2: Microscopi

LOTTO 2. RIF A: Microscopio con telecamera

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 2. RIF A	Risposta		Note (*)
1	Microscopio ottico manuale per osservazioni in campo chiaro per applicazioni di Microbiologia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Stativo ergonomico ad elevata stabilità ed esente da vibrazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Microscopio per osservazioni in campo chiaro	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Tubo binoculare ad inclinazione regolabile, con predisposizione per inserimento di un sistema per acquisizione immagini	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Coppia di oculari da almeno 10x con indice di campo di almeno 20 mm	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Regolazione diottrica su entrambi gli oculari, dotati di protezioni in gomma	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Revolver non motorizzato con almeno 4 obiettivi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Presenza di 4 obiettivi planacromatici per contrasto di fase corretti all'infinito con i seguenti ingrandimenti: <ul style="list-style-type: none">- 10X Planare semiapocromatico- 20X Planare semiapocromatico- 40X Planare semiapocromatico- 100X Planare semiapocromatico	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Sistema di illuminazione del campione in campo chiaro a luce alogena da almeno 30 W o LED equivalente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Sistema di regolazione dell'intensità della luce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Condensatore almeno NA 0,9	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Tavolino traslatore antiabrasione ruotabile con ferma vetrini	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Sistema di messa a fuoco macrometrica e micrometrica coassiali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Sistema di acquisizione immagini digitali a colori mediante camera digitale/telecamera ad alta risoluzione di almeno 5 megapixel con sensore di immagini CMOS. Lo scopo della richiesta è di avere un sistema digitale che permetta la visualizzazione fluida in tempo reale (quindi non una mera fotografia) sul monitor/PC collegato al microscopio di quanto osservato sul vetrino, anche quando il vetrino viene spostato.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
16	Connessione diretta a un PC/tablet/monitor per controllare il sistema di acquisizione immagini	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
17	Software di imaging dedicato, installabile su PC non proprietario	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 2 RIF. B: Microscopio

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 2 RIF. B	Risposta		Note (*)
1	Microscopio ottico manuale per applicazioni in Microbiologia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Stativo ergonomico ad elevata stabilità ed esente da vibrazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Microscopio per osservazioni in campo chiaro	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Tubo binoculare ad inclinazione regolabile, con predisposizione per inserimento di un sistema di acquisizione immagini	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Coppia di oculari da almeno 10x con indice di campo di almeno 20 mm	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Regolazione diottrica su entrambi gli oculari, dotati di protezioni in gomma	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Revolver non motorizzato con almeno 4 obiettivi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Presenza di 4 obiettivi planacromatici per contrasto di fase corretti all'infinito con i seguenti ingrandimenti: <ul style="list-style-type: none">- 10X Planare semiapocromatico- 20X Planare semiapocromatico- 40X Planare semiapocromatico- 100X Planare semiapocromatico	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Sistema di illuminazione del campione in campo chiaro a luce alogena da almeno 30 W o LED equivalente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Sistema di regolazione dell'intensità della luce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Condensatore almeno NA 0,9	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Tavolino traslatore antiabrasione ruotabile con ferma vetrini	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Sistema di messa a fuoco macrometrica e micrometrica coassiali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

LOTTO 2 RIF C: Microscopio invertito

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 2 RIF. C	Risposta		Note (*)
1	Microscopio ottico invertito manuale per colture cellulari	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Stativo ergonomico ad elevata stabilità ed esente da vibrazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Microscopio per osservazioni in campo chiaro	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Tubo binoculare	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Coppia di oculari da almeno 10x con indice di campo di almeno 20 mm	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Regolazione diottrica su entrambi gli oculari, dotati di protezioni in gomma	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Revolver non motorizzato con almeno 4 obiettivi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

8	Presenza di 2 obiettivi planacromatici per contrasto di fase corretti all'infinito con i seguenti ingrandimenti: - 10X (apertura numerica pari ad almeno 0.20) - 20X (apertura numerica pari ad almeno 0.30)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Sistema di illuminazione del campione in campo chiaro a luce alogena da almeno 30 W o LED equivalente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Sistema di regolazione dell'intensità della luce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Condensatore almeno NA 0,3	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Sistema di messa a fuoco macrometrica e micrometrica coassiali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

ART. 3.2.1 REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'

1	Caratteristiche tecniche LOTTO 2 RIF. A – Microscopio con telecamera (max 40 punti)			
ID	Punt max attri buibili	Requisito	Indicazioni per compilazione e criteri di assegnazione del punteggio	Risposta Ditta
1.1	2	Tubo binoculare ad estensione variabile	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 2 punti.	
1.2	2	Oculare telescopico di centraggio	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 2 punti.	
1.3	2	Colonna del sistema di illuminazione ribaltabile per facilitare l'accesso al campione	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 2 punti.	
1.4	2	Sistema di regolazione dell'intensità della luce	DISCREZIONALE Sarà preferibile l'offerta che presenti meccanismi di regolazione dell'intensità luminosa automatici, con la possibilità di memorizzare il livello in base agli obiettivi.	
1.5	3	Oculari 10x indice di campo superiore rispetto a quello di minima (almeno 20	DISCREZIONALE Sarà preferibile l'offerta che presenti oculari con un indice di campo superiore rispetto a	

		mm)	quello di minima.	
1.6	3	Revolver portaobiettivi con numero di posizioni maggiore del requisito di minima (almeno 4 obiettivi)	DISCREZIONALE Sarà accordata preferenza all'offerta che presenti un revolver portaobiettivi con un numero maggiore di posizioni rispetto a quelle di minime richieste.	
1.7	3	Predisposizione per le metodiche di osservazione: campo chiaro, contrasto di fase, contrasto di rilievo, Hoffman, Nomarsky, fluorescenza	DISCREZIONALE Saranno valutate positivamente il maggior numero di metodiche di osservazioni possibili (dovranno essere inclusi in offerta eventuali accessori necessari per l'esecuzione delle metodiche eseguibili).	
1.8	7	Caratteristiche sistema di acquisizione immagini	DISCREZIONALE Saranno valutate le migliori caratteristiche del sistema di acquisizione immagini, quali la risoluzione, l'elevato frame rate, il numero di pixels visualizzabili dal vivo, ecc. <u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u>	
1.9	2	Modalità trasferimento dati	DISCREZIONALE Sarà accordata la preferenza ai sistemi caratterizzati da un trasferimento di dati ad alta velocità (USB3) e dalla presenza di più possibilità di collegamento (ad esempio, WIFI, scheda SD e rete).	
1.10	10	Caratteristiche software di acquisizione immagini	DISCREZIONALE Si valuteranno positivamente le funzionalità del software, ad esempio la possibilità di controllare il microscopio (<u>indicare quali azioni è possibile controllare</u>), la presenza di funzioni di misura per l'analisi delle immagini, la possibilità di	

			<p>inserire annotazioni, di salvataggio ed esportazione, di visualizzazione schermo diviso/full screen, confronto immagini, funzionalità streaming.</p> <p><u>Indicare dettagliatamente le funzionalità presenti.</u></p>	
1.11	2	Fornitura di PC/tablet/laptop su cui installare il software di acquisizione immagini, senza oneri aggiuntivi per questa Azienda.	<p>TABELLARE</p> <p>No: 0 punti.</p> <p>Sì: 2 punti.</p>	
1.12	2	Installazione software acquisizione immagini su diversi PC, oltre al requisito di minima.	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Verrà attribuito il miglior punteggio all'offerta che consenta il maggior numero di installazioni: indicare il nr. di postazioni implementabili e ricomprese in offerte</p>	
2	Caratteristiche tecniche LOTTO 2 RIF. B - Microscopi (max 15 punti)			
2.1	2	Tubo binoculare ad estensione variabile	<p>TABELLARE</p> <p>No: 0 punti.</p> <p>Sì: 2 punti.</p>	
2.2	2	Oculare telescopico di centraggio	<p>TABELLARE</p> <p>No: 0 punti.</p> <p>Sì: 2 punti.</p>	
2.3	2	Sistema di regolazione dell'intensità della luce	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Sarà preferibile l'offerta che presenti meccanismi di regolazione dell'intensità luminosa automatici, con la possibilità di memorizzare il livello in base agli obiettivi.</p>	
2.4	3	Oculari 10x indice di campo superiore rispetto a quello di minima (almeno 20 mm)	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Sarà attribuito il maggior punteggio all'offerta che presenti oculari con un indice di campo superiore rispetto a quello di minima.</p>	

2.5	3	Revolver portaobiettivi con numero di posizioni maggiore del requisito di minima (almeno 4 obiettivi)	DISCREZIONALE Sarà accordata preferenza all'offerta che presenti un revolver portaobiettivi con un numero maggiore di posizioni rispetto a quelle di minime richieste.	
2.6	3	Predisposizione per le metodiche di osservazione: campo chiaro, contrasto di fase, contrasto di rilievo, Hoffman, Nomarsky, fluorescenza	DISCREZIONALE Saranno valutate positivamente il maggior numero di metodiche di osservazioni possibili (dovranno essere inclusi in offerta eventuali accessori necessari per l'esecuzione delle metodiche eseguibili).	
3	Caratteristiche tecniche LOTTO 2 RIF. C – Microscopi invertiti (max 15 punti)			
3.1	2	Oculare telescopico di centraggio	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 2 punti.	
3.2	2	Tubo binoculare ad estensione variabile	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 2 punti.	
3.3	2	Sistema di regolazione dell'intensità della luce	DISCREZIONALE Sarà preferibile l'offerta che presenti meccanismi di regolazione dell'intensità luminosa automatici, con la possibilità di memorizzare il livello in base agli obiettivi.	
3.4	3	Oculari 10x indice di campo superiore rispetto a quello di minima (almeno 20 mm)	DISCREZIONALE Sarà attribuito il maggior punteggio all'offerta che presenti oculari con un indice di campo superiore rispetto a quello di minima.	
3.5	3	Revolver portaobiettivi con numero di posizioni maggiore del requisito di minima (almeno 4 obiettivi)	DISCREZIONALE Sarà accordata preferenza all'offerta che presenti un revolver portaobiettivi con un numero maggiore di posizioni rispetto a quelle di	

			minime richieste.	
3.6	3	Predisposizione per le metodiche di osservazione: campo chiaro, contrasto di fase, contrasto di rilievo, Hoffman, Nomarsky, fluorescenza	DISCREZIONALE Saranno valutate positivamente il maggior numero di metodiche di osservazioni possibili (dovranno essere inclusi in offerta eventuali accessori necessari).	

È applicata la soglia minima di sbarramento per le offerte che abbiano conseguito un punteggio inferiore a 36/70. Solo le offerte risultanti appropriate (con punteggio uguale o superiore a 36/70) sono ammesse alle successive fasi di gara.

ART. 3.3 LOTTO 3: Preparatore per colonnine SPE

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – <u>LOTTO 3</u>	Risposta		Note (*)
1	Preparatore campioni semi-automatico da banco, per estrazione in fase solida a pressione positiva.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Deve essere possibile preparare fino a 96 campioni in contemporanea.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Capacità di alloggiare piastre da 96 pozzetti.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Capacità di alloggiare colonne SPE singole da 1ml	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dosatore automatico per solventi.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Testa dispensatrice a canali multipli per l'erogazione parallela di solventi.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Numero di solventi utilizzabili almeno pari a 5.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Profili di pressione e flusso programmabili.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Erogazione di pressione positiva in un range almeno da 0 a 80 psi (0-5 bar).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Le parti a contatto con il campione da estrarre devono essere in materiale inerte e resistente per poter essere utilizzate con i solventi.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Altezza autoregolante del piatto.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Essiccamento automatico della colonna.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Possibilità di evaporazione dell'eluato.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Sistema di controllo costituito da PC (esterno o integrato allo strumento).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

15	Tutte le funzioni devono essere controllate dal software di gestione del sistema.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
----	---	-----------------------------	-----------------------------	--

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

ART. 3.3.1 REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'

1 Caratteristiche tecniche LOTTO 3 (max 70 punti)				
ID	Punt max attribuibile	Requisito	Indicazioni per compilazione e criteri di assegnazione del punteggio	Risposta Ditta
1.1	10	Erogazione di solventi in numero maggiore rispetto ai requisiti di minima (almeno pari a 5)	DISCREZIONALE Saranno valutate positivamente le apparecchiature che sono in grado di erogare un numero elevato di solventi.	
1.2	5	Numero di canali multipli presenti sulla testa erogatrice	TABELLARE 2: 0 punti. 4: 1 punto. 8: 5 punti.	
1.3	5	Precisione nella gestione dei liquidi	DISCREZIONALE Saranno premiati i sistemi con una migliore precisione nella dispensazione. <u>Indicare valore medio di precisione.</u>	
1.4	5	Accuratezza nella gestione dei liquidi	DISCREZIONALE Saranno premiati i sistemi con una migliore accuratezza nella dispensazione. <u>Indicare valore medio di accuratezza.</u>	
1.5	10	Erogazione di pressioni costanti, anche se non vengono riempite tutte le posizioni dei pozzetti della piastra	DISCREZIONALE Si accorderà preferenza ai sistemi dotati di meccanismi	

			<p>ideali a garantire un'erogazione di pressione costante, indipendentemente dal numero di pozzetti riempiti (ad esempio presenza di limitatori di flusso nel collettore).</p> <p><u>Descrivere il meccanismo adottato e allegare documentazione tecnica a comprova.</u></p>	
1.6	10	Intervento manuale dell'operatore ridotto al minimo.	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Si accorderà la preferenza al sistema con la minor necessità di intervento dell'operatore durante il processo.</p> <p><u>Descrivere dettagliatamente le operazioni che l'operatore deve svolgere, in quale momento nel flusso di lavoro e quantificare indicativamente il tempo necessario di intervento dell'operatore.</u></p>	
1.7	5	Rapidità del processo di preparazione	<p>DISCREZIONALE</p> <p>Saranno premiati i sistemi in grado di garantire una rapida preparazione.</p> <p><u>A tale scopo, indicare il tempo medio necessario per la preparazione per una piastra completa di campioni.</u></p>	

1.8	3	PC integrato allo strumento con touchscreen senza necessità di ulteriore hardware.	TABELLARE No: 0 punti. Si: 3 punti.	
1.9	2	Presenza uscite USB per possibilità scarico dati	TABELLARE No: 0 punti Si: 2 punti	
1.10	3	Software di semplice utilizzo	DISCREZIONALE Saranno premiati sistemi con software intuitivi e di facile utilizzo: per questo descrivere dettagliatamente un tipico flusso di lavoro con le operazioni da eseguire sul software, le funzionalità presenti, gli allarmi visivi/sonori e come sono da gestire dall'utente. <u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u>	
1.11	5	Possibilità di creazione e memorizzazione di metodi.	TABELLARE No: 0 punti Si: 5 punti.	
1.12	3	Disponibilità di accessori inclusi in offerta	DISCREZIONALE Verrà valutata positivamente la presenza di accessori aggiuntivi inclusi in offerta (ad esempio: adattatori e supporti per colonne di varia tipologia, ecc.).	
1.13	2	Dimensioni di ingombro e peso	DISCREZIONALE Verrà attribuito il punteggio massimo alla strumentazione con il peso e la dimensione più ridotta. Dovrà essere dichiarata anche	

			l'eventuale area libera necessaria per il funzionamento della strumentazione.	
1.14	2	Rumorosità	TABELLARE Emissione rumore in decibel: >60 dBA: 0 punti. Da 60 a 51 dB: 1 punto. ≤50 dBA: 2 punti.	

È applicata la soglia minima di sbarramento per le offerte che abbiano conseguito un punteggio inferiore a 36/70. Solo le offerte risultanti appropriate (con punteggio uguale o superiore a 36/70) sono ammesse alle successive fasi di gara.

ART. 3.4 LOTTO 4: Spettrometro di massa a triplo quadrupolo con sorgente APCI/ESI e completo di HPLC/UPLC

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SPETTROMETRO DI MASSA	Risposta		Note (*)
1	Spettrometro di MS/MS a triplo quadrupolo da banco	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	I quadrupoli analizzatori devono essere dotati di pre-filtri per massimizzare la risoluzione e la trasmissione e a protezione da possibili contaminazioni.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
3	Tutti i voltaggi relativi alle lenti e agli analizzatori devono essere controllati digitalmente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Velocità di scansione dei quadrupoli ≥ 12.000 amu/sec	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Dwell Time ≤ 3 ms per canale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Switching polarity ≤ 20 ms	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Risoluzione di massa di ≤ 0,70 Da	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Range dinamico di almeno 5 ordini di grandezza	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Intervallo di massa analizzabile almeno da 10 a 2000 m/z in modalità costante di massima sensibilità	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	L'isolamento della parte a pressione atmosferica dalla parte di misura ad alto vuoto deve avvenire senza l'uso di linee di trasferimento quali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	capillari, tubicini e/o linee di desolvatazione di alcun tipo.			
11	Sensibilità in ESI+ con rapporto Signal/Noise su 1 pg di reserpina in colonna $\geq 750.000:1$ calcolato sulla transizione MRM m/z 609/195 come RMS su dato grezzo senza processamento alcuno. <u>Allegare data sheet della ditta costruttrice.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
12	Sensibilità in ESI- con rapporto Signal/Noise su 1 pg di cloramfenicolo in colonna $\geq 750.000:1$ calcolato sulla transizione MRM m/z 321/152 come RMS su dato grezzo senza processamento alcuno. <u>Allegare data sheet della ditta costruttrice.</u>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
13	Completo di banco di supporto dotato di idoneo sistema di insonorizzazione per le pompe rotative	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
14	Completo di generatore di azoto in grado di supportare lo spettrometro di massa, con allacciamento al sistema di aria compressa centralizzata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
15	Gruppo di continuità UPS per l'intero sistema Spettrometro MS/MS + U-HPLC	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SISTEMA U-HPLC	Risposta		Note (*)
16	Il sistema deve poter operare come UPLC/U-HPLC e come HPLC classico e utilizzare anche colonne impaccate con diametro particellare $<2 \mu\text{m}$	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
17	Il cromatografo liquido deve essere gestito dallo stesso software dello spettrometro di massa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SISTEMA U-HPLC - Pompa	Risposta		Note (*)
18	Gestione fino a 4 solventi, in accoppiamento binario	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
19	Formazione del gradiente binario con miscelazione ad alta pressione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
20	Intervallo di flussi selezionabile da 0,010 a 2,00 ml/min con step di incremento di almeno 0,01 ml.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
21	Precisione del flusso $\leq 0,1\%$ RDS (dev. St relativa percentuale)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
22	Accuratezza della composizione del gradiente $\leq \pm 0,5\%$	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
23	Intervallo di composizione del gradiente regolabile da 0,0% a 100,0%	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
24	Sistemi di sicurezza che comprendano sensori di perdita e diagnostica automatica	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
25	Vassoio con almeno 4 bottiglie di solvente da 1L	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

26	Pressione massima della pompa fino ad almeno 15.000 psi (1000 bar) ad 1 ml/min	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
27	Intervallo di pH di lavoro almeno 2-12	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SISTEMA U-HPLC - Sistema di degassaggio	Risposta		Note (*)
28	Sistema di degassaggio integrato dei solventi del tipo a permeazione sottovuoto per almeno 4 canali indipendenti, senza che sia richiesto l'uso di gas ausiliari	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
29	Dispositivo di rilevazione di perdite del solvente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SISTEMA U-HPLC - Modulo Colonne	Risposta		Note (*)
30	Modulo di termostatazione colonne operante nel range di temperatura almeno da 20°C fino a 80°C.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
31	Accuratezza nel mantenimento della temperatura colonne $\leq \pm 0,5^\circ\text{C}$	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
32	Capacità di alloggio di almeno 2 colonne da 150 mm.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SISTEMA U-HPLC - Campionatore Automatico	Risposta		Note (*)
33	Capacità di alloggiare fino a 80 vials da 2 ml o 2 well plates da 96 pozzetti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
34	Loop di iniezione da 0,1 μl ad almeno 10 μl , selezionabile via software	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
35	Modulo di termostatazione ad effetto Peltier nell'intervallo da 4 a 40°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
36	Precisione dell'iniezione $\leq 1\%$ RSD	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
37	Volume morto $\leq 150\mu\text{L}$	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
38	La profondità dell'introduzione dell'ago, la velocità di aspirazione-iniezione del campione devono poter essere selezionati automaticamente dal software	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
39	Sistemi di sicurezza che comprendano sensori di perdita e diagnostiche automatiche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
40	Carryover $\leq 0,004\%$ su bianco di caffeina (UV)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
ID	Caratteristica indispensabile – LOTTO 4: SOFTWARE APPLICATIVO	Risposta		Note (*)
41	Deve garantire il completo controllo e gestione del sistema completo: spettrometro di massa e U-HPLC	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

42	Deve essere interfacciato bidirezionalmente con il sistema informatico del laboratorio per consentire il passaggio dei dati e dei CQ, come richiesto in 'CARATTERISTICHE INDISPENSABILI DELLA FORNITURA – COMUNI A TUTTI I LOTTI', requisito 'I'.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
43	Deve consentire di automatizzare le operazioni di riprocessamento nell'analisi di composti singoli in miscela per la determinazione automatica dei pesi molecolari e/o informazioni strutturali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
44	Deve gestire l'elaborazione dei dati per l'analisi quantitativa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
45	Deve consentire la quantificazione automatica di un composto incognito mediante il metodo dello "standard addition"	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
46	Deve utilizzare un algoritmo che consenta l'integrazione automatica dei picchi e un'immediata visualizzazione del risultato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
47	Deve consentire funzioni di diagnostica, tuning automatico e calibrazione dei parametri strumentali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
48	Deve essere possibile esportare i dati in formato standard (almeno xls)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
49	Completo di stazione di lavoro di prestazioni adeguate che prevede: <ul style="list-style-type: none"> - PC con processore di ultima generazione, capacità hard disk almeno SSD 500GB, RAM almeno 16 GB, due schede di rete - Monitor almeno 22 pollici - Stampante - Tutti gli accessori hardware per il suo funzionamento. 	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

ART. 3.4.1 REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'

1	Caratteristiche tecniche LOTTO 4: Spettrometro di massa a triplo quadrupolo con sorgente APCI/ESI e completo di HPLC/UPLC (max 70 punti)			
ID	Punteggio max attribuibile	Requisito	Indicazioni per compilazione e criteri di assegnazione del punteggio	Risposta Ditta
1.1	3	Sorgente in grado di poter eseguire analisi sia in modalità ESI che APCI, inclusa in offerta.	TABELLARE No: 0 punti. Si: 3 punti.	

1.2	2	Nel caso in cui in offerta sia inclusa anche la sorgente in grado di poter eseguire analisi sia in modalità ESI che APCI, tempo di passaggio da ESI a APCI e viceversa rapidi.	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con tempi di passaggio tra le due modalità rapidi.	
1.3	5	Tempo per passare da MS (full scan) a MS/MS (che include MRM, product ion scanning e neutral loss scanning) senza alterare la qualità del dato	TABELLARE > 4 ms: 0 punti ≤ 4 ms e > 3 ms: 1 punto ≤ 3 ms: 5 punti.	
1.4	5	Velocità di scansione maggiore di quella richiesta nei requisiti di minima (≥12.000 amu/sec)	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con velocità di scansione elevate.	
1.5	3	Tempo di switching polarity inferiore a quello richiesto nei requisiti di minima (≤20ms)	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con tempi di switching polarity ridotti.	
1.6	2	Stabilità di massa in 24 ore	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con stabilità di massa ridotta.	
1.7	5	Tipologia di Rivelatore a fotomoltiplicatore	TABELLARE No: 0 punti Si: 5 punti.	
1.8	10	Sensibilità MRM (ESI+), valutata in rapporto segnale-rumore, superiore rispetto a quanto richiesto nei requisiti di minima (su 1 pg di reserpina in colonna ≥ 750.000:1)	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con maggiore sensibilità, caratterizzati da un rapporto segnale-rumore elevato. <u>Allegare documentazione tecnica a comprova.</u>	
1.9	3	Strumentazione U-HPLS-MS/MS di consumi contenuti	DISCREZIONALE Indicare i consumi energetici (W), i consumi di azoto (mL/min) e lo spostamento di calore (but/h). Si accorderà la preferenza a consumi contenuti.	

1.10	2	Caratteristiche del software	DISCREZIONALE Si valuterà positivamente la presenza delle seguenti funzionalità del software: <ul style="list-style-type: none"> - Verifica automatica dei dati analitici con segnalazione parametri fuori specifica - Effettuare la ricerca in librerie (aggiornabili) - Costruire librerie personalizzabili - Verifica dello stato del sistema <u>Allegare documentazione a comprova.</u>	
1.11	2	Compensazione della comprimibilità dei solventi miscelati in automatico ed in continuo	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 2 punti.	
1.12	5	Pressione massima della pompa superiore a quella richiesta nei requisiti di minima (almeno 15.000 psi)	DISCREZIONALE Verranno premiate pressioni maggiori raggiungibili.	
1.13	5	Volume morto tra il sistema di iniezione e la testa della colonna inferiore rispetto a quanto richiesto nei requisiti di minima ($\leq 150\mu\text{L}$)	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con volumi morti ridotti.	
1.14	2	Numero curve di gradiente programmabili	TABELLARE <10 : 0 punti. ≥ 10 : 2 punti.	
1.15	2	Stabilità della temperatura del modulo colonna	TABELLARE $\geq \pm 0,5^\circ\text{C}$: 0 punti $< \pm 0,5^\circ\text{C}$: 2 punti	
1.16	5	Tracciabilità della storia della colonna	DISCREZIONALE Verrà valutata la presenza di dispositivi/sistemi, inclusi in offerta economica, per la più	

			<p>completa tracciabilità, permettendo di memorizzare informazioni sulla storia della colonna (dalla sua origine per tutta la sua vita), ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Data di produzione - Batch, Lotto - Certificati di analisi - Numero di iniezioni - Pressioni operative - Eluenti <p><u>Allegare esempio di file con i dati tracciabili.</u></p>	
1.17	4	Carry-over ridotto rispetto a quanto richiesto nei requisiti di minima ($\leq 0,004\%$)	<p>TABELLARE</p> <p>$\leq 0,004\%$ e $> 0,002\%$: 1 punto.</p> <p>$\leq 0,002$ e $> 0,001 \%$: 2 punti.</p> <p>$\leq 0,001\%$: 4 punti.</p>	
1.18	5	U-HPLC e spettrometro di massa della stessa ditta costruttrice	<p>TABELLARE</p> <p>No: 0 punti.</p> <p>Sì: 5 punti.</p>	

È applicata la soglia minima di sbarramento per le offerte che abbiano conseguito un punteggio inferiore a 36/70. Solo le offerte risultanti appropriate (con punteggio uguale o superiore a 36/70) sono ammesse alle successive fasi di gara.

ART. 3.5 LOTTO 5: Termociclatore Real-Time

REQUISITI INDISPENSABILI DEI DISPOSITIVI, PENA ESCLUSIONE

ID	Caratteristica indispensabile – <u>LOTTO 5</u>	Risposta		Note (*)
1	Analisi contemporanea in ogni provetta di 5 differenti fluorofori	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2	Compatibilità con la maggior parte dei reagenti e delle chimiche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

	presenti sul mercato			
3	Intervallo minimo di lunghezza d'onda di emissione: 517-700 nm	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
4	Nessuna necessità di ricalibrazione dello strumento nel tempo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
5	Rampe termiche modificabili dall'operatore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
6	Possibilità di visualizzazione diretta dei dati di real-time PCR durante la corsa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
7	Intervallo di temperature del coperchio di almeno 30-110°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
8	Blocco termico a 96 pozzetti compatibile con provette, strip e piastre da 0,2 mL	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
9	Sorgente di eccitazione a LED a 6 canali e detector a 6 fotodiodi filtrati a temperatura controllata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
10	Nessuna necessità di colorante aggiuntivo da utilizzare come fluoroforo passivo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
11	Fornitura di almeno un PC portatile per la gestione delle corse	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

(*) Nel campo note potrà essere indicato il riferimento (nome documento, pagina) alla documentazione presentata.

ART. 3.5.1 REQUISITI OGGETTO DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO QUALITA'

1 Caratteristiche tecniche – LOTTO 5 (max 70 punti)				
ID	Punt max attribuibile	Requisito	Indicazioni per compilazione e criteri di assegnazione del punteggio	Risposta Ditta
1.1	7	Intervallo di lunghezza d'onda di emissione superiore a quello richiesto nei requisiti di minima (517-700 nm)	DISCREZIONALE Verranno premiati i sistemi con intervallo di lunghezza d'onda di emissione più ampio.	
1.2	5	Velocità massima di riscaldamento $\geq 5^{\circ}\text{C}/\text{sec.}$	TABELLARE No: 0 punti. Sì: 5 punti.	
1.3	5	Accuratezza di temperatura	TABELLARE $> \pm 0,5^{\circ}\text{C}$: 0 punti. $\leq \pm 0.5$ e $< \pm 0.2^{\circ}\text{C}$: 1 punto. $\leq \pm 0.2^{\circ}\text{C}$: 5 punti.	

			<u>Indicare valore medio.</u>	
1.4	5	Uniformità di temperatura	TABELLARE $> \pm 0,5^{\circ}\text{C}$: 0 punti. $\leq \pm 0.5$ e $< \pm 0.3^{\circ}\text{C}$: 1 punto. $\leq \pm 0.3^{\circ}\text{C}$: 5 punti. <u>Indicare valore medio.</u>	
1.5	7	Rapidità nel raggiungimento dell'uniformità di temperatura (settling time)	DISCREZIONALE Saranno valutati positivamente i sistemi con un settling time ridotto.	
1.6	7	Struttura del blocco termico perforata	DISCREZIONALE Saranno valutate positivamente le strutture con una massa ridotta che abbiano la migliore rapidità di raggiungimento della temperatura ed uniformità.	
1.7	15	Caratteristiche software di gestione	DISCREZIONALE Sarà valutata positivamente la presenza di funzioni di analisi dei dati dedicate, quali quantificazione con curva standard, analisi delle curve di Melting, analisi statistica che includa t-test e analisi della varianza (ANOVA).	
1.8	5	Possibilità di connettere più di uno strumento allo stesso PC.	DISCREZIONALE Verrà valutato il numero di strumenti che è possibile connettere e controllare da un singolo PC.	
1.9	2	Possibilità di diversi tipi di connessione	DISCREZIONALE Sarà valutata positivamente la presenza di molteplici connessioni (es: rete wireless, Ethernet o porta USB).	
1.10	3	Possibilità di back up ed esportazione dei dati	DISCREZIONALE Verrà valutata positivamente la possibilità di scaricare i dati e di esportarli in formati diversi (ad esempio, excel, word, cvs).	

1.11	5	Installazione del software su diversi PC e gestione dei relativi aggiornamenti	DISCREZIONALE Sarà valutata positivamente la fornitura di aggiornamenti gratuiti per tutta la vita utile dell'apparecchiatura e l'installazione libera del software su PC dei Laboratori dell'AUSL della Romagna coinvolti, o in alternativa la fornitura di licenze multiple. Se necessarie, specificare quante licenze vengono offerte.	
1.12	2	Dimensioni di ingombro e peso	DISCREZIONALE Verrà attribuito il punteggio massimo alla strumentazione con il peso e la dimensione più ridotta. Dovrà essere dichiarata anche l'eventuale area libera necessaria per il funzionamento della strumentazione.	
1.13	2	Rumorosità	TABELLARE Emissione rumore in decibel: >60 dBA: 0 punti. Da 60 a 51 dB: 1 punto. ≤50 dBA: 2 punti.	

È applicata la soglia minima di sbarramento per le offerte che abbiano conseguito un punteggio inferiore a 36/70. Solo le offerte risultanti appropriate (con punteggio uguale o superiore a 36/70) sono ammesse alle successive fasi di gara

ART. 3.6 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della fornitura avverrà a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs n. 50/2016.

NB Saranno considerate appropriate, pertanto ammesse alla valutazione, solo le offerte che avranno risposto ai requisiti minimi di capitolato, e superato la soglia minima di sbarramento (36/70).

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuato con il metodo aggregativo – compensatore, come di seguito specificato.

1. qualità, mediante attribuzione di max punti 70 su 100, con applicazione della soglia di sbarramento 36/70 (calcolata prima della riparametrazione).

2. prezzo offerto, mediante attribuzione di max punti 30 su 100.

Le offerte giudicate tecnicamente idonee, dovranno pertanto indicare quotazioni inferiori o uguali alla base d'asta indicata. Non saranno accolte e pertanto escluse offerte economiche che risultino superiori al valore posto, secondo quanto previsto dall'art. 59 comma 4 D.lgs. 50/2016.

Una Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dall'AUSL, assegnerà in seduta riservata, a seguito della valutazione della documentazione tecnica, il punteggio concernente il merito tecnico/qualitativo dei sistemi offerti, tenendo conto degli elementi/criteri di valutazione e dei relativi pesi.

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' TOTALE 70/100 PUNTI

Atteso che nei requisiti indispensabili e nei criteri qualitativi, qualora sia riportata la parola "presenza" e/o "possibilità", e l'O.E. offerente dichiara di possedere la caratteristica/requisito in parola, è obbligatorio che l'O.E. ricomprenda, ergo offra, il dispositivo, lo strumento e tutto il materiale di consumo/adattatori/moduli aggiuntivi ecc..., necessari, senza alcun onere aggiuntivo per questa Azienda,

A) PUNTEGGIO QUALITA' sarà attribuito, con il seguente procedimento:

- 1) Fermi restando i requisiti di minima previsti dal presente documento, la valutazione del merito tecnico/qualitativo è compiuta sulla base dell'esame della documentazione tecnica presentata dall'offerente, previa verifica della rispondenza della documentazione stessa alle caratteristiche richieste e corrispondenti agli obiettivi da raggiungere, in merito a ciascuno degli elementi/criteri di valutazione indicati nelle relative tabelle di cui al presente art. 3. In ogni caso, sono escluse dal prosieguo della gara – giacché inidonee – le offerte che non soddisfano i requisiti di minima richiesti nel presente documento. Relativamente alle offerte dichiarate inidonee non si procede né all'apertura, né alla lettura della relativa offerta economica.
- 2) Determinazione del punteggio complessivo derivante dalla somma di tutti i punteggi parziali ottenuti, riferiti ai singoli elementi/criteri di valutazione del merito tecnico/qualitativo.
- 3) Determinazione delle offerte inappropriate (o appropriate), mediante applicazione della soglia di sbarramento: Saranno considerate appropriate e pertanto saranno ammesse alle successive fasi di gara, solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 36 punti.
- 4) Riparametrazione dei criteri qualità di natura discrezionale: la riparametrazione verrà effettuata su tutti i concorrenti dopo l'applicazione della soglia di sbarramento. Verranno riparametrati solo i criteri di natura discrezionale, dunque, per i criteri di natura tabellare la riparametrazione non si applica.
- 5) Determinato il punteggio complessivo, la stazione appaltante prosegue sulla base delle valutazioni/operazioni compiute dalla commissione giudicatrice all'espletamento delle operazioni di gara successive, e dunque all'apertura offerte economiche e alla conseguente attribuzione del punteggio relativo all'elemento prezzo attraverso la piattaforma SATER.

B) PUNTEGGIO PREZZO: coefficiente max punti 30

Il prezzo di riferimento ai fini dell'aggiudicazione, in base al quale calcolare il ribasso % offerto, sarà quello risultante dall'offerta economica

Il punteggio relativo al prezzo verrà assegnato in base alla seguente formula di tipo non lineare:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

Dove

V_i = Coefficiente assegnato all'offerta (i). Tale coefficiente sarà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

R_i = ribasso % offerto dal concorrente (i), calcolato come percentuale del ribasso offerto risultante dalla differenza tra la base d'asta ed il valore offerto. Per il concorrente che offre il maggiore ribasso V_i assume il valore di 1.

R_{max} = ribasso % dell'offerta più conveniente

α = 0,2

La ditta partecipante dovrà indicare quotazioni che risultino inferiori alla base d'asta. Non saranno accolte e pertanto escluse offerte economiche che non risultino inferiori o uguale al valore posto a base d'asta, secondo quanto previsto dall'art. 59 comma 4 D.lgs. 50/2016.

Resta inteso che il ribasso % offerto dal concorrente sarà vincolante anche per eventuali futuri acquisti.

Il punteggio complessivo attribuito è dato dalla somma dei punteggi ottenuti: punteggio A) QUALITA' + punteggio B) PREZZO.

La fornitura sarà aggiudicata al concorrente che, a seguito della somma dei punteggi attribuiti (prezzo + qualità) avrà conseguito il punteggio più alto.

ART. 4 INDICAZIONI VALEVOLI PER TUTTI I LOTTI/RIFERIMENTI

- Le apparecchiature dovranno essere complete di tutti gli accessori per il corretto funzionamento;
- nell'offerta devono essere compresi per il periodo di garanzia materiale usurabile e ricambi degli accessori;
- la ditta dovrà esplicitare le procedure di manutenzione ordinaria ad opera del personale utilizzatore;
- la ditta dovrà esplicitare le procedure di pulizia e le sostanze utilizzabili compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione dell'apparecchiatura ad opera del personale utilizzatore.

ART. 4.1 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Le apparecchiature dovranno essere consegnate tutte completate a regola d'arte installazione, formazione, messa in funzione ecc.. ed in conformità all'offerta aggiudicata, assumendo il fornitore aggiudicatario a proprio carico e rischio tutte le spese di ogni natura (imballi e loro ritiro e smaltimento, assicurazione, facchinaggio ecc...).

ART. 4.2 ORDINE, CONSEGNA, INSTALLAZIONE DELLE APPARECCHIATURE

Le consegne dovranno essere effettuate a cura, rischio e spese del fornitore aggiudicatario.

La fornitura sarà attivata dal ricevimento del formale ordine emesso dall'Azienda USL della Romagna – U.O. Fisica Medica e Ingegneria Clinica (FMIC), inviato e/o trasmesso a mezzo fax, o altro mezzo anche elettronico.

Nell'ordine sarà specificato per ciascuna apparecchiatura il luogo di consegna.

Dal momento del ricevimento dell'ordine, la consegna e l'installazione dovranno avvenire nei seguenti tempi:

- **Consegna: entro 60 gg solari dalla data dell'ordine.**
- **Installazione: entro 7 gg solari dalla data di consegna** (salvo diversa indicazione da parte della FMIC)

Il completamento di ciascuna installazione dovrà essere comunicato a mezzo dichiarazione scritta indirizzata alla U.O. FMIC, in cui la Ditta attraverso il proprio incaricato per la fornitura certifica che i lavori sono ultimati, che l'apparecchiatura è perfettamente funzionante e pronta al collaudo. Al fine del riscontro del rispetto dei tempi previsti rispetto a quanto dichiarato dalla ditta o richiesto nella documentazione di gara, farà fede la data di ricevimento della dichiarazione. Sarà compito della U.O. FMIC verificare e riscontrare tale dichiarazione.

Le apparecchiature consegnate dovranno essere quelle oggetto dell'accordo contrattuale posto in essere con la Ditta aggiudicataria.

ART. 4.3 PERIODO DI GARANZIA E SERVIZIO MINIMO RICHIESTO IN GARANZIA

Per ciascun sistema/strumentazione/apparecchiatura offerta, la ditta dovrà includere in offerta un periodo di garanzia per tutti i lotti minimo pari a 36 mesi, ad esclusione dei lotti 3 e 4 per i quali la ditta dovrà includere un periodo di garanzia minimo di 24 mesi, garantendo un'assistenza tecnica di tipo full-risk omnicomprensiva (nulla escluso). La ditta dovrà farsi carico del ritiro e dello smaltimento di materiale sostituito durante le manutenzioni (oli esausti, pezzi di ricambio, consumabili, ecc.).

Il servizio di assistenza tecnica dovrà assicurare quanto richiesto nelle caratteristiche indispensabili della fornitura e negli Allegati MP0102, che qui si intendono integralmente richiamati.

La ditta dovrà descrivere per ogni apparecchiatura le attività di manutenzione ordinaria che dovranno essere effettuate dal personale tecnico di laboratorio e la loro periodicità.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire i manuali d'uso delle apparecchiature in lingua italiana

ed il manuale di service.

NB: La ditta si deve impegnare a garantire la continuità di fornitura di tutte le parti di ricambio e usurabili che potrebbero essere sostituite per almeno 5 anni successivi alla fine della garanzia full risk.

ART. 4.4 CONTRATTO DI ASSISTENZA TECNICA POST GARANZIA

L'Ausl della Romagna si riserva di stipulare un contratto di manutenzione post-garanzia. Si richiede, quindi, alla ditta di quotare in offerta economica (BUSTA C) un contratto di manutenzione post-garanzia di durata 36 mesi, per garantire un'assistenza tecnica di tipo full risk omnicomprensiva (nulla escluso) per manutenzione preventiva, manutenzione correttiva, verifiche di sicurezza elettrica ed eventuale aggiornamento tecnologico necessari per assicurare il mantenimento del sistema, al massimo dell'efficienza e sicurezza secondo le specifiche del costruttore alle medesime condizioni di manutenzione offerte per il periodo di garanzia.

NB: il canone triennale offerto non concorre ai fini del punteggio assegnato all'offerta economica.

ART. 4.5 PROVE DI ACCETTAZIONE E COLLAUDO

La ditta fornitrice dovrà essere disponibile ad iniziare il collaudo delle attrezzature non appena la fornitura sarà correttamente e completamente installata e comunque **entro 5 gg. solari** dalla fine dell'installazione certificata dalla dichiarazione, di cui al precedente **articolo 4.2**, da parte dell'incaricato della Ditta fornitrice, previo accordo con l'U.O. FMIC dell'Azienda USL.

Il periodo di garanzia previsto decorrerà dalla data di definizione finale del collaudo di accettazione da parte della Fisica Medica Ingegneria Cinica.

Il collaudo verrà effettuato dal personale dell'Azienda USL della Romagna incaricato, in presenza di rappresentanti della Ditta Fornitrice; oltre alla corretta installazione, perfetto funzionamento dei sistemi e delle relative attrezzature di supporto e rispondenza della fornitura a quanto ordinato, dovrà accertare quanto dettagliato più oltre nelle procedure di collaudo.

Le condizioni indicate sono vincolanti per la buona riuscita del collaudo. La mancanza di una o più condizioni, valutata caso per caso a giudizio della commissione di collaudo, avrà le conseguenze seguenti:

- a. Sospensione del collaudo con divieto di utilizzo per gravi non conformità rispetto alle condizioni contrattuali di fornitura;
- b. Sospensione del collaudo ed emissione di un'autorizzazione provvisoria all'uso.

In ogni caso la durata massima della sospensione è fissata in 30 giorni solari consecutivi dalla data di notifica della tramite fax, o altro mezzo anche elettronico da personale AUSL incaricato.

Alla ditta aggiudicataria, fino alla definizione del collaudo di accettazione, potranno essere firmate dal personale AUSL solamente bolle di consegna e/o verbali di lavoro: ogni altro documento non avrà pertanto alcuna validità; l'eventuale modulistica di collaudo della ditta stessa potrà essere firmata solo in seguito alla firma del collaudo di accettazione su modulistica AUSL.

Il verbale del collaudo di accettazione verrà formalizzato dall'U.O. FMIC; dalla data di tale verbale decorreranno i termini della garanzia. Il verbale di accettazione potrà, a richiesta, essere consegnato alla ditta.

A compimento della procedura ed espletate le fasi del collaudo verrà completato il Verbale di Collaudo di Accettazione su modulistica AUSL, da cui decorreranno i termini di fornitura ed il relativo avvio dell'esecuzione del contratto ai fini della fatturazione.

PROCEDURE DI COLLAUDO

Per ciascuna installazione, al termine dell'esecuzione delle opere e dell'installazione dell'apparecchiatura, sarà eseguito il collaudo di accettazione di seguito descritto.

1) Controllo Documentale

- Verifica rispondenza della fornitura a quanto ordinato;
- Verifica esistenza dell'autocertificazione del Fornitore che dichiara la rispondenza del prodotto fornito, individuato dal numero di serie, alla normativa vigente;
- Verifica della fornitura in formato elettronico del manuale d'uso (preferibilmente in lingua italiana) contenente tutte le istruzioni necessarie per la corretta conduzione e l'uso giornaliero delle apparecchiature fornite;
- Verifica della fornitura del manuale tecnico di servizio in lingua italiana o inglese (service) contenente tutte le istruzioni necessarie per la manutenzione correttiva e preventiva delle apparecchiature fornite, comprensivo di tutto quanto è necessario per qualsiasi procedura di manutenzione (es. password di accesso comprese quelle di amministratore);

2) Collaudo Operativo

- Controllo di sicurezza elettrica e meccanica; in particolare si specifica che è onere a carico del fornitore l'esecuzione delle verifiche di sicurezza elettrica secondo quanto disposto dalla normativa vigente (CEI EN 61010-1) con conseguente redazione del rapporto di verifica firmato a cura di tecnico abilitato;
- Controllo di sicurezza e funzionalità e prestazione:
 - i. verifica della corrispondenza alle normative specifiche dichiarate dalla Ditta Aggiudicataria;
 - ii. corrispondenza dei dati tecnici dichiarati in offerta
 - iii. valutazione della conformità delle prestazioni cliniche dichiarate in offerta.

3) Effettuazione del corso di addestramento alla manutenzione correttiva e preventiva delle apparecchiature fornite per il personale tecnico; la Ditta dovrà dare evidenza dei corsi effettuati mediante raccolta delle firme dei partecipanti;

4) Verifica del ritiro da parte del Fornitore dell'imballaggio utilizzato al trasporto dei sistemi forniti;

Se tutte le verifiche previste in questa fase del collaudo avranno esito positivo, ed una volta effettuata la formazione di cui al punto 3) mediante consegna da parte della Ditta dell'evidenza del corso stesso, sarà dichiarata la messa in funzione dell'apparecchiatura per l'utilizzo clinico, al fine di poter procedere con l'effettuazione dei corsi di formazione per il personale utilizzatore.

Se le apparecchiature fornite o parti di esse, non dovessero superare le prescritte prove funzionali, la verifica dovrà essere ripetuta con le stesse condizioni e modalità, con eventuali oneri a carico della ditta.

Terminata questa verifica verrà completato il collaudo di accettazione.

Se la fornitura o le prestazioni previste, a giudizio del collaudatore della FMIC, dovessero risultare in tutto o in parte di qualità inferiore e/o effettuate in modo difforme rispetto a quanto stabilito, la ditta sarà tenuta a provvedere affinché vengano apportate le necessarie correzioni a proprie spese entro i termini stabiliti del collaudatore della FMIC, e comunque entro e non oltre 7 giorni solari. In caso di persistenza delle difformità segnalate rispetto a quanto aggiudicato e prescritto da atti di gara, la stazione appaltante potrà affidare il contratto senza l'ulteriore svolgimento di una gara ad evidenza pubblica attraverso l'interpello progressivo dei soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta.

ART. 4.6 GESTIONE DEI RAPPORTI DI INTERVENTO DI MANUTENZIONE CORRETTIVA E/O PREVENTIVA

Per motivi di sicurezza e per il rispetto delle condizioni contrattuali, al termine di ogni intervento di manutenzione correttiva e/o preventiva, il personale sanitario del reparto interessato e l'U.O. FMIC devono sempre essere informati dello stato in cui vengono lasciate le apparecchiature. Per tale motivo il rapporto di lavoro, firmato dal tecnico della Ditta Aggiudicataria e controfirmato da un referente del reparto utilizzatore, deve essere consegnato al reparto ed all'U.O. FMIC prima che il tecnico stesso lasci il presidio ospedaliero.

Al fine di uniformare i flussi in ingresso dei fogli di lavoro, anche con lo scopo di rendere possibile ad entrambe le parti il controllo dell'esecuzione di tutte le attività, la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni di seguito riportate.

- Tutti i rapporti di intervento per l'U.O. FMIC devono essere inviati ai seguenti indirizzi e-mail, suddivisi per ambito di richiesta di intervento:
 - Cesena: fis.tec.ce@auslromagna.it
 - Forlì: manutenzioni.fo@auslromagna.it
 - Ravenna: segreteriafs.ra@auslromagna.it
 - Rimini: seg.ingclinica.rn@auslromagna.it
- È preferibile che i rapporti di intervento siano in formato elettronico nativo (non documenti scansionati).
- I rapporti di intervento devono essere separati per ogni apparecchiatura (file singoli riferiti al singolo bene).
- I rapporti di intervento relativi a manutenzioni correttive devono essere separati e ben distinguibili da quelli relativi a manutenzioni preventive e/o ai report di verifiche di sicurezza elettrica.
- Come precedentemente indicato, i rapporti di lavoro devono pervenire nella stessa giornata nella quale è stato eseguito l'intervento e devono documentare lo stato in cui viene lasciata l'apparecchiatura. In particolare, nel caso in cui l'intervento non sia stato conclusivo e/o risolutivo, il tecnico della ditta deve darne immediata comunicazione al personale del reparto ed al personale tecnico dell'U.O. FMIC.
- I fogli di lavoro relativi a manutenzioni preventive dovranno attestare la buona funzionalità dell'apparecchiatura verificata e dovranno riportare le misure effettuate. Il rapporto tecnico dovrà riportare la specifica degli strumenti utilizzati per le diverse misure e la data dell'ultima taratura di ciascuno.
- I fogli di lavoro relativi a verifiche di sicurezza devono essere corredati anche dalle stampe delle relative misure e devono essere distinti per ogni apparecchiatura.
- Non verranno ritenuti validi fogli di lavoro non riportanti le seguenti informazioni:

- Numero della chiamata dell'AUSL della Romagna per interventi di manutenzione correttiva;
- Numero di inventario AUSL e/o numero di serie dell'apparecchiatura per tutti i tipi di intervento;
- Indicazione dello stato in cui è stata lasciata l'apparecchiatura dopo l'intervento del tecnico (funzionante, parzialmente funzionante, non funzionante) e l'indicazione dello stato dell'intervento (finito, non finito);
- Indicazione della data e degli orari di inizio e fine dell'intervento;
- Elenco delle eventuali parti sostituite.

Si evidenzia che, nel caso in cui non pervengano i fogli di lavoro, o pervengano in ritardo, ciò costituirà una non rispondenza o non conformità rispetto a quanto contenuto nel contratto di manutenzione.

Nel caso in cui il personale del reparto chiedesse direttamente alla Ditta Aggiudicataria un differimento dei tempi di intervento, è indispensabile che la comunicazione sia prontamente messa in conoscenza dell'U.O. FMIC. Tali comunicazioni devono sempre essere inviate agli indirizzi e-mail indicati e, per conoscenza, all'indirizzo del sanitario che ha chiesto il differimento della data di intervento.

ART. 5 ESECUZIONE DEL CONTRATTO, CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'Azienda USL della Romagna si riserva di applicare le penali come indicate nei moduli MR/P01/02 (Allegato 9), distinti per i lotti 1, 2, 5 e i lotti 3, 4, che qui si intendono integralmente richiamate.

La ditta aggiudicataria potrà essere altresì soggetta all'applicazione di penali nei termini di seguito specificati:

- a) qualora non effettuati o effettuati con ritardo, la sostituzione dei prodotti/componenti riscontrati difettosi, di deficiente qualità o non conformi rispetto al convenuto potrà essere applicata una penale fino al 10% del valore contrattuale dei prodotti non sostituiti;
- b) in caso di risoluzione contrattuale, per qualsiasi motivo, sarà applicata una penale fino al 10% dell'importo della fornitura ancora da eseguire;
- c) nel caso in cui l'Azienda debba contestare alla ditta l'inosservanza di una qualsiasi delle norme e prescrizioni del presente Disciplinare e dei relativi allegati, potrà essere applicata una penalità fino al 5% dell'importo complessivamente aggiudicato.

ART. 5.1 CONSEGNA BENI SANITARI (prodotti, materiale di consumo ecc...ove richiesti/presenti in offerta)

La consegna dei prodotti si intende comprensiva di ogni onere e spesa, ivi compreso - a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo - quella relativa alle attività di imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna in porto franco al magazzino indicato dall'Azienda USL negli ordini di fornitura. Le operazioni di carico e scarico della merce sono a carico del fornitore, pertanto, questi deve essere dotato di tutte le attrezzature necessarie per svolgere tale attività. L'operatore economico è obbligato a dare esecuzione a richieste di consegna e a adempiere alla consegna in tutte le sedi indicate nelle richieste.

Eventuali sostituzioni o variazioni di codice dei prodotti devono essere sempre preventivamente comunicati ed inviati solo dopo autorizzazione del Responsabile del Laboratorio/DEC.

La consegna dei beni sanitari (prodotti, materiale di consumo ecc...) deve avvenire entro e non oltre 15 (quindici) giorni lavorativi consecutivi a decorrere dalla data di ricezione delle richieste di consegna (ove non specificamente indicata).

Il fornitore aggiudicatario deve:

- consegnare la merce nelle quantità e tipologie indicate nelle richieste di consegna trasmesse di volta in volta;
- evadere qualsiasi ordine nei tempi e modi indicati indipendentemente dall'importo;
- sotto la sua responsabilità e in deroga espressa all'art. 1510, comma 2, c.c., garantire gli eventuali danni, deterioramenti, deperimenti o ritardi nella consegna che la merce può subire durante il trasporto;
- indicare e garantire la leggibilità di eventuali specifiche avvertenze e precauzioni in ordine alla conservazione, come pure la data di scadenza ed il numero del lotto;
- garantire l'osservanza delle norme di una corretta conservazione dei prodotti durante le fasi di trasporto fino al magazzino ricevente. La Ditta dovrà garantire il trasporto dei beni forniti in condizioni ottimali di temperatura, umidità, e quant'altro richiesto dalla scheda tecnica del prodotto.
- qualora gli imballi non corrispondano a quanto richiesto ovvero presentino difetti, lacerazioni, o tracce di manomissioni, la merce sarà rifiutata e il fornitore dovrà provvedere con spese a proprio carico alla immediata sostituzione della medesima o emissione di nota di accredito a seguito di accordo con il committente.

ART. 5.1.1 LUOGHI DI CONSEGNA BENI SANITARI/MERCI (prodotti, materiale di consumo ecc...).

Le consegne devono essere effettuate a cura, rischio e spese del fornitore selezionato al magazzino indicato dall'Azienda USL, negli ordini di fornitura.

La merce deve essere consegnata tassativamente nei giorni feriali entro le ore di ricevimento, come indicato nell'ordine di fornitura. Qualora durante il periodo di validità contrattuale sopravvengano modifiche organizzative interne che richiedano modifiche e/o integrazioni del percorso individuato, l'Azienda USL comunicherà con congruo anticipo all'affidatario le nuove modalità di consegna. L'adeguamento a dette modifiche organizzative non implica in alcun caso costi e/o oneri aggiuntivi a carico del committente.

ART. 5.1.2 RESI PER BENI SANITARI/MERCI NON CONFORMI - PENALITÀ

Nel caso in cui i prodotti consegnati non rispettino i parametri di validità richiesti, l'Azienda Sanitaria, potrà valutare se respingere immediatamente la merce al destinatario (il respingimento sarà considerato "mancata consegna" alla cui disciplina si rinvia) ovvero accettare la consegna, in tal caso non verrà eseguita alcuna segnalazione contestuale alla consegna, ma l'Azienda si riserva di richiedere il ritiro e la nota di accredito relativa alle unità rimaste eventualmente non utilizzate all'approssimarsi della scadenza.

In caso di indisponibilità temporanea di prodotti per causa di forza maggiore, il fornitore aggiudicatario dovrà comunicare immediatamente all'Azienda Sanitaria la sopravvenuta indisponibilità dei prodotti fornendo informazioni sulla denominazione del prodotto, il periodo di indisponibilità, ove noto o prevedibile e la causa dell'indisponibilità. Nel caso di mancata comunicazione di indisponibilità del prodotto o in caso di reiterata o prolungata indisponibilità dello stesso la stazione appaltante si riserva il diritto di risolvere il contratto per tale lotto.

I prodotti consegnati devono essere esclusivamente quelli aggiudicati in sede di gara. Qualsiasi variazione di prodotto dovrà essere precedentemente autorizzata dall'Azienda.

La consegna, senza autorizzazione, di un prodotto diverso ed in sostituzione di quello aggiudicato in gara equivale a dichiarazione di indisponibilità e autorizza l'Azienda a procedere all'acquisto in danno.

L'Azienda Sanitaria si riserva comunque, nel periodo di indisponibilità e/o mancata consegna secondo i termini concordati, la possibilità di acquistare i prodotti sul libero mercato, addebitando la differenza di prezzo al fornitore aggiudicatario (acquisto in danno).

I prodotti che non risultassero conformi alla qualità, tipo, specie, marca e tutte le caratteristiche previste dal capitolato e in generale nella documentazione di gara, ovvero qualora gli imballaggi presentassero un confezionamento secondario diverso da quello dichiarato in gara, difetti, lacerazioni o tracce di manomissioni, potranno essere respinti immediatamente dall'Azienda Sanitaria.

Nel caso di respingimento immediato, il fornitore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni lavorativi senza alcun aggravio di spesa, decorso il suddetto termine la consegna sarà considerata come non avvenuta (si rinvia alla disciplina sulla "mancata consegna"). La merce non accettata resta a disposizione del fornitore che dovrà ritirarla a sue spese entro e non oltre quindici giorni lavorativi dalla comunicazione di non accettazione. È a carico del fornitore ogni danno relativo al deterioramento della merce non ritirata.

Qualora la non conformità non sia immediatamente percettibile (vizio occulto) o non ne impedisca l'utilizzo (scadenza ravvicinata) o sia sopravvenuta (ritiro da mercato o recall) l'Azienda Sanitaria potrà in ogni momento richiedere al fornitore, il ritiro del prodotto.

Decorso quindici giorni lavorativi dalla richiesta di ritiro del prodotto, qualora il fornitore non abbia provveduto al ritiro o richiesto lo smaltimento, l'Azienda Sanitaria potrà richiedere, in relazione al disagio arrecato ed a suo insindacabile giudizio, una penale pari ad euro 50,00, al giorno, fino alla data di ritiro ovvero di smaltimento, in alternativa l'Azienda Sanitaria potrà inviare la merce al fornitore addebitando ogni spesa sostenuta.

Salvo quanto sopra disposto, all'approssimarsi della scadenza del prodotto di cui si è richiesto il ritiro, l'Azienda Sanitaria potrà proporre al fornitore lo smaltimento del prodotto illustrandone le condizioni economiche; il decorso di quindici giorni lavorativi dalla suddetta comunicazione senza alcun riscontro da parte del fornitore equivale ad autorizzazione allo smaltimento ed accettazione delle condizioni economiche.

In caso di mancata consegna nei termini pattuiti, l'Azienda per ogni giorno solare di ritardo rispetto al tempo massimo di consegna dei DM (quindici giorni) potrà applicare una **penale pari ad euro 50,00, sull'ordine emesso**.

ART. 6 SICUREZZA DEI DATI E DEI SISTEMI.

Le apparecchiature offerte devono rispondere all'attuale normativa sul trattamento dei dati personali, di cui al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016 (GDPR).

Dovranno inoltre essere conformi alla legislazione nazionale in materia di sicurezza dei dati e protezione esistente ed in fase di emissione.

Eventuali modifiche e/o correzioni che dovessero rendersi necessarie in seguito a dettati legislativi emanati in corso di validità del contratto di fornitura rientrano fra gli oneri di adeguamento del prodotto compresi nel contratto di fornitura.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta alla sottoscrizione **dell'Allegato 12** "Format Atto di nomina a responsabile esterno del trattamento" in relazione alla nomina di responsabile esterno del trattamento dati.

Si precisa che tutti i PC/SERVER aggiudicati, dovranno essere installati e configurati seguendo pedissequamente le indicazioni che verranno fornite dall'U.O Governo Sistemi Informativi relativamente a: dominio antivirus autoaggiornamento, firewall, patch di sicurezza ecc...

ART. 7 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.

DOCUMENTAZIONE TECNICA RICHIESTA:

- 1) PROPOSTA TECNICA: la ditta offerente deve predisporre una relazione tecnica **PUNTO A PUNTO** mirata alla descrizione puntuale rispondenza del sistema offerto ai requisiti/caratteristiche di minima indispensabili. La mancata corrispondenza ad uno solo dei requisiti minimi indispensabili implica la non ammissione alla gara. Altresì la ditta offerente dovrà relazionare **PUNTO A PUNTO** in merito ai parametri che definiscono i CRITERI QUALITATIVI di valutazione di cui alle distinte tabelle dell'articolo 3, supportata da motivazioni di carattere tecnico. Inoltre, la ditta offerente dovrà indicare se per l'utilizzo dell'apparecchiatura è necessario materiale dedicato e proprietario della ditta costruttrice e/o di altra ditta o materiale non dedicato. La ditta potrà allegare anche brochure e materiale illustrativo aggiornato.

NB) Al fine di agevolare le operazioni di verifica della Stazione Appaltante, è indispensabile la **presenza di riferimenti specifici (manuale, sezione, paragrafo, numero di pagina ecc..)** della documentazione tecnica presentata, relativamente ad ogni requisito indispensabile e caratteristica qualitativa riportati nel presente capitolato tecnico.

- 2) Compilazione dell'**Allegato A)**, parte integrante del capitolato tecnico in relazione solo al/i lotto/i offerto/i

- 3) Schede tecniche, Manuali d'uso, ed eventuale materiale illustrativo di ogni strumento/prodotto/riferimento inserito nel lotto: la documentazione tecnica deve contenere tutte le informazioni utili alla Commissione giudicatrice al fine di verificare il possesso delle caratteristiche tecniche di minima in relazione alla conformità del prodotto e le caratteristiche migliorative al fine dell'attribuzione dei punteggi di qualità. Altresì deve riportare la denominazione commerciale del prodotto offerto, nome produttore, CND, N. Repertorio, ecc.) e con evidenza del numero dei lotti offerti e privo di qualsiasi indicazione di tipo economico, pena la nullità dell'offerta complessiva. Il materiale fornito deve essere in lingua italiana.
- 4) Compilazione **Allegato 7** [Modulo CHECK LIST DNSH per Acquisto di apparecchiature elettriche ed elettroniche utilizzate nel settore sanitario (**Allegato 7_1**); Modulo Scheda rifiuti e scarichi (**Allegato 7_2**); Modulo Scheda prodotti chimici pericolosi (**Allegato 7_3**)].
- 5) Copia delle Dichiarazioni di conformità richieste nel presente capitolato tecnico
- 6) Schede dati sicurezza ove previste da normativa
- 7) Certificati di rispondenza a normative specificate nel capitolato.
- 8) Modulo Scheda offerta economica (**Allegato 8**) relativamente al lotto offerto debitamente compilato **MA SENZA INDICAZIONE DEL PREZZO, e privo di qualunque indicazione di tipo economico pena la nullità dell'offerta complessiva.**
- 9) Modello M/P03/01 (collaudo) per presa visione (**Allegato 10**)
- 10) Compilazione del questionario tecnico - Moduli MR/P01/02 Rev. 00 Informazioni sulla manutenzione di apparecchiature biomediche in garanzia - (**Allegato 9_1 e 9_2**)
- 11) Eventuale documento relativo ai "Segreti tecnici e commerciali" tenuto conto di quanto stabilito nel Disciplinare di gara.
- 12) Indice riepilogativo di tutti i documenti componenti l'offerta tecnica