



U.O.C. SERVIZIO PROVVEDITORATO
Direttore: Dott.ssa Maria Concetta Perna
e-mail: direttore.provveditorato@asp.enna.it
pec: provveditorato@pec.asp.enna.it
RUP: Dott.ssa Lucia Macaluso
Te. 0935 520751
e-mail: lucia.macaluso@asp.enna.it
Punto Istruttore: Sig.ra Pietra Rita David
Te. 0935 520118
e-mail: pietra.david@asp.enna.it
Cod. fisc./P.IVA 01151150867

Alle Ditte Interessate

OGGETTO: Avviso di consultazione preliminare di mercato per la fornitura di n. 1 lavaendoscopi e n. 2 armadi per l'asciugatura e lo stoccaggio asettico degli endoscopi.

Questa Azienda ha ricevuto dal Responsabile U.O.S. di Gastroenterologia la richiesta di acquisto di n. 1 lavaendoscopi e n. 2 armadi per l'asciugatura e lo stoccaggio asettico degli endoscopi per la U.O.S. di Gastroenterologia del P.O. Umberto I di Enna.

A tal fine si intende condurre consultazione preliminare di mercato per la fornitura sopra descritta, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., al fine, poi, di avviare apposita procedura di scelta del contraente, come previsto dalla normativa vigente, per la fornitura di quanto in oggetto.

La presente consultazione preliminare di mercato ha unicamente fini esplorativi, per determinare la disponibilità dei prodotti e il valore di mercato, onde procedere alla determinazione di un prezzo a base d'asta congruo e conseguente procedura di gara.

Si invitano, pertanto, le ditte interessate a volere riscontrare la presente entro le ore 12,00 del giorno 24 marzo c.a., producendo:

- schede tecniche del bene offerto;
- prezzo unitario e prezzo complessivo della fornitura.

Si allegano le caratteristiche minime.

Distinti saluti.

L'Incaricato dell'Istruttoria
Sig.ra Pietra Rita David

Il Direttore
U.O.C. Servizio Provveditorato
Dr.ssa Maria Concetta Perna

Allegato 1

CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME LAVAENDOSCOPI

- Conformità alle norme UNI EN 15883 1-4 e CEI applicabili.
- Macchine a singola vasca;
- Sistema di carico ergonomico (dall'alto);
- Alimentazione monofase;
- Ciclo di disinfezione con acido peracetico;
- Consumabili caricabili all'interno dell'apparecchiatura, con prelievo automatico, dotati di pescanti integrati per evitare sversamenti accidentali, travasi e ridurre al massimo le esalazioni di vapori;
- Acido peracetico concentrato non superiore al 5%;
- Apertura automatica portello a mani libere;
- Macchine dotate di ruote per piccoli spostamenti finalizzati alla pulizia del sito;
- Fornitura dei prodotti necessari in taniche di volume non superiore a 5 litri;
- Sistema di lavaggio combinato ad immersione e spruzzo;
- Asciugatura interna di tutti i canali;
- Temperatura del ciclo inferiore a 40° +/- 5% secondo UNI EN 15883-1-4-5;
- Esecuzione del test di tenuta in continuo per tutta la durata del ciclo;
- Controllo individuale di ciascun canale con allarme sonoro e visivo per canali ostruiti parzialmente ostruiti e canali disconnessi;
- Sistema per il controllo del passaggio unidirezionale dei fluidi dal carico allo scarico per evitare reflussi contaminanti;
- Durata ciclo inferiore a 25 min;
- Macchine dotate di compressori d'aria integrati per l'installazione in siti privi di aria medica e/o tecnica;
- Macchine dotate di riscaldatori interni per controllo e mantenimento costante della temperatura durante i cicli di disinfezione (parametro di importanza assoluta nella disinfezione insieme alla concentrazione e al tempo di contatto) e per far fronte ad eventuali guasti all'impianto di acqua calda sanitaria delle strutture;
- Macchine dotate di catena filtrante a bordo per garantire una sanificazione giornaliera con il ciclo di autosanificazione, catena filtrante con capacità di fornire acqua di qualità farmaceutica (batteriologicamente pura);
- Ciclo di autosanificazione;
- Possibilità di eseguire un ciclo completo in meno di 20 minuti;
- Procedura di lavaggio costantemente controllata (temperatura, tempi, pervietà e connessione di ciascun canale, tenuta ermetica degli endoscopi);
- Riconoscimento degli endoscopi e degli operatori mediante lettore di codici a barre;
- Tracciabilità dei consumabili e dei filtri mediante riconoscimento con lettore di codici a barre;
- Macchine dotate di stampanti integrate per i ticket di tracciabilità;
- Possibilità di collegare software per la tracciabilità informatica;
- Sistema utilizzabile senza cappa di aspirazione e compatibile con la presenza di sensori antincendio;
- Display intuitivo con presenza di indicatori acustici e visivi;
- Compatibilità con tutti gli endoscopi attualmente in uso presso le strutture dell'ASP ed obbligo a fornire i raccordi per gli strumenti acquistati durante il periodo contrattuale.

Allegato 2

CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME ARMADI DI STOCCAGGIO E ASCIUGATURA ENDOSCOPI

- Conformità alla norma EN 16442;
- Stoccaggio orizzontale, in vaschette dotate di coperchi trasparenti che permetta l'ispezione visiva dello strumento senza doverle aprire, ogni vaschetta come un singolo armadio, completamente indipendente dagli altri strumenti alloggiati nelle altre cassette sugli altri ripiani;
- Stoccaggio degli endoscopi per almeno 31 gg senza necessità di riprocessare gli strumenti;
- Connettori compatibili con lavaendoscopi per essere riprocessati insieme agli endoscopi;
- Si richiede la fornitura degli adattatori necessari per la connessione degli endoscopi, completi di tutti i vassoi/cassetti porta endoscopi con coperchio, al fine di garantire il livello di disinfezione raggiunto in lavaendoscopi a tutti gli strumenti presenti;
- Sistema per l'identificazione dell'endoscopio e dell'operatore tramite BARCODE;
- Asciugatura degli endoscopi sia esternamente che internamente con aria medica autoprodotta mediante filtri HEPA e lampade UV per ogni cassetto/ripiano;
- Dotato di compressore interno, per poter essere installati in locali privi di aria medica;
- Apertura automatica della porta;
- Capacità di verificare il collegamento o la disconnessione del più piccolo canale di ogni singolo endoscopio con sistema di allarme sonoro, visivo a monitor e tracciato;
- Pressione positiva costante all'interno dell'armadio, dentro e fuori le cassette;
- Dotato di ampio display touch screen, sistema di interfacciamento uomo macchina che preveda l'uso di immagini per una più facile comprensione da parte dell'operatore;
- Stampante integrata;
- Dimensioni massime dovute agli spazi dedicati: larghezza max: 90 cm; profondità max: 65 cm altezza max: 205 cm.