

INFORME DE MOTIVACIÓ DE LA NECESSITAT DEL CONTRACTE O MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

Núm. expedient: CS/AH08/1101304506/22/AMUP

Òrgan gestor: Hospital de Viladecans

Objecte del contracte: Subministrament de fórmules enterals per a l'Hospital de Viladecans

Tipus: Subministrament

Procediment d'adjudicació: Obert

1. Introducció

L'Institut Català de la Salut (ICS) és l'empresa pública de serveis de salut més gran de Catalunya, amb gairebé 40.000 professionals que presten servei a gairebé sis milions de persones de tot el territori. L'ICS gestiona 283 equips d'atenció primària (EAP). L'Institut també gestiona 8 hospitals (Vall d'Hebron, Bellvitge, Germans Trias, Arnau de Vilanova, Joan XXIII, Josep Trueta, Verge de la Cinta i Viladecans).

Com a entitat de referència del sistema sanitari públic de Catalunya, l'ICS té l'objectiu de millorar la salut i la qualitat de vida de les persones, a través de la promoció dels hàbits saludables, de la prevenció dels problemes de salut i del tractament de les malalties, des de les més banals fins a les requereixen un abordatge més complex.

A més, juntament amb l'activitat assistencial, l'ICS du a terme una intensa tasca investigadora, a través dels set instituts de recerca integrats als seus centres hospitalaris i d'atenció primària. La investigació que duen a terme els professionals de l'ICS s'orienta a donar resposta a preguntes sorgides de la pràctica clínica, de manera que els resultats científics tenen la voluntat de revertir en la millora de la salut de les persones. El mateix passa amb la docència. L'ICS és capdavanter en la formació dels professionals de demà a Catalunya. En els seus centres es formen 2.300 professionals de 51 especialitats diferents en ciències de la salut i 4.500 alumnes de pregrau de medicina, infermeria, odontologia i altres disciplines. A més, l'Institut també desenvolupa programes de formació continuada adreçada a tots els col·lectius professionals. Tot plegat, per seguir fent de l'ICS una empresa líder, al servei dels ciutadans.

Hi ha pacients que tenen dificultat a l'hora d'alimentar-se de manera oral, tant a l'Hospital com al domicili, per aquest motiu es necessari realitzar una nutrició mitjançant el subministrament de fórmules de nutrició enteral amb dietes que s'administren mitjançant sonda. La nutrició enteral suposa una mesura terapèutica que cada vegada adquireix més importància tant en el medi hospitalari com en el extra hospitalari. Aquesta tècnica adquireix una gran importància quan un malalt té incapacitat per a la ingesta d'aliments però manté un bon funcionament intestinal, amb això s'evita l'autocatabolisme proteic, el sobrecreixement bacterià, la translocació bacteriana, la pèrdua de defenses immunològiques de el sistema digestiu i l'atròfia de l'enteròcit. Actualment és acceptat que el malalt que menja evoluciona millor i té una menor morbidimortalitat.

Per tot l'anterior, és del tot imprescindible per al compliment i realització dels fins institucionals l'adquisició de l'objecte de la contractació.

2. Naturalesa i extensió del contracte

L'objecte d'aquest acord marc és la contractació del subministrament de fórmules de nutrició enteral i material necessari per les dietes que s'administren mitjançant sonda en els pacients domiciliaris, i a l'Hospital de Viladecans, mitjançant un subministrament successiu dels materials que consten a l'annex 1.

D'acord amb l'article 99 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP) no s'ha fraccionat el contracte per tal d'evitar els requisits de publicitat o els relatius al procediment d'adjudicació.

La naturalesa del contracte es correspon, per tant, amb la d'un contracte de subministraments, d'acord amb l'article 16.3 a) de la LCSP.

3. Divisió en lots

La present contractació s'articula en 17 lots corresponents a les diferents fórmules de nutrició enteral distribuïdes en fórmules completes, suplementos i mòduls per administrar per via oral, fórmules completes per administrar per via sonda; material necessari per les dietes que s'administren mitjançant sonda en els pacients domiciliaris.

Pel que fa a tots els lots serà obligatori presentar oferta a la totalitat dels articles del lot.

És a dir, la contractació, en consonància amb allò que preveu l'article 99 de la LCSP, contempla la realització independent de cadascun dels articles objecte del contracte, mitjançant la seva divisió fins i tot a la mínima unitat de venda.

4. Procediment d'adjudicació

El plec de clàusules administratives particulars que regirà la contractació serà SU-AMUP-PO-01-21.

El procediment de licitació serà l'obert, d'acord amb el que disposa l'article 156 en relació amb l'article 131 de la LCSP, de tal forma que qualsevol empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors. Així mateix el procediment d'adjudicació es realitzarà d'acord amb les normes previstes a l'article 221.3 de la LCSP per a l'adjudicació de contractes basats en acords marc conclusos amb una única empresa. L'elecció d'aquest procediment ha estat fruit de la voluntat de l'òrgan de contractació de promoure al màxim la concurrència a la licitació tenint en compte la naturalesa de l'objecte del contracte.

5. Durada

D'acord amb l'article 29 de la LCSP, la durada d'un acord marc no pot excedir els quatre anys, per tant, tenint en compte la naturalesa de les prestacions, les característiques del seu finançament i la necessitat de sotmetre'n la realització periòdicament a concurrència, així com les peculiaritats i característiques del sector d'activitat de l'ICS, la durada prevista del contracte s'ha establert en 24 mesos. (data aproximada d'inici 1 de novembre).

El contracte preveu un termini de pròrroga de 24 mesos, tenint en compte que les característiques del contracte romandran inalterables durant el seu període de durada, sense perjudici de les modificacions que es puguin introduir de conformitat amb el que estableixen els articles 203 a 207 de la LCSP.

Amb aquest termini fixat per a la pròrroga aconseguim un equilibri, donant compliment a la Instrucció 1/14 de l'Oficina d'Avaluació i Supervisió de la Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya per garantir la concurrència entre els diversos operadors econòmics per una banda, i motivant als licitadors fent que la contractació sigui més atractiva des del punt de vista econòmic, per l'altra.

6. Determinació del pressupost base de licitació i valor estimat del contracte

L'elaboració del pressupost base de licitació s'ha realitzat d'acord amb els articles 100 i 102 de la LCSP, tenint cura de que el pressupost sigui adequat als preus del mercat, així com tenint en compte els costos directes i indirectes i altres despeses eventuais.

Així mateix, en ser un acord marc referit al subministrament de béns segons necessitats i a preu unitari no s'ha establert un pressupost base de licitació limitatiu ni vinculant.

El pressupost base de licitació s'ha determinat en **188.129,90 euros IVA exclòs, (206.942,89 euros IVA inclòs)** i un **valor estimat de contracte de 395.072,79 euros IVA exclòs**, atenent a la possible pròrroga del contracte i les possibles modificacions previstes.

7. Criteris de selecció del contractista

a. Criteri de solvència econòmica i financera i tècnica o professional

La solvència econòmica i financera que s'exigeix per a aquest contracte consisteix en

Declaració sobre el volum global de negocis en l'àmbit d'activitat corresponent a l'objecte del contracte, referit als tres últims exercicis disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresari.

L'acreditació del compliment d'aquest criteri es farà amb l'aportació d'una declaració de l'empresari del volum de negocis dels tres últims exercicis o mitjançant els comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en l'esmentat registre, i en cas contrari pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit.

Es considerarà acreditada la solvència per aquelles empreses que presentin una xifra global de negocis per un import mitjà igual o superior al del pressupost total de licitació dels lots i/o articles als que licitin.

La solvència tècnica i professional que s'exigeix per a aquest contracte és la següent:

Tenint en compte que l'objecte del contracte és el subministrament de fórmules enterals per a l'Hospital de Viladecans, s'exigeix la següent:

Relació dels principals subministraments efectuats durant els tres últims exercicis, indicant-ne l'import, les dates i el destinatari públic o privat d'aquests.

Només es tindran en compte per acreditar la solvència tècnica els subministraments efectuats de la mateixa naturalesa o similar que els que constitueixen l'objecte del contracte, i que estiguin acreditats mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic o quan el destinatari sigui un comprador privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, si manca aquest últim certificat, mitjançant una declaració de l'empresari.

Es considerarà acreditada la solvència tècnica per aquelles empreses que acreditin ser subministradores durant els tres últims exercicis, per un import mitjà que correspongui com a mínim a la meitat del pressupost total dels lots i/o articles als que licitin, en l'àmbit de l'activitat corresponent a l'objecte del contracte.

Per determinar que un subministrament és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte es tindran en compte els tres primers dígit dels codis respectius de la CPV.

Per a les empreses de nova creació (entenent aquestes a les que tinguin una vigència igual o inferior a 5 anys):

Quan el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent com a tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys, la seva solvència tècnica s'acreditarà per un o més dels mitjans següents:

- Indicació del personal tècnic o les unitats tècniques, integrades o no a l'empresa, de què es disposa per a l'execució del contracte, especialment els encarregats del control de qualitat.

- Descripció de les instal·lacions tècniques, de les mesures utilitzades per garantir la qualitat i dels mitjans d'estudi i recerca de l'empresa.
- Mostres, descripcions i fotografies dels productes que s'han de subministrar, l'autenticitat dels quals es pugui certificar a petició de l'entitat contractant.

b. Condicions especials d'execució

Les condicions especials d'execució requerides a la licitació, el contingut dels quals estan desenvolupats a l'annex 3, són les següents:

1. *Garantia de subministrament.*
2. *Condicions socials i el compliment del Pla d'igualtat*
3. *Condicions d'ètica en la contractació*
4. *Condicions en relació a la protecció de dades de caràcter personal.*

Les condicions especials d'execució anteriors responen a la necessitat de garantir al màxim el compliment del contracte i que s'executi d'acord amb els requeriments establerts en els plecs donat que el seu incompliment comporta greus problemes en la gestió assistencial sanitària repercutint directament en perjudici de la societat. Per aquest motiu, es qualifiquen com a obligacions essencials i/o especials aplicant-se, si existeix incompliment, les penalitats que s'inclouen com annex al PCAP.

c. Criteris de valoració de les ofertes

Els criteris d'adjudicació són els criteris que es detallen a l'annex II Tots ells estan vinculats a l'objecte del contracte i respecten, en tot moment, els principis d'igualtat, no discriminació, transparència i proporcionalitat.

8. Responsable del contracte

El responsable del contracte serà el Dr. Tomàs Casasín Edo, Cap del servei de Farmàcia de l'Hospital de Viladecans.

Dr. Tomàs Casasín Edo,
Cap del servei de Farmàcia de
l'Hospital de Viladecans.

Dra. Montserrat Figuerola Batista
Gerència Territorial de l'Àrea
Metropolitana Sud

ANNEX 1

NECESSITATS DEL CONTRACTE

(les quantitats estimades de consum corresponen a un període de 12 mesos)

Lot	Dscripció lot	Cod. Agrupador	Material	Text breu material	Quantitat anual	Preu actual sense IVA	Unitat	Preu actual amb IVA	Valor total sense IVA	Valor total amb IVA
1	Fórmula completa normocalòrica normoproteica, presentació envàs plàstic 500 ml	999050405	5000658	NED FRESUBIN ORIGINAL 500 ML... (NEUTRO)	210	0,94 €	1	1,03 €	197,40 €	217,14 €
1	Fórmula completa normocalòrica normoproteica, presentació envàs plàstic 500 ml	999050062	5000923	FRESUBIN ORIGINAL 500 ML (15... (NEUTRO)	480	0,94 €	1	1,03 €	451,20 €	496,32 €
IMPORT TOTAL LOT 1									648,60 €	713,46 €
2	Fórmula completa normocalòrica normoproteica saboritzada sense fibra. Envàs plàstic 200-250 ml	999050944	5002272	NED FRESUBIN ORIGINAL DRINK ...VAINILLA)	72	0,68 €	1	0,75 €	48,96 €	53,86 €
IMPORT TOTAL LOT 2									48,96 €	53,86 €
3	Fórmula completa normocalòrica normoproteica neutra sense fibra. Pols.	999050751	5001660	NED NUTRISON POWDER 860 G (1 BOTE)	42	12,96 €	1	14,26 €	544,32 €	598,75 €
IMPORT TOTAL LOT 3									544,32 €	598,75 €
4	Fórmula completa normocalòrica normoproteica amb mescla de fibres neutra. Envàs plàstic 500 ml	999050927	5002227	NED FRESUBIN ORIGINAL FIBRA ... (NEUTRO)	240	1,02 €	1	1,12 €	244,80 €	269,28 €
IMPORT TOTAL LOT 4									244,80 €	269,28 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050425	5000652	NED FRESUBIN ENERGY DRINK 20...VAINILLA)	6.624	0,64 €	1	0,70 €	4.239,36 €	4.663,30 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050248	5000760	NED FRESUBIN ENERGY DRINK 20...HOCOLATE)	3.888	0,64 €	1	0,70 €	2.488,32 €	2.737,15 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050292	5000787	FRESUBIN ENERGY DRINK 200 ML...VAINILLA)	528	0,64 €	1	0,70 €	337,92 €	371,71 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050343	5000899	NED FRESUBIN ENERGY DRINK 20...APUCHINO)	1.704	0,64 €	1	0,70 €	1.090,56 €	1.199,62 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050045	5000970	NED FRESUBIN ENERGY DRINK 20...) (FRESA)	2.952	0,64 €	1	0,70 €	1.889,28 €	2.078,21 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050993	5002334	NED FRESUBIN ENERGY DRINK 20...LTISABOR)	2.544	0,64 €	1	0,70 €	1.628,16 €	1.790,98 €
5	Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml	999051039	5002437	FRESUBIN ENERGY DRINK 200 ML...LTISABOR)	1.080	0,64 €	1	0,70 €	691,20 €	760,32 €

IMPORT TOTAL LOT 5									12.364,80 €	13.601,28 €
6	Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050255	5001805	NED RESOURCE 2.0 200 ML (24 ...ARICOQUE)	264	18,91 €	10	2,08 €	499,22 €	549,15 €
6	Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada sense fibra. Envàs 200-250 ml	999050255	5001822	NED RESOURCE 2.0 200 ML (24 ...VAINILLA)	792	18,91 €	10	2,08 €	1.497,67 €	1.647,44 €
IMPORT TOTAL LOT 6									1.996,90 €	2.196,59 €
7	Fórmula normoproteica, hipercalòrica amb mescla de fibres, presentació envàs 500 ml	999050817	5001818	ISOSOURCE ENERGY FIBRE 500 M... (NEUTRE)	180	13,86 €	10	1,52 €	249,48 €	274,43 €
7	Fórmula normoproteica, hipercalòrica amb mescla de fibres, presentació envàs 500 ml	999050831	5001851	NED ISOSOURCE ENERGY FIBRE 5... (NEUTRE)	288	13,86 €	10	1,52 €	399,17 €	439,08 €
IMPORT TOTAL LOT 7									648,65 €	713,51 €
8	Fórmula normoproteica, hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999051179	5002600	ENSURE PLUS FIBRE 200 ML (30...VAINILLA)	510	1,10 €	1	1,21 €	561,00 €	617,10 €
8	Fórmula normoproteica, hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999051185	5002601	NED ENSURE PLUS FIBRE 200 ML...VAINILLA)	14.220	1,10 €	1	1,21 €	15.642,00 €	17.206,20 €
8	Fórmula normoproteica, hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999051184	5002603	NED ENSURE PLUS FIBRE 200 ML...HOCOLATE)	6.900	1,10 €	1	1,21 €	7.590,00 €	8.349,00 €
8	Fórmula normoproteica, hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999051182	5002604	ENSURE PLUS FIBRE 200 ML (30...RAMBUESA)	150	1,10 €	1	1,21 €	165,00 €	181,50 €
8	Fórmula normoproteica, hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999051183	5002605	NED ENSURE PLUS FIBRE 200 ML...RAMBUESA)	8.970	1,10 €	1	1,21 €	9.867,00 €	10.853,70 €
IMPORT TOTAL LOT 8									33.825,00 €	37.207,50 €
9	Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999050175	5000590	NED RESOURCE FIBRA 2.0 200 M...L BOSQUE)	600	6,44 €	10	0,71 €	386,40 €	425,04 €
9	Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999050639	5001174	NED RESOURCE 2.0 FIBRA 200 M...LA SUAVE)	960	6,44 €	10	0,71 €	618,24 €	680,06 €
9	Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml	999051240	5002670	NED RESOURCE 2.0 FIBRA 200 M...S) (CAFE)	144	6,44 €	10	0,71 €	92,74 €	102,01 €
IMPORT TOTAL LOT 9									1.097,38 €	1.207,11 €

10	Fórmula moderadament hipercalòrica hiperproteica amb fibra. Envàs 500 ml	999050857	5001926	NED ISOSOURCE PROTEIN FIBRA ... (NEUTRO)	576	0,99 €	1	1,09 €	570,24 €	627,26 €
10	Fórmula moderadament hipercalòrica hiperproteica amb fibra. Envàs 500 ml	999050985	5002293	ISOSOURCE PROTEIN FIBRA 500 ... (NEUTRO)	144	0,99 €	1	1,09 €	142,56 €	156,82 €
IMPORT TOTAL LOT 10									712,80 €	784,08 €
11	Fórmula hiperproteica hipercalòrica saboritzada amb fibra de textura de mel. Envàs 200-250 ml	999050946	5002258	NED FRESUBIN THICKENED 200 M...VAINILLA)	1.152	23,55 €	10	2,59 €	2.712,96 €	2.984,26 €
11	Fórmula hiperproteica hipercalòrica saboritzada amb fibra de textura de mel. Envàs 200-250 ml	999051146	5002550	NED FRESUBIN THICKENED 200 M...) (FRESA)	552	23,55 €	10	2,59 €	1.299,96 €	1.429,96 €
IMPORT TOTAL LOT 11									4.012,92 €	4.414,21 €
12	Fórmula hipercalòrica hiperproteica neutra amb mescla de fibres. Envàs 500 ml plàstic	999051019	5002384	NED NUTRISON ADVANCED DIASON...VAINILLA)	912	2,50 €	1	2,75 €	2.280,00 €	2.508,00 €
IMPORT TOTAL LOT 12									2.280,00 €	2.508,00 €
13	Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs 200-250ml plàstic	999051186	5002606	RESOURCE DIABET PLUS 200 ML ...VAINILLA)	2.880	6,93 €	10	0,76 €	1.995,84 €	2.195,42 €
13	Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs 200-250ml plàstic	999051187	5002607	NED RESOURCE DIABET PLUS 200...VAINILLA)	6.024	6,93 €	10	0,76 €	4.174,63 €	4.592,10 €
13	Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs 200-250ml plàstic	999051188	5002608	RESOURCE DIABET PLUS 200 ML ...) (FRESA)	1.440	6,93 €	10	0,76 €	997,92 €	1.097,71 €
13	Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs 200-250ml plàstic	999051189	5002609	NED RESOURCE DIABET PLUS 200...) (FRESA)	3.240	6,93 €	10	0,76 €	2.245,32 €	2.469,85 €
13	Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs 200-250ml plàstic	999051203	5002630	RESOURCE DIABET PLUS 200 ML ...LTISABOR)	120	6,93 €	10	0,76 €	83,16 €	91,48 €
13	Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs 200-250ml plàstic	999051204	5002631	NED RESOURCE DIABET PLUS 200...LTISABOR)	840	6,93 €	10	0,76 €	582,12 €	640,33 €
IMPORT TOTAL LOT 13									10.078,99 €	11.086,89 €
14	Suplement hipercalòric hiperproteic saboritzat en textura crema	999050129	5000730	FRESUBIN CREME 125 G (24 COP...VAINILLA)	8.664	0,73 €	1	0,80 €	6.324,72 €	6.957,19 €
IMPORT TOTAL LOT 14									6.324,72 €	6.957,19 €

15	Mòdul espessidor	999051017	5002381	RESOURCE ESPESANTE CLEAR 25... (NEUTRO)	852	29,21 €	10	3,21 €	2.488,69 €	2.737,56 €
15	Mòdul espessidor	999051018	5002382	NED RESOURCE ESPESANTE CLEAR... (NEUTRO)	5.154	29,21 €	10	3,21 €	15.054,83 €	16.560,32 €
IMPORT TOTAL LOT 15									17.543,53 €	19.297,88 €
16	Mòdul de proteïna en pols, unidosi, en sobres	999050300	5000416	VEGENAT MED PROTEINA 10 G (75 SOBRES)	4.125	0,28 €	1	0,31 €	1.155,00 €	1.270,50 €
IMPORT TOTAL LOT 16									1.155,00 €	1.270,50 €
17	Dieta líquida a base d'hidrats de carboni, per a preparació quirúrgica	999050905	5002200	SUGARMIX 200 ML (24 FRASCOS) (LIMON)	384	1,40 €	1	1,54 €	537,60 €	591,36 €
IMPORT TOTAL LOT 17									537,60 €	591,36 €
IMPORT TOTAL 12 MESOS									94.064,96 €	103.471,45 €

ANNEX II

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ EN LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES DE NUTRICIÓ ENTERAL

Les fórmules a aplicar per a determinar la valoració s'han fixat en base al que s'estableix a la Directiu 1/2020 de la Direcció General de Contractació Pública, d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica.

Els criteris d'adjudicació de la contractació, d'acord amb el que s'estipula al Plec de clàusules administratives particulars que regeix la contractació, son els següents i es valoraran de la manera que s'indica a continuació:

1. Criteris de valoració de valoració automàtica

1. FÓRMULES ESTÀNDAR

Lot 1- Fórmula completa normocalòrica normoproteica, presentació envàs plàstic 500 ml

Lot 3- Fórmula completa normocalòrica normoproteica neutra sense fibra. Pols.

Lot 4- Fórmula completa normocalòrica normoproteica amb mescla de fibres neutra. Envàs plàstic 500 ml.

1.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtindre la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

1.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts)

CRITERIS	PUNTUACIÓ
Contingut sucres simples (mono i disacàrids). (Màxim 10 punts):	
MS + DS ≤ 0.1% - 10 % dels carbohidrats	5
Absència de MS + DS (només traces, <0.1%)	10
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Aport. de greixos (Màxim 10 punts):	
Monoinsaturats ≥ 30 % greix	5
Rao ω6 / ω3 < 5	5
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90 % o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Cobertura de requeriments de micronutrients en 1500 Kcal	5

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

Total Màxim

40

Lot 2. Fórmula completa normocalòrica normoproteica saboritzada sense fibra. Envàs plàstic 200-250 ml

2.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

2.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts)

2.2.1 Varietat de sabors (fins a 5 punts): l'oferta que presenti major nombre de sabors rebrà la màxima puntuació la resta puntuació proporcional.

$$P_x = P_{max} \cdot \frac{(S_x)}{(S_e)}$$

On:

P_x = Puntuació de l'oferta valorada

P_{max} = Puntuació màxima, en aquest cas 5 punts

S_e = Màxim nombre de sabors ofertats

s_x = Nombre de sabors oferta a valorar

2.2.2

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	PUNTUACIÓ
Contingut sucres simples (mono i disacàrids)	
MS + DS < 10 % dels carbohidrats	5
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90 % o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. Màxim 10 punts:	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Aport de greixos. Màxim 10 punts:	
Monoinsaturats ≥ 30 % greix	5
Rao ω6 / ω3 < 5	5
Osmolaritat < 400 mOsm/l	5
Total Màxim	35

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

2. FÓRMULES ENERGÈTIQUES

Lot 7- Fórmula normoproteica, hipercalòrica amb mescla de fibres. Envàs 500 ml

3.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

3.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2)

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples (mono i disacàrids). (Màxim 10 punts):	
MS + DS ≤ 0.1- 10% dels carbohidrats	5
Absència de MS + DS (només traces, <0.1%)	10
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90 % o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteïques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Aport de greixos. (Màxim 10 punts):	
Monoinsaturats ≥30% greix	5
Raó ω6/ω3<5	5
Cobertura de requeriments de micronutrients en 1500 kcal.	5
Total Màxim	40

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

Lot 5- Fórmula normoproteica, hipercalòrica, saboritzada, sense fibra. Envàs 200-250 ml

Lot 6- Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada sense fibra. Envàs 200-250 ml

Lot 8- Fórmula normoproteica, hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml

Lot 9- Fórmula normoproteica, molt hipercalòrica saboritzada amb fibra. Envàs 200-250 ml

4.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

4.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2)

4.2.1 Varietat de sabors (fins a 5 punts): l'oferta que presenti major nombre de sabors rebrà la màxima puntuació la resta puntuació proporcional.

$$P_x = P_{max} \cdot \frac{(S_x)}{(S_e)}$$

On:

P_x = Puntuació de l'oferta valorada

P_{max} = Puntuació màxima, en aquest cas 5 punts

S_e = Màxim nombre de sabors ofertats

s_x = Nombre de sabors oferta a valorar

4.2.2.

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples (% del total de carbohidrats)	
MS+ DS < 25 % dels carbohidrats	10
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90% o aminograma	
cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Contingut en greixos. (Màxim 10 punts)	
Monoinsaturats ≥ 30% greixos	5
Raó $\omega 6/\omega 3 < 5$	5
Total Màxim	35

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

3. FÒRMULES HIPERPROTEIQUES HIPERCALORIQUES

Lot 10- Fórmula moderadament hipercalòrica hiperproteica amb fibra, presentació envàs 500 ml

5.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

5.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2)

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples (mono i disacàrids). (Màxim 10 punts):	
MS + DS ≤ 0.1%-10% dels carbohidrats	5
Absència de MS + DS (només traces, <0.1%)	10
Osmolaritat < 400mOsm/L	5
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Aport de greixos. (Màxim 10 punts):	
Monoinsaturats ≥ 30% greixos	5
Raó ω6/ω3 < 5	5
Total Màxim	40

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

Lot 11-Fórmula hiperproteica hipercalòrica saboritzada amb fibra de textura mel. Envàs 200-250 ml

6.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

6.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2)

6.2.1 Varietat de sabors (fins a 5 punts): l'oferta que presenti major nombre de sabors rebrà la màxima puntuació la resta puntuació proporcional.

$$P_x = P_{max} \cdot \frac{(S_x)}{(S_e)}$$

On:
 P_x = Puntuació de l'oferta valorada
 P_{max} = Puntuació màxima, en aquest cas 5 punts
 S_e = Màxim nombre de sabors ofertats
 S_x = Nombre de sabors oferta a valorar

6.2.2

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples (% del total de carbohidrats)	
MS+ DS < 25 % dels carbohidrats	10
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Aport de greixos. (Màxim 10 punts):	
Monoinsaturats ≥ 30% greixos	5
Raó ω6/ω3 < 5	5
Total Màxim	35

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

4. DIABETES I HIPERGLICÈMIA D'ESTRÉS

Lot 12- Fórmula hipercalòrica hiperproteica neutra amb mescla de fibres. Envàs plàstic 500 mL.

7.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

7.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts)

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples. (Màxim 10 punts):	
Fructosa ≤10 % dels carbohidrats	5
Absència d'altres sucres i oligosacàrids	5
Osmolaritat	
Lot 12 <350 mOsm/L	5
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Aport de greixos: raó ω6/ω3 <5	5
Cobertura de requeriments de micronutrients en 1500 kcal.	5
Total màxim	40

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

Lot 13- Fórmula hipercalòrica hiperproteica saboritzada amb mescla de fibres. Envàs plàstic 200-250 mL.

8.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

8.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts)

8.2.1 Varietat de sabors (fins a 5 punts): l'oferta que presenti major nombre de sabors rebrà la màxima puntuació la resta puntuació proporcional.

$$P_x = P_{max} \cdot \frac{(S_x)}{(S_e)}$$

On:

P_x = Puntuació de l'oferta valorada

P_{max} = Puntuació màxima, en aquest cas 5 punts

S_e = Màxim nombre de sabors ofertats

S_x = Nombre de sabors oferta a valorar

8.2.2

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples. (Màxim 10 punts):	
Fructosa ≤10 % dels carbohidrats	5
Absència d'altres sucres i oligosacàrids	5
Contingut en AGMI ≥ 50% greixos	10
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ)≥90% o aminograma	
cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Total Màxim	35

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

5. PER A OBESITAT

Lot 14- Suplement hiperproteic hipercalòric saboritzat en textura crema.

9.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

9.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punt)

9.2.1 Varietat de sabors (fins a 5 punts): l'oferta que presenti major nombre de sabors rebrà la màxima puntuació la resta puntuació proporcional.

$$P_x = P_{max} \cdot \frac{(S_x)}{(S_e)}$$

On:

P_x = Puntuació de l'oferta valorada

P_{max} = Puntuació màxima, en aquest cas 5 punts

S_e = Màxim nombre de sabors ofertats

s_x = Nombre de sabors oferta a valorar

9.2.2

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació
Contingut sucres simples (% del total de carbohidrats)	
MS+ DS < 25 % dels carbohidrats	10
Proporció proteïnes alta qualitat (PAQ) ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials (AAEE) segons OMS	5
Incorporació d'altres fonts proteiques. (Màxim 10 punts):	
Proteïna de sèrum làctic	5
Proteïna vegetal ≥ 20 % proteïna	5
Contingut en greixos. (Màxim 10 punts):	
Monoinsaturats ≥ 30 % greix	5
Raó ω6/ω3 < 5	5
Total Màxim	35

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

6 MÒDULS

Lot 15. Mòdul espessidor

10.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

10.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts)

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació màxima
Sense gluten	10
Sense lactosa	10
Obtenció de la viscositat desitjada amb la mínima quantitat de producte	10
Dissolució homogènia en fred i calent	10
Total Màxim	40

Lot 16. Mòdul de proteïna en pols, unidosi, en sobres.

11.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS

11.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts)

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	Puntuació màxima
Riquesa del nutrient principal (proteïna). (Màxim 10 punts):	
proteïna > 90 g / 100 g	5
proteïna > 95 g / 100 g	10
Clínicament lliure de lactosa (<0,1 g / 100 g de producte)	10
Soluble en líquids i semi sòlids	10
Dissolució en fred i calent	10
Total Màxim	40

Lot 17. Dieta líquida a base d'hidrats de carboni, per a preparació quirúrgica

12.1 Criteris econòmics (sobre 3) (fins a 60 punts)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 60 punts sobre 100.

La fórmula que s'aplicarà per obtenir la puntuació d'aquest criteri és:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix el valor de ponderació per aquesta licitació en 1

33.2 Criteris tècnics de valoració automàtica (sobre 2) (fins a 40 punts) (fins a 40 punts)

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	PUNTUACIÓ
Varietat de Sabors	15
Contingut de maltodextrines > 80%	15
Sense Greix	10
Total Màxim	40