

Criteris d'adjudicació per la contractació de preparats de nutrició enteral per a pacients pediàtrics en model de dispensació hospitalària i domiciliària mitjançant acord marc per a l'Hospital Universitari de Tarragona Joan XXIII

1.1. Oferta econòmica.....fins a 40 punts (sobre 3)

Per a tots els articles de l'expedient, l'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació (40 punts) i la resta d'ofertes rebran una puntuació proporcional, d'acord amb el diferencial de percentatges respecte a l'oferta amb més puntuació, segons resulti de l'aplicació de la següent fórmula:

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

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.

Totes les propostes hauran d'incloure el cost unitari de l'envàs i el cost per cada 100ml de preparat. Aquest segon, serà el que es considerarà per a la puntuació d'oferta econòmica (euros/100ml).

Si per a un mateix codi existeixen dietes de diferent densitat energètica i diferents volums d'envàs, l'avaluació del cost econòmic es realitzarà considerant el cost per cada 100kcal (euros/100kcal). De la mateixa manera, si per a un mateix codi existeixen dietes en pols i líquides, l'avaluació del cost econòmic es realitzarà considerant el cost per cada 100kcal (euros/100kcal). Per tant, cal incloure també el cost per cada 100kcal de preparat.

Són requisits obligatoris per a les fórmules saboritzades, que els diferents sabors comercialitzats tinguin el mateix preu.

1.2. Criteris tècnics de valoració automàtica.....fins a 60 punts (sobre 2)

Les ofertes que no compleixin els requisits tècnics indicats en aquest plec, quedaran excloses i per tant, fora de la ponderació dels criteris de valoració tècnics.

Quan un criteri/requisit s'especifica com a "requeriment indispensable" per a un lot o per a un codi concret, és eliminatori. Els productes que no el compleixin quedaran fora de concurs.

Definicions:

- Es considera nutrició enteral hipercalòrica si la densitat calòrica és major o igual de 1,5 Kcal/ml, excepte en els lactants, que es considera hipercalòrica si la densitat energètica és ≥ 1 kcal/ml.
- Es considera que una fórmula és parcialment hidrolitzada quan les proteïnes són pèptids de pes molecular entre 5000 i 12000 daltons, i extensament hidrolitzada quan les proteïnes són pèptids de baix pes molecular (<5000 daltons)¹.

La puntuació tècnica és particular per a cada lot, per als lots a, b i c; aquesta es divideix en una puntuació comuna per a tot el lot (**fins a 40 punts**) i una puntuació específica per a cada codi (**fins a 20 punts**).

¹ Pedrón Giner M, Navas López VM. Formulas de Nutrición enteral en Pediatría. 1ed. Madrid: Ergón; 2013. 73p.

El desglossament de la puntuació tècnica és el següent:

a) Nutrició enteral per a lactants (Apte des del naixement fins als 12-18 mesos de vida)

Puntuació tècnica comuna (fins a 40 punts)

CRITERIS			PUNTS
Proteïnes (fins a 10 punts)	Proteïnes d'origen làctic*		5
	Major proporció de proteïnes de sèrum làctic*		5
Carbohidrats (CH) (fins a 5 punts)	Dietes enterals	Monosacàrids + disacàrids $\leq 5\%$ del total de CH	5
		Monosacàrids + disacàrids $\leq 20\%$ del total de CH	2.5
	Dietes orals	Monosacàrids + disacàrids $\leq 20\%$ del total de CH	5
Greixos (fins a 5 punts)	Dietes polimèriques	Monoinsaturats $\geq 25\%$	2.5
		Relació $\omega 6/\omega 3 \leq 5$	2.5
	Dietes oligomèriques i peptídiques	Triglicèrids de cadena mitja (MCT) $\geq 50\%$	2.5
		Relació $\omega 6/\omega 3 \leq 5$	2.5
Sabors (fins a 10 punts)	Apte per sonda i per via oral (saboritzada)		5
	Neutre (llet)		3
	Vainilla		2
	Neutre i vainilla		5
Osmolaritat (fins a 5 punts)	< 330 mOsm/L		5
	$330-400$ mOsm/L		2.5
Gestió d'incidències (fins a 5 punts)	Adjudicatari no dona cap opció		0
	Adjudicatari proporciona alternativa		5

*excepte per dietes elementals

1. Dieta completa polimèrica hipercalòrica (≥ 1 kcal/ml) amb fibra per lactants (proteïna no hidrolitzada)

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Fibra ≥ 0.4 g/100Kcal: 5 punts
- Fibra soluble $\geq 75\%$: 5 punts
- Enriquida amb HMO: 5 punts
- Àcids grassos poliinsaturats de cadena llarga $> 15\%$: 5 punts

2. Dieta completa parcialment hidrolitzada hipercalòrica (≥ 1 kcal/ml) sense fibra per lactants (proteïna parcialment hidrolitzada)

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Requisit indispensable: sense fibra
- Proteïnes 100% sèriques parcialment hidrolitzades: 5 punts
- Major proporció de proteïnes < 5000 da: 5 punts. S'adjudicaràn 0 punts a la resta d'ofertes
- Àcids grassos poliinsaturats de cadena llarga $> 15\%$: 10 punts

3. Dieta completa oligomèrica extensament hidrolitzada hipercalòrica (≥ 1 kcal/ml) sense fibra per lactants

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Requisit indispensable: sense fibra
- Proteïnes 100% sèriques extensament hidrolitzades: 10 punts

- Àcids grassos poliinsaturats de cadena llarga >15%: 10 punts

4. Dieta completa monomèrica elemental normocalòrica (<1kcal/ml) per lactants

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Requisit indispensable: aminoàcids lliures de síntesi, exempts de proteïna d'origen làctic
- Enriquida amb HMO: 5 punts
- Àcids grassos poliinsaturats de cadena llarga >15%: 10 punts
- Major proporció de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

b) Nutrició enteral per a pacients des d'un fins a 10 anys de vida (o superior)

Puntuació tècnica comuna (fins a 40 punts)

CRITERIS			PUNTS
Proteïnes (fins a 10 punts)	Proteïnes d'origen làctic		5
	Major proporció de proteïnes de sèrum làctic		5
Carbohidrats (CH) (fins a 5 punts)	Dietes enterals	Monosacàrids + disacàrids ≤5% del total de CH	5
		Monosacàrids + disacàrids ≤20% del total de CH	2.5
	Dietes orals	Monosacàrids + disacàrids ≤20% del total de CH	5
Greixos (fins a 5 punts)	Monoinsaturats ≥25%		2.5
	Relació ω6/ω3 ≤5		2.5
Sabors (fins a 10 punts)	Apte per sonda i per via oral (saboritzada)		5
	Neutre (llet)		3
	Vainilla i xocolata		1
	Xocolata		1
	Vainilla		0.5
	Maduixa		0.5
	Plàtan		0.5
Osmolaritat (fins a 5 punts)	<350 mOsm/L		5
	350-400 mOsm/L		2.5
Gestió d'incidències (fins a 5 punts)	Adjudicatari no dona cap opció		0
	Adjudicatari proporciona alternativa		5

5. Dieta completa polimèrica normocalòrica sense fibra, en envàs de volum ≤250ml

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Requisit indispensable: sense fibra
- Pack multi sabor amb major varietat: 10 punts
- Major proporció de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

6. Dieta completa polimèrica normocalòrica sense fibra en envàs de volum ≥250ml

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Requisit indispensable: sense fibra
- Apte via oral: 10 punts
- Major proporció de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

7. Dieta completa polimèrica normocalòrica amb fibra, en envàs de volum $\leq 250\text{ml}$
Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):
 - Pack multi sabor amb major varietat: 10 punts
 - Major quantitat de fibra (g/100kcal): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Fibra soluble $\geq 50\%$: 5 punts
8. Dieta completa polimèrica normocalòrica amb fibra en envàs de volum $\geq 250\text{ml}$
Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):
 - Apte via oral: 10 punts
 - Major quantitat de fibra (g/100kcal): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Fibra soluble $\geq 50\%$: 5 punts
9. Dieta completa polimèrica hipercalòrica sense fibra
Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):
 - Requisit indispensable: sense fibra
 - Pack multi sabor amb major varietat: 10 punts
 - Major proporció de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
10. Dieta completa polimèrica hipercalòrica amb fibra, neutre
Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):
 - Requeriment indispensable: sabor neutre (no vainilla)
 - Apte via oral: 10 punts
 - Major quantitat de fibra (g/100kcal): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Fibra soluble $\geq 50\%$: 5 punts
11. Dieta completa polimèrica hipercalòrica amb fibra, sabors
Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):
 - Pack multi sabor amb major varietat: 10 punts
 - Major quantitat de fibra (g/100kcal): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Fibra soluble 40-70%: 5 punts
12. Dieta completa polimèrica normocalòrica en pols
Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):
 - Format monodosi: 5 punts
 - Major quantitat de fibra (g/100kcal): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Fibra soluble 40-70%: 5 punts
 - Major proporció de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

c) Nutrició enteral amb diferent grau d'hidròlisi per a pacients d'edat superior a un any de vida

Puntuació tècnica comuna (fins a 40 punts)

CRITERIS			PUNTS
Proteïnes (fins a 10 punts)	Proteïnes d'origen làctic*		5
	Major proporció de proteïnes de sèrum làctic*		5
Carbohidrats (CH)	Dietes enterals	Monosacàrids + disacàrids $\leq 5\%$ del total de CH	5
		Monosacàrids + disacàrids $\leq 20\%$ del total de CH	2.5

(fins a 5 punts)	Dietes orals	Monosacàrids + disacàrids $\leq 20\%$ del total de CH	5
Greixos (fins a 5 punts)	Triglicèrids de cadena mitja (MCT) $\geq 50\%$		2.5
	Relació $\omega 6/\omega 3 \leq 5$		2.5
Sabors (fins a 10 punts)	Apte per sonda i per via oral (saboritzada)		5
	Neutre (llet)		2
	Vainilla		2
	Xocolata		1
Osmolaritat (fins a 5 punts)	< 350 mOsm/L		5
	350-400 mOsm/L		2.5
Gestió d'incidències (fins a 5 punts)	Adjudicatari no dona cap opció		0
	Adjudicatari proporciona alternativa		5

**excepte per dietes elementals*

d) Dieta completa oligomèrica normocalòrica

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Apte per via oral: 5 punts
- Disponible en altres sabors, a banda de sabor neutre (no vainilla): 5 punts
- Sense fibra o fibra 100% soluble: 5 punts
- Menor osmolaritat: 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

e) Dieta completa oligomèrica hipercalòrica

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Apte per via oral: 5 punts
- Disponible en altres sabors, a banda de sabor neutre (no vainilla): 5 punts
- Sense fibra o fibra 100% soluble: 5 punts
- Menor osmolaritat: 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

f) Dieta completa monomèrica (elemental)

Puntuació tècnica específica (fins a 20 punts):

- Requisit indispensable: aminoàcids lliures de síntesi, exempts de proteïna d'origen làctic
- Apte per via oral: 5 punts
- Disponible en altres sabors, a banda de sabor neutre: 5 punts
- Possibilitat de preparar en diferents densitats energètiques: 5 punts
- Menor osmolaritat: 5 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes

d) **Nutrició enteral per patologies específiques**

Puntuació tècnica específica (fins a 60 punts):

e) Dieta per Insuficiència renal crònica lactants i nens petits

- Densitat energètica: ≤ 1 kcal/ml: 15 punts
- Menor quantitat de fòsfor (mg/100kcal): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
- Menor quantitat de potassi (mg/100kcal): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
- Menor percentatge de calories del total de l'energia aportades per proteïna: 15 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
- Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts

- f) Dieta per Insuficiència renal crònica en pacients pre-diàlisi, hipercalòrica, a partir dels 3 anys
- Densitat energètica: $\geq 1\text{kcal/ml}$: 15 punts
 - Menor quantitat de fòsfor ($\text{mg}/100\text{kcal}$): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Menor quantitat de potassi ($\text{mg}/100\text{kcal}$): 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Menor percentatge de calories del total de l'energia aportades per proteïna: 15 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- g) Dieta completa normocalòrica per al tractament de la malaltia de Crohn
- Densitat energètica: $\geq 1\text{kcal/ml}$: 15 punts
 - Conté TGF- $\beta 2$: 15 punts
 - Menor osmolaritat: 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Major varietat de sabors: 10 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- h) Dieta completa per a errors congènits del metabolisme dels àcids grassos
- Pel compliment de la descripció tècnica: 50 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts

e) Mòduls

Puntuació tècnica específica (fins a 60 punts)

- f) Mòdul d'hidrats de carboni
- 100% dextrinomaltosa: 50 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- g) Mòdul d'hidrats de carboni i lípids
- Possibilitat d'obtenir diferents densitats calòriques: 20 punts
 - Major proporció de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 20 punts. S'adjudicaran 0 punts a la resta d'ofertes
 - Baix contingut en minerals: 10 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- h) Mòdul proteic
- $>95\%$ de l'energia d'origen proteic: 20 punts
 - 100% proteïnes d'origen làctic: 20 punts
 - Sense fibra: 10 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- i) Mòdul lipídic a base de MCT
- 100% de l'energia en forma de lípids: 20 punts
 - $>90\%$ dels lípids en forma de triglicèrids de cadena mitja (MCT): 20 punts
 - Sense vitamines, minerals ni elements traça: 10 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- j) Mòdul espessidor de nova generació fet a base de goma xantana per a nens >3 anys
- Sabor neutre que no afecta el sabor propi del producte a espessir: 15 punts
 - Producte fàcil de dissoldre en diferents consistències i temperatures: 10 punts

- Possibilitat d'aconseguir diferents consistències i textures, des de nèctar fins a púding; o IDDSI 0-4: 15 punts
 - Estabilitat en el temps, a major durada de la preparació: 10 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts
- k) Mòdul espessidor de nova generació fet a base de goma garrofi i goma xantana per a nens >12m
- Sabor neutre que no afecta el sabor propi del producte a espessir: 15 punts
 - Producte fàcil de dissoldre en diferents consistències i temperatures: 10 punts
 - Possibilitat d'aconseguir diferents consistències i textures, des de nèctar fins a púding; o IDDSI 0-4: 15 punts
 - Estabilitat en el temps, a major durada de la preparació: 10 punts
 - Gestió incidències: l'adjudicatari proporciona alternativa: 10 punts