

CRITERIS DE VALORACIÓ:

1 CRITERIS DE VALORACIÓ TÈCNICS (SOBRE 2). Puntuació màxima 30 punts

PRODUCTES PER VIA ORAL	
Criteri	Puntuació
Nombre de sabors diferents disponibles al mateix preu (màxim 30	a. ≥ 3 sabors = 30 punts

Justificació
La varietat de sabors millora l'adherència al tractament nutricional.

PRODUCTES PER SONTA	
Criteri	Puntuació
Osmolaritat (Màxim 15 punts)	a. Més baixa= 15 punts b. Fins a: osmolaritat més baixa + 30 mOsm= 10 punts c. Major a: osmolaritat més baixa + 30mOsm= 0 punts
Existència d’alternatives en les presentacions amb la mateixa composició (diferents volums, tipus acondicionament, etc) (màxim 5 punts)	a. ≥ 2 presentacions diferents = 5 punts b. Sense alternatives = 0 punts
Percentatge de sucres (màxim 10 punts)	a. <10% dels hidrats de carboni en forma de sucres simples – 10 punts b. ≥10% dels hidrats de carboni en forma de sucres simples = 0 punts

Justificació
Per minimitzar els efectes adversos es demana una osmolaritat propera a la fisiològica
Es demanen diferents alternatives de la mateixa presentació per tenir disponibilitat en cas de desproveïments d’alguna de les presentacions
Es demana que el percentatge de sucres simples d’absorció ràpida sigui un percentatge baix de l’aport global d’hidrats de carboni per a un millor control glucèmic

ESPESSANTS	
Criteri	Puntuació
Transparència en diferents consistències (màxim 10 punts)	a. Totalment transparent: 10 punts b. Semitransparència: 5 punts c. Opac: 0 punts
Solubilitat en diferents consistències (màxim 10 punts)	a. Totalment soluble (10 punts) b. Presència de grumolls en algunes consistències (5 punts) c. Presència de grumolls en totes les consistències (0 punts)
Quantitat per preparació (màxim 5 punts)	a. Mínima quantitat de preparació: 5 punts b. Puntuació inversament proporcional segons la quantitat de preparació
Temps de preparació de la textura nèctar amb aigua (màxim 5 punts)	a. ≤ 1 minut: 5 punts b. 1- 3 minuts: 3 punts c. > 3 minuts: 0 punts

Justificació
L'aparença visual juga un paper important en l'acceptació del tractament, per aquest motiu, quan més transparent sigui el producte mes disposició del pacient a consumir-ho
Un espessant amb grumolls dificulta el procés de deglució i augmenta el risc d'aspiració
Minimitzar el volum facilita la seva preparació així com la quantitat total necessària que un pacient necessita
La rapidesa en la preparació, garanteix que es prepari adequadament la textura desitjada i que el pacient consumeixi la textura dequada, augmentat així la seguretat del pacient

2 CRITERIS DE VALORACIÓ ECONÒMICS (SOBRE 3). Puntuació màxima 70 punts

La puntuació màxima d’aquest criteri serà de 70 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article i per import unitari sense

La valoració del preu es farà per article i per import unitari sense

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

PV = Puntuació de l’oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

Om = Oferta millor

OV = Oferta a valorar

IL = Import de licitació

VP= Valor de ponderació (1/70)

1. Oferta tècnica

1.1. Presentació

La informació que s'ha d'incloure en format normalitzat per a cada producte ofert, és la següent:

- Codi identificatiu del producte (obligatori, no s'admetran ofertes amb les referències internes dels laboratoris). Pels equips no cal codi identificatiu
- Capacitat (en ml)
- Nom comercial
- Nom del laboratori

1.2. Documentació de l'oferta tècnica - Documentació a presentar en el sobre número 2

La documentació tècnica de les ofertes ha d'incloure la *Fitxa tècnica del producte*.

També, caldrà adjuntar una fotografia del producte, obligatòriament en color, de la presentació completa del producte en tots els seus termes:

- De l'envàs
- De les unitats galèniques: bosses, flascons, sobres, etc. S'han de poder visualitzar les etiquetes o les serigrafies de cada unitat galènica de forma completa, amb tota la informació.
- S'ha de poder visualitzar si cada unitat està correctament identificada amb el nom de la nutrició, descripció qualitativa de la nutrició, lot i caducitat.

No s'ha d'incloure documentació bibliogràfica del productes oferts ni cap altra documentació que no sigui la sol·licitada en aquest apartat. En el cas que l'òrgan de contractació ho consideri oportú, és requerirà a les empreses licitadores la presentació de la documentació tècnica addicional necessària.

En el supòsit que les empreses licitadores no presentin la documentació tècnica amb la suficient informació i la forma de presentació no sigui la sol·licitada, l'oferta tècnica no serà avaluada i per tant es rebutjarà.

Tota l'oferta tècnica haurà de ser presentada exclusivament en suport informàtic.

1.3. Presentació de mostres

S'ha d'aportar una mostra del material ofert. Les mostres s'hauran de lliurar al Servei de Farmàcia de l'Hospital Universitari de Girona Dr. Josep Trueta dintre de l'horari laboral (de dilluns a divendres de 08:00 hores a 15:00 hores)

2. Oferta econòmica

2.1. Preus de licitació

Els preus que de licitació que figuren en l'annex pla de necessitats i en l'annex model d'oferta econòmica, per a cada producte, són preus de referència.

El preu incorpora el subministrament de les dietes als diferents magatzems de l'Hospital Trueta i Hospital Santa Caterina i al domicili de cada pacient amb medicació domiciliària. S'ha establert un preu de licitació de referència per pacients intrahospitalaris i un altre per a pacients domiciliaris que inclou el cost del transport al domicili del pacient.

Les ofertes econòmiques estan sotmeses als següents límits

- Els preus de licitació són de referència, en el sentit que les ofertes que els superin no seran excloses.
- Les ofertes no poden superar el nombre de 6 decimals. En cas de superar-lo, tampoc podran ser considerades en la fase de ponderació.
- El preu d'una dieta ha de ser igual per a totes les varietats de sabor i presentació que tingui la dieta.

No es preveu revisió de preus.

2.2. Preus finals

Donat que els articles tenen diferents presentacions, els licitadors hauran d'oferir un preu per ml/g sense IVA per a cada producte i forma farmacèutica que es relacioni al pla de necessitats i al model d'oferta econòmica, entenent com a preu final el que el licitador ofereixi després de possibles aplicacions del descompte per volum de compra a què es refereix l'article 3.6 de la Llei 29/2006, de 26 de juliol, i aplicació de l'article 9 del Reial Decret-Llei 8/2010, de 20 de maig, en atenció a les quantitats de consum previstes i indicades al pla de necessitats per l'òrgan de contractació.

Aquest preu serà el que es tindrà en consideració al moment d'aplicar els criteris d'adjudicació de la contractació.

Quan es tracti d'una nutrició que s'administra mitjançant sonda, la valoració de l'oferta econòmica es farà de manera conjunta entre la nutrició i el preu de l'equip necessari per a la seva administració. S'aplicarà el preu mig de les dietes i el preu mig de la/es sonda/es.

Les empreses podran, de forma addicional, oferir descomptes per volum de compra per aquells casos en que les necessitats reals resultin superiors als consums inicialment previstos al pla de necessitats. No obstant aquests descomptes no seran tinguts en compte en el moment de l'adjudicació.

Els equips necessaris per als productes amb sonda només es subministraran als pacients domiciliaris.

En relació al preu i a les previsions contingudes, en la clàusula 8.2.5 del plec de clàusules administratives particulars, en el que s'estableix l'obligació de l'adjudicatari de comunicar els nous preus i condicions que millorin els de la contractació durant la vigència de la mateixa, s'especifica l'obligació concreta de comunicar la baixa que puguin experimentar els preus industrials i de referència dels medicaments adjudicats, sempre que tinguin impacte econòmic en els preus d'adjudicació.

L'adjudicació final es farà pel preu unitari de la unitat mínima de venda de cada dieta i unitari per als equips.

Cal presentar l'oferta obligatòriament en el model d'oferta econòmica.