

ANNEX 4

DESGLOSSAMENT CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Subministrament de fórmules de nutrició oral i enteral de consum hospitalari i domiciliari per a l'Hospital Universitari Arnau de Vilanova de Lleida

Els articles inclosos en aquesta licitació s'han classificat en 4 apartats, cadascun dels quals té uns criteris d'adjudicació propis. Els apartats són:

1. Fórmules per a pacients adults.
2. Fórmules per a pacients pediàtrics.
3. Mòduls nutricionals.
4. Espessidors.

En relació als criteris tècnics, les fórmules que no compleixin les especificacions tècniques indicades en el plec de prescripcions tècniques quedaran automàticament excloses de la licitació, i per tant, fora de la ponderació dels criteris de valoració tècnics.

En cas de discrepància entre la informació que es faciliti en el model d'oferta tècnica i la documentació tècnica aportada pel licitador, prevaldrà la documentació tècnica aportada pel licitador.

1. FÓRMULES PER A PACIENTS ADULTS

a) Valoració dels criteris tècnics d'adjudicació del SOBRE 2: fins a 45 punts. (valoració automàtica)

FÓRMULES PER VIA ENTERAL:

a.1) Font de proteïnes (fins a 15 punts)

a.1.1) Percentatge de proteïnes d'alta qualitat

Percentatge de proteïnes d'alta qualitat (PAQ) \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials segons OMS	7,5 punts
Percentatge de proteïnes d'alta qualitat (PAQ) $<$ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials segons OMS	0 punts

a.1.2) Percentatge d'incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal

Incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal \geq 20%	7,5 punts
Incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal $<$ 20%	0 punts

a.2) Font de carbohidrats (fins a 15 punts)

Percentage monosacàrids + disacàrids

Monosacàrids + disacàrids \leq 2% del total d'hidrats de carboni	15 punts
Monosacàrids + disacàrids \leq 10% del total d'hidrats de carboni	7,5 punts
Monosacàrids + disacàrids $>$ 10% del total d'hidrats de carboni	0 punts

a.3) Font de greixos (fins a 15 punts)

a.3.1) Fórmules polimèriques

Percentatge de monoinsaturats

Monoinsaturats $\geq 25\%$	7,5 punts
Monoinsaturats $< 25\%$	0 punts

Relació $\omega 6 / \omega 3$

Relació $\omega 6 / \omega 3 \leq 5$	7,5 punts
Relació $\omega 6 / \omega 3 > 5$	0 punts

a.3.2) Formules oligomèriques i peptídiques

Percentatge de MCT

MCT $\geq 50\%$	7,5 punts
MCT $< 50\%$	0 punts

Relació $\omega 6 / \omega 3$

Relació $\omega 6 / \omega 3 \leq 5$	7,5 punts
Relació $\omega 6 / \omega 3 > 5$	0 punts

FÓRMULES PER VIA ORAL:

a.1) Font de proteïnes (fins a 12 punts)

a.1.1) Percentatge de proteïnes d'alta qualitat

Percentatge de proteïnes d'alta qualitat (PAQ) \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials segons OMS	8 punts
Percentatge de proteïnes d'alta qualitat (PAQ) $<$ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials segons OMS	0 punts

a.1.2) Percentatge d'incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal

Incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal \geq 20%	4 punts
Incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal $<$ 20%	0 punts

a.2) Font de carbohidrats (fins a 12 punts)

Percentatge monosacàrids + disacàrids

Monosacàrids + disacàrids $<$ 10% del total de carbohidrats	12 punts
Monosacàrids + disacàrids \geq 10% del total de carbohidrats	0 punts

a.3) Font de greixos (fins a 12 punts)

a.3.1) Fórmules polimèriques

Percentatge de monointsaturats

Monoinsaturats $\geq 25\%$	6 punts
Monoinsaturats $< 25\%$	0 punts

Relació $\omega 6 / \omega 3$

Relació $\omega 6 / \omega 3 \leq 5$	6 punts
Relació $\omega 6 / \omega 3 > 5$	0 punts

a.3.2) Formules oligomèriques i peptídiques

MCT de les fórmules

MCT $\geq 50\%$	6 punts
MCT $< 50\%$	0 punts

Relació $\omega 6 / \omega 3$ de les fórmules

Relació $\omega 6 / \omega 3 \leq 5$	6 punts
Relació $\omega 6 / \omega 3 > 5$	0 punts

a.4) Diversitat sabors (fins a 9 punts)

a.4.1) Número de sabors

1 sabor	0 punts
2 sabors	1 punts
3-4 sabors	3 punts
5 o més sabors	6 punts

a.4.2) Disponibilitat de pack multisabor

No disponibilitat de pack multisabor	0 punts
Disponibilitat de pack multisabor	3 punts

A efectes de la valoració del criteri de la diversitat de sabors, el sabor neutre computa com un sabor més en les fórmules orals per a pacients adults.

**b) Valoració de l'oferta econòmica del SOBRE 3: fins a 55 punts.
(valoració automàtica)**

La valoració del preu es farà pel **preu gram / mil·lilitre ofert sense IVA** arrodonit a 6 decimals.

En cas que el lot inclogui la fórmula en dispensació hospitalària (HOSP) i domiciliària (NED), per a determinar el preu del lot es farà la mitjana aritmètica dels dos imports oferts (HOSP i NED).

La puntuació màxima serà de **55 punts (P)**. La puntuació de cada lot es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula (segons Directriu 1/2020):

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

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

$$VP = 1$$

2. FÓRMULES PER A PACIENTS PEDIÀTRICS

a) Valoració dels criteris tècnics d'adjudicació del SOBRE 2: fins a 45 punts. (valoració automàtica)

a.1) Font de proteïnes (fins a 6 punts)

a.1.1) Percentatge de proteïnes d'alta qualitat

Percentatge de proteïnes d'alta qualitat (PAQ) \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials segons OMS	3 punts
Percentatge de proteïnes d'alta qualitat (PAQ) $<$ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'aminoàcids essencials segons OMS	0 punts

a.1.2) Percentatge d'incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal

Incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal \geq 20%	3 punts
Incorporació de proteïnes de sèrum làctic + proteïna vegetal $<$ 20%	0 punts

a.2) Font de carbohidrats:

Fórmules orals (fins a 6 punts)

Monosacàrids + disacàrids \leq 25% del total de carbohidrats	6 punts
Monosacàrids + disacàrids entre 26 -33% del total de carbohidrats	3 punts
Monosacàrids + disacàrids entre $>$ 33% del total de carbohidrats	0 punts

Fórmules enterals (fins a 10 punts)

Monosacàrids + disacàrids \leq 5% del total d'hidrats de carboni	10 punts
Monosacàrids + disacàrids \leq 12% del total d'hidrats de carboni	5 punts
Monosacàrids + disacàrids $>$ 12% del total d'hidrats de carboni	0 punts

a.3) Font de greixos (fins a 6 punts)

a.3.1) Fórmules polimèriques:

Percentatge de monoinsaturats

Monoinsaturats \geq 25%	3 punts
Monoinsaturats $<$ 25%	0 punts

Relació $\omega 6 / \omega 3$ de les fórmules polimèriques:

Relació $\omega 6 / \omega 3 \leq 5$	3 punts
Relació $\omega 6 / \omega 3 > 5$	0 punts

a.3.2) Fórmules oligomèriques i peptídiques:

MCT de les fórmules

MCT \geq 50%	3 punts
MCT entre 45-49%	1,5 punts
MCT entre $<$ 45%	0 punts

Relació $\omega 6 / \omega 3$ de les fórmules oligomèriques i peptídiques

Relació $\omega 6 / \omega 3 \leq 5$	3 punts
Relació $\omega 6 / \omega 3 > 5$	0 punts

a.4) Diversitat sabors, només per a dietes orals (fins a 12 punts)

Número de sabors

No té ni el sabor de xocolata ni el sabor de maduixa	0 punts
Té el sabor de maduixa o el sabor de xocolata	2 punts
Té el sabor de maduixa i el sabor de xocolata	4 punts
Té el sabor de xocolata, el sabor de maduixa i un altre sabor	6 punts

Disponibilitat de pack multisabor

No disponibilitat de pack multisabor	0 punts
Disponibilitat de pack multisabor	6 punts

A efectes de la valoració del criteri de la diversitat de sabors, el sabor neutre no computa com a sabor en les fórmules orals per a pacients pediàtrics.

a.5) Fibra (fins a 5 punts)

a.5.1) g fibra / 1000 Kcal

Si ≥ 10 g fibra/1000 Kcal	2,5 punts
Si < 10 g fibra/1000 Kcal	0 punts

a.5.2) g fibra / 1000 Kcal

Fibra soluble ≥ 50 %	2,5 punts
Fibra soluble < 50 %	0 punts

a.6) Osmolaritat

Fórmules orals (fins a 5 punts)

Si osmolaritat < 330 mOsm/L	5 punts
Si osmolaritat entre 330-400 mOsm/L	2,5 punts
Si osmolaritat > 400 mOsm/L	0 punts

Fórmules enterals (fins a 13 punts)

Si osmolaritat < 330 mOsm/L	13 punts
Si osmolaritat entre 330-400 mOsm/L	6,5 punts
Si osmolaritat > 400 mOsm/L	0 punts

a.7) Contingut de colina, taurina, L-carnitina i inositol (fins a 5 punts)

No té cap dels 4 components següents: colina, taurina, L-carnitina o inotisol	0 punt
Té 1 dels 4 components següents: colina, taurina, L-carnitina o inotisol	1 punt
Té 2 dels 4 components següents: colina, taurina, L-carnitina o inotisol	3 punts
Té 3 o 4 components dels 4 components següents: colina, taurina, L-carnitina o inotisol	5 punts

b) **Valoració de l'oferta econòmica del SOBRE 3 (fins a 55 punts)**
(valoració automàtica)

La valoració del preu es farà pel **preu gram / mil·lilitre ofert sense IVA** arrodonit a 6 decimals.

En cas que el lot inclogui la fórmula en dispensació hospitalària (HOSP) i domiciliària (NED), per a determinar el preu del lot es farà la mitjana aritmètica dels dos imports oferts (HOSP i NED).

La puntuació màxima serà de **55 punts (P)**. La puntuació de cada lot es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula (segons Directriu 1/2020):

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

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

$VP = 1$

3. MÒDULS NUTRICIONALS

a) Valoració dels criteris tècnics d'adjudicació del SOBRE 2: fins a 15 punts. (valoració automàtica)

a.1) Estudis publicats: Fins a 15 punts.

Un o més estudis publicats en revistes científiques indexades amb el/s producte/s del lot per al que es presenta oferta	15 punts
Sense estudis publicats en revistes científiques indexades amb el/s producte/s del lot per al que es presenta oferta	0 punts

b) Valoració de l'oferta econòmica del SOBRE 3 (fins a 85 punts) (valoració automàtica)

La valoració del preu es farà pel **preu gram / mil·lilitre ofert sense IVA** arrodonit a 6 decimals.

En cas que el lot inclogui la fórmula en dispensació hospitalària (HOSP) i domiciliària (NED), per a determinar el preu del lot es farà la mitjana aritmètica dels dos imports oferts (HOSP i NED).

La puntuació màxima serà de **85 punts (P)**. La puntuació de cada lot es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula (segons Directriu 1/2020):

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

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

$VP = 1$

4. MÒDULS NUTRICIONALS

a) Valoració de la cata de la fórmula: fins a 40 punts.
(valoració subjecta a criteris de judici de valor)

a.1) Modificació del sabor propi del producte a espessir (fins a 10 punts)

Sabor neutre que NO MODIFICA el sabor propi del producte a espessir.	10 punts
Sabor neutre que MODIFICA el sabor propi del producte a espessir.	0 punts

a.2) Solubilitat (fins a 10 punts)

Producte completament soluble en aigua freda (que no faci grumolls)	2,5 punts
Producte completament soluble en aigua calenta (que no faci grumolls)	2,5 punts
Producte completament soluble en llet freda (que no faci grumolls)	2,5 punts
Producte completament soluble en llet calenta (que no faci grumolls)	2,5 punts

a.3) Textures (fins a 10 punts)

Capacitat per aconseguir les textures, consistències i viscositats següents: nèctar, mel i pudín/natilla.	10 punts
Si no permet aconseguir les textures, consistències i viscositats següents: nèctar, mel i púding/natilla.	0 punts

a.4) Estabilitat: manteniment consistència de les textures (fins a 10 punts)

Estabilitat en el temps a temperatura ambient: ha de mantenir la consistència de cada una de les textures i viscositats (néctar, mel i púding/natilla) durant mínim 4 hores.	10 punts
Si el producte perd la seva consistència abans de 4 hores.	0 punts

**b) Valoració de l'oferta econòmica del SOBRE 3: fins a 60 punts.
(valoració automàtica)**

La valoració del preu es farà pel **preu gram / mil·lilitre ofert sense IVA** arrodonit a 6 decimals.

En cas del lot 63, per a determinar el preu unitari del lot es farà la mitjana aritmètica dels 3 imports següents:

- la presentació en sobres monodosi de dispensació hospitalària (HOSP)
- la presentació en sobres monodosi de dispensació domiciliària (NED)
- la presentació en pot de dispensació domiciliària (NED)

La puntuació màxima serà de **60 punts** (P). La puntuació de cada lot es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula (segons Directriu 1/2020):

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

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

$VP = 1$