AREA CENTRALE REGIONALE D'ACQUISTO

**ALLEGATO F4)**

**Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per la fornitura di fornitura di contenitori secondari e terziari per il trasporto di materiale biologico e relativo sistema gestionale per le aziende sanitarie della regione Liguria per un periodo di anni 3 (con opzione di rinnovo per ulteriori 1 + 1 anni) – CIG Lotto unico 70813166D2. Numero gara 6745418.**

**SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE TECNICHE**
*(Presentare una scheda per ciascun lotto offerto)*

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ cap (_____) il_____

residente a _____ cap (_____)

in Via _____ n._____

C.F. _____

1 - □ in qualità di _____e legale rappresentante

oppure (barrare le casella corrispondente)

2 - □ in qualità di procuratore speciale, giusta procura speciale autenticata nella firma in data _____ dal Notaio in _____

Dott. _____, repertorio n. _____, e legale rappresentante dell'impresa _____

con sede legale in _____ cap (_____)

via _____ n._____

sede operativa in _____ cap (_____)

via _____ n. _____

C.F. _____ e P. IVA _____

di seguito "Impresa",

sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi,

DICHIARA

1) che nel prodotto offerto nella presente procedura **sono presenti tutti i requisiti tecnici minimi (pena esclusione)**, previsti ai paragrafi nel Capitolato tecnico - Sezione A allegato al Disciplinare di gara;

2) che gli **elementi identificativi del prodotto offerto** sono i seguenti:
*(dovranno essere indicati denominazioni e codici attribuiti ai singoli componenti del sistema (beni durevoli) con il relativo codice CND e al materiale disposable, le tipologie di confezionamento con le varie opzioni quantitative. Il codice CND e qualsiasi altra informazione utile per identificare i singoli prodotti in sede di ordine)*

| *PRODOTTO OFFERTO (deve essere compilata dalla Ditta partecipante alla gara)* | | | |
|---|---|---|---|
| **Voce** | **Fornitura in** | **DESCRIZIONE SISTEMA OFFERTO** | **Nome commerciale** |
| A | **noleggio** | **Contenitore terziario** (costo unico anche se di diverse misure) completo di **datalogger, stabilizz temp o piastra refrigerante** | |
| | **noleggio** | piastra refrigerante | |
| | **noleggio** | stabilizzatore di temperatura | |
| | **noleggio** | datalogger | |
| B | **acquisto** | **Contenitori secondari** e **materiale assorbente**, elencare di seguito tutti i prodotti offerti e i relativi costi: | |
| | **acquisto** | sacchetti MONOUSO in materiale impermeabile dotati di chiusura, di diverse misure | |
| | **acquisto** | contenitori rigido PLURIUSO, diverse misure | |
| | **acquisto** | materiale assorbente (riutilizzabile) | |
| | **acquisto** | rack interno per l'alloggiamento dei campioni biologici (diverse misure, diverso materiale -plastica, poliuretano) riutilizzabile | |
| C | **noleggio** | **Sistema software** complessivo gestionale con **assistenza full risk** (uno per azienda sanitaria). Quantitativi espressi in annualità. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| D | noleggio | **Porta di ingresso con assistenza full risk.** Quantitativi espressi in annualità. | |

3) che le caratteristiche tecniche minime, a pena di esclusione, sono le seguenti *(da comprovare con documentazione tecnica e/o autocertificazione):*

| n. ord. | CARATTERISTICHE | Presenza requisito richiesto | | Note di dettaglio Indicare i riferimenti nella documentazione tecnica allegata. I riferimenti devono essere chiari e univoci |
|---|---|---|---|---|
| Caratteristiche Contenitori secondari: | | | | |
| 1 | a tenuta stagna per il confezionamento dei campioni biologici comprensivi del materiale assorbente per eventuali spandimenti | SI | NO | |
| 2 | sacchetti disposable: in materiale impermeabile dotati di chiusura, completi di materiale assorbente, di diverse misure per adattarsi alle diverse tipologie di materiale inserito nel contenitore terziario | SI | NO | |
| 3 | contenitori rigidi, anche non disposable idonei al trasporto di provette o liquidi biologici già contenuti in contenitori primari chiusi, in materiale trasparente, completi di materiale assorbente. | SI | NO | |
| 4 | devono essere accompagnati da materiale assorbente riutilizzabile | SI | NO | |
| 5 | devono alloggiare diverse tipologie e misure di rack porta campioni biologici, riutilizzabili | SI | NO | |
| Caratteristiche Contenitori terziari: | | | | |
| 6 | isotermici passivi | SI | NO | |
| 7 | a. diverse dimensioni,<br>b. riutilizzabili,<br>c. facilmente lavabili,<br>d. di peso massimo del contenitore a pieno carico non superiore ai 15 Kg,<br>e. impilabili,<br>f. dotati di maniglie o cinghie per il trasporto.<br>e. resistenti agli urti | SI | NO | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | a. dotati di un sistema autonomo di refrigerazione in grado di mantenere la temperatura all'interno a diverse soglie: **+22°+/-2°, +4°+/-3°, <-27°+/-2°.**<br>b. garantire come minimo la conservazione della T° programmata entro i range previsti per **6 ore.** | SI | NO | |
| 9 | dotato di geolocalizzatore | SI | NO | |
| 10 | dotato di datalogger per il monitoraggio della temperatura, con trasmissione con tecnologia bluetooth, o RFId/NFC o equipollente (**no Wi-Fi**) | SI | NO | |
| 11 | inserimento del logo aziendale | SI | NO | |
| 12 | Manutenzione full risk del contenitore | SI | NO | |
| **Caratteristiche Sistema gestionale di lettura e registrazione dei dati del contenitore terziario** | | | | |
| 13 | Software gestionale deve essere autoconsistente e capace di:<br>a. Rilevare i dati della temperatura dal datalogger con tecnologia bluetooth, o RFId/NFC o equipollente (**no Wi-Fi**),<br>b. Associare i campioni trasportati al contenitore terziario attraverso codici identificativi (tipo barcode QR code e/o RFId),<br>c. Tracciare i materiali trasportati,<br>d. rilevare la geolocalizzazione del contenitore.<br><br>Il mezzo di acquisizione dei dati sopracitati avviene attraverso la "Porta", posta presso le strutture sanitarie che invia o riceve il contenitore | SI | NO | |
| 14 | Assistenza tecnica full risk del software | SI | NO | |
| 15 | ART. 5<br>SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA E FORMAZIONE | SI | NO | |
| 16 | ART. 6<br>DOTAZIONI INFORMATICHE (HARDWARE/SOFTWARE) | SI | NO | |
| 17 | La ditta deve svolgere tutte le attività presupposte e complementari a quelle di cui sopra necessarie allo svolgimento del servizio. | SI | NO | |

4) che le caratteristiche tecniche soggette a valutazione qualitativa sono le seguenti

(da comprovare con documentazione tecnica e/o autocertificazione)

| | Parametri | Max 70 punti | Criteri | **Note di dettaglio** Indicare il dato richiesto e i riferimenti nella documentazione tecnica allegata. **I riferimenti devono essere chiari e univoci** |
|---|---|---|---|---|
| n. ord. | a. Caratteristiche contenitore terziario | | | |
| 1 | Varietà di misure di contenitori (> prodotti offerti > punteggio) | 3 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 2 | Peso del contenitore a vuoto (minor peso > punteggio) | 2 | Q4* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 3 | Praticità di apertura, chiusura e trasportabilità del contenitore | 2 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 4 | Sistema adottato per il mantenimento della temperatura all'interno del contenitore | 2 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 5 | Durata (ore) di mantenimento della temperatura a +22° +- 2 in worse condition (esterno di + 37°) > durata > punteggio (si | 2 | Q3 | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ricorda che il minimo previsto obbligatoriamente è di 6 ore) | | | modo chiaro ed univoco |
| 6 | Durata (ore) di mantenimento della temperatura a +4°+- 3 in worse condition (esterno di + 37°) > durata > punteggio (si ricorda che il minimo previsto obbligatoriamente è di 6 ore) | 2 | Q3 | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 7 | Durata (ore) di mantenimento della temperatura a < -27°+-2 in worse condition (esterno di +37°) > durata > punteggio (si ricorda che il minimo previsto obbligatoriamente è di 6 ore) | 2 | Q3 | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 8 | Presenza di alloggiamento specifico per datalogger o datalogger integrato nel contenitore. (Integrato/alloggiato = presente = punti 2; libero = punti 0). | 2 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 9 | Identificativo univoco del contenitore (si-no) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| | **b. Caratteristiche contenitore secondario e materiale assorbente** | | | |
| 10 | Varietà di misure di sacchetti (> alternative offerte > punteggio) | 2 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 11 | Descrizione del materiale dei contenitori disposable ai fini della eliminazione (più biocompatibile > punteggio) | 1 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 12 | Varietà di misure di contenitori rigidi a partire da un minimo di volume di .... Fino a un massimo di volume di (> | 2 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | alternative offerte > punteggio) | | | riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 13 | Sistema di chiusura dei sacchetti e dei contenitori rigidi con particolare valutazione della tenuta alla dispersione dei liquidi dei sacchetti e dei contenitori rigidi | 2 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 14 | Capacità assorbente del contenitore secondario per $Cm^2$ (> capacità assorbente offerta > punteggio) | 1 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| | c. Caratteristiche datalogger e sistema informatico | | | |
| 15 | Possibilità di impostare diverse soglie di allarme (> possibilità > punteggio) | 1 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 16 | Range di registrazione della temperatura a partire da un minimo di ….. (> range >punteggio) | 2 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 17 | Intervallo minimo (minuti/secondi) di registrazione (< intervallo > punteggio) | 2 | Q4* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 18 | Numero massimo di registrazioni possibili sul singolo datalogger | 2 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 19 | Accuratezza del sistema in termini di precisazione della misurazione (> range < punteggio) | 1 | Q4* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 20 | Presenza di un allarme acustico e visivo che indica il superamento della temperatura programmata, in modo che l'operatore sia immediatamente consapevole della variazione di temperatura e possa intervenire in tempi brevi senza aprire il contenitore (si/no) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 21 | Durata di autonomia delle batterie dei datalogger in caso di uso continuativo (> durata > punteggio), sulla base di due letture al giorno per 365 giorni l'anno | 3 | Q3* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 22 | Sistema adottato per la identificazione del singolo datalogger (1 punto se la registrazione avviene con la lettura di un barcode o con una trasmissione wire-less; 0 punti se la registrazione è manuale) | 1 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 23 | Sistema software per la localizzazione territoriale dei contenitori-semplicità d'uso e utilizzo intuitivo del dispositivo | 1 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 24 | Presenza di sistema "accelerometro", cioè di un sistema che certifichi spostamenti violenti del contenuto che potrebbero modificarne le caratteristiche biologiche | 2 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 25 | Valutazione complessiva del progetto offerto (miglior sistema offerto maggior punteggio | 8 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| | **d. Sistema software per la gestione dei datalogger** | | | |
| 26 | Ingombro fisico della "porta" (> ingombro < punteggio) | 1 | Q4* | Specificare qui il dato ed indicare il |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 27 | Possibilità di identificare la tipologia di materiale trasportato (emocomponenti per SIT, campioni biologici per Laboratorio Analisi, campioni per Anatomia Patologica) (sì/no) | 3 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 28 | Possibilità di installazione del software su computer aziendali (sì/no) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 29 | Possibilità di stampa della reportistica della singola spedizione (sì-no) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 30 | Possibilità di elaborazione di statistiche (descrivere) | 1 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 31 | Valutazione complessiva del sistema offerto con particolare attenzione ai web services previsti per l'interfacciamento ed ai dati interoperabili tra i sistemi aziendali | 7 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 32 | Possibilità di collegare il singolo datalogger al singolo contenitore terziario (si/no) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| | e. Caratteristiche dell'assistenza-formazione | | | |
| 33 | Tempo minimo di sostituzione del datalogger in caso di suo danneggiamento (ore solari) (> ore < punteggio). | 1 | Q4* | Specificare qui il dato ed indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 34 | Possibilità di intervenire mediante assistenza remota via web (s/n) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 35 | Impegno a svolgere (direttamente o attraverso terzi) corsi formativi per gli operatori coinvolti delle varie strutture e al personale successivamente acquisito qualora sia necessario. | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 36 | Progetto di formazione del personale. Saranno valutate le modalità organizzative, i contenuti, l'esperienza dei docenti, la presenza di supporti multimediali, la praticità di consultazione e lettura di eventuali manuali, il numero di corsi ipotizzati | 1 | Q1 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |
| 37 | Convalida del processo secondo gli standard CNS per i SIT (si/no) | 1 | Q5 | Indicare il riferimento in modo chiaro ed univoco |

Luogo e data

_____, _____

IL DICHIARANTE (firma del dichiarante e timbro dell'impresa)

_____

**Modalità di compilazione della domanda:**

1. La firma non è soggetta ad autenticazione.
2. La presente dichiarazione deve essere prodotta unitamente a **copia fotostatica non autenticata** di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 comma 3) del D.P. R. n. 445/2000.