

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER AL SUBMINISTRAMENT DE NUTRICIONS AL SERVEI DE FARMÀCIA DE L'HOSPITAL VERGE DE LA CINTA DE TORTOSA PELS PACIENTS TANT EN MODEL DE DISPENSACIÓ HOSPITALÀRIA COM MODEL DE LLIURAMENT DOMICILIARI.

1. Objecte de la contractació.

L'objecte d'aquest acord marc és la contractació del subministrament de fórmules de Nutrició Enteral (NE), per a pacients adults en règim domiciliari i en hospitalari, tenint en compte les quantitats previstes en l'annex B del Plec de Clàusules Administratives Particulars (en endavant PCAP) són quantitats merament estimatives, calculades a partir dels consums anteriors de l'HTVC. Aquestes quantitats podran ser objecte de modificació a l'alça o a la baixa, en funció de les necessitats de l'HTVC.

La present contractació s'articula en 19 lots corresponents a productes de NE i oral així com el material necessari per a l'administració. La distribució dels productes és:

Grup 1. Fórmules nutricionals per a pacients adults. (Lot 1 a Lot 17), els quals s'estructuren:

1.- Fórmules enterals: lot 1 al lot 8.

2.- Fórmules orals: lot 9 al 17.

Grup 2. Mòduls nutricionals i espessidors: lot 18 i 19.

En relació als criteris tècnics, en tots els casos les ofertes que no acompleixin les especificacions tècniques generals indicades en aquest plec quedaran automàticament excloses de la licitació, i per tant, fora de la ponderació dels criteris tècnics valorats.

La informació aportada per realitzar les valoracions podrà ser contrastada amb les fitxes tècniques a criteri dels avaluadors.

En cas de discrepància entre la informació descrita en l'annex B, "Fitxa tècnica pròpia del producte" i la documentació tècnica aportada pel proveïdor, es donarà prioritat a la documentació tècnica del proveïdor. La no explicitació i/o justificació d'aquestes discrepàncies pot comportar la no valoració dels paràmetres afectats, i fins i tot, podrà ser motiu de desqualificació de l'oferta presentada.

2. Especificacions tècniques.

Les especificacions tècniques dels productes subjectes a licitació són les que consten a l'Annex A que conforma l'objecte de la present licitació.

Les fórmules que es presentin al concurs seran valorades i veremades d'acord amb criteris tècnics generals i específics. De manera que, un producte sigui valorat, primerament ha de complir tots els requisits generals. El no compliment d'una part d'aquests, serà motiu de no valoració de l'oferta. Complementàriament, s'estableixen criteris tècnics extra amb els que es puntuaran d'altres criteris de les fórmules i que estaran descrits i veremats en cada cas.

Tant els criteris generals com els específics estan presentats en cada lot així com les puntuacions amb les que es valoraran els criteris tècnics extra de cada fórmula.

Cada fórmula ha d'avaluar les dades tècniques, tan les generals i com les específiques, per la qual cosa aquestes s'han d'acreditar bé per fitxa tècnica o bé en documents tècnics. El fet de no poder acreditar un requeriment serà motiu de no valoració de la fórmula.

3. CONDICIONS LOGÍSTIQUES

3.1. Unitats mínimes de comanda.

La comanda mínima serà d'una unitat de l'embalatge mínim adjudicat per a cada lot (per exemple, si la fórmula es presenta en capsos de 12 unitats, la comanda mínima serà de 12 unitats).

3.2. Condicions del subministrament

El lliurament del subministrament objecte d'aquesta contractació serà de caràcter successiu, haurà d'anar sempre acompanyat de l'albarà corresponent i es realitzarà de forma diferent segons la dispensació sigui hospitalària o domiciliària.

Tant en el subministrament hospitalari com domiciliari, els embalatges i el transport es consideren part integrant de l'operació de l'esmentat lliurament i, en qualsevol cas, inclosos en el preu.

El contractista ha de garantir el subministrament de les fórmules durant tota la durada del contracte. En cas d'impossibilitat de subministrament el contractista haurà de

comunicar-ho al Servei de Farmàcia de l'HTVC tant en cas de comandes de dispensació hospitalària com en cas de comandes de dispensació domiciliària.

En el cas que es reiteri la impossibilitat de subministrar les fórmules d'algun dels lots adjudicats, es podrà imposar una penalitat del 10 per 100 de l'import del lot adjudicat que correspongui en el contracte basat, sens perjudici la resolució de l'acord marc subministrament del lot adjudicat d'acord amb el que prevegi el plec de clàusules administratives particulars.

Serà indispensable la formalització de l'acord marc per poder subministrar les fórmules adjudicades.

3.2.1. Condicions del subministrament hospitalari.

Les comandes les farà el Servei de Farmàcia i es lliuraran en el magatzem del Servei de Farmàcia de l'HTVC, d'acord amb el circuit establert per l'HTVC.

3.2.2. Condicions del subministrament domiciliari.

El subministrament en règim domiciliari haurà de disposar d'un servei d'atenció telefònica i telemàtica. Els licitadors hauran d'oferir un servei d'atenció telefònica i telemàtica (correu electrònic) adequat per resoldre les incidències i/o urgències que es produeixin en aquest règim de subministrament.

Les comandes es faran des del Servei de Farmàcia del HTVC.

Les comandes es lliuraran al domicili de cada pacient o l'adreça que consti en la comanda cursada per l'HTVC. El pacient, o persona responsable que rebí la comanda, haurà de signar l'albarà de lliurament, fent constar el nom de la persona que signa, la relació de qui signa amb el pacient i la data del lliurament. Al domicili del pacient ha de quedar còpia de l'albarà signat.

El contractista ha d'enviar, en format electrònic, l'albarà valorat i signat pel pacient al Servei de Farmàcia del HTVC com a màxim 48 hores després del lliurament al domicili i

lliurar els albarans originals signats pels pacients en un termini màxim de 7 dies hàbils.

Els proveïdors hauran de permetre anul·lació de comandes sempre que el pacient no

n'hagi fet la recepció.

3.3. Condicions de presentació dels productes lliurats

Tots els enviaments hauran d'anar acompanyats dels corresponents albarans que, de forma obligatòria, hauran d'anar valorats i han d'incloure el nombre d'envasos subministrats de cada presentació.

L'albarà s'haurà d'enviar per duplicat, i haurà de contenir:

- Nom i NIF del proveïdor.
- Número de comanda de l'HUAV.
- Número d'albarà del proveïdor.
- Codi nacional.
- Nom de l'especialitat farmacèutica.
- Lot i caducitat de cada especialitat.
- La quantitat d'envasos subministrats de cada presentació.
- El preu unitari.
- Import total
- IVA

3.4. Termini de lliurament

El contractista haurà de subministrar, amb caràcter general, tant els lliuraments hospitalaris com domiciliaris en el termini màxim de 2 dies hàbils des de la rebuda de la comanda.

En les comandes de caràcter urgent, el termini màxim serà de 1 dia hàbil, sempre que la comanda sigui rebuda pel proveïdor abans de les 13 h.

El lliurament no s'entendrà realitzat fins que el responsable de la recepció de les fórmules hagi donat la seva conformitat.

L'incompliment d'aquests terminis suposarà la imposició d'una penalitat del 10 per 100 de l'import econòmic de cada comanda lliurada parcialment o no lliurada, sens perjudici la resolució de l'acord marc subministrament del lot adjudicat d'acord amb el que prevegi el plec de clàusules administratives particulars.

3.5. Caducitat

Els lots subministrats tindran, amb caràcter general, com a mínim, un termini de caducitat de 12 mesos al punt de lliurament.

El període de garantia de les nutricions orals i enterals subministrades és el de la data de caducitat autoritzada i que ha de figurar necessàriament al material de condicionament juntament amb el lot de fabricació. Durant el període de la caducitat autoritzada, el contractista tindrà l'obligació de substituir totes les unitats que presentin defectes atribuïbles a la fabricació i totes les unitats dels lots, que en determinés la retirada el Ministeri de Sanitat en els supòsits que preveu la legislació actual.

3.6. Embalatge

Els productes estaran perfectament condicionats pel que fa al seu embalatge i els contractistes els transportaran degudament, de manera que garanteixin totalment les seves condicions de conservació fins al seu lliurament.

3.7. Retirada de producte

El contractista disposarà d'un procediment preestablert de notificació i retirada urgent de les fórmules en els casos que es doni qualsevol problema en alguna de les nutricions lliurades, ja sigui detectat per l'hospital, pel pacient, el contractista o les autoritats sanitàries, en els casos de problemes relacionats amb la seguretat i qualitat dels mateixos. El contractista es farà càrrec de la retirada i reemborsament dels productes afectats.

3.8. Gestió de les devolucions al contractista en cas de retirada del producte d'acord amb el punt 3.7

Les devolucions es notificaran per correu electrònic al contractista, i les fórmules hauran de ser retirades del magatzem del Servei de Farmàcia de l'HTVC o del domicili del pacient, en un termini màxim de 6 dies hàbils (s'exclouen dissabtes, diumenges i festius). En cas contrari, les despeses ocasionades aniran per compte i podran ésser carregades contra el saldo de proveïdor amb l'HTVC.

3.9. Facturació

La facturació serà per comanda.

En el cas dels lliuraments domiciliaris, haurà de constar en la factura el nom i cognoms del pacient, la data de lliurament i el número de comanda de l'HTVC.

4. Oferta tècnica

4.1. Presentació de la fitxa tècnica del producte.

És obligatòria la presentació de la fitxa tècnica juntament amb els documents tècnics adients per acreditar els diferents criteris tècnics de la fórmula presentada a aquest concurs. La no presentació d'aquesta documentació donarà lloc a l'exclusió del licitador per manca implícita de la informació ja que no es podrà dur a terme correctament la valoració del producte de nutrició segons els criteris previstos a l'Annex A.

4.2 Presentació de mostres.

És considera obligatòria la presentació de mostres per a poder avaluar cada producte. La no presentació de mostres donarà lloc a l'exclusió del licitador de la present contractació. Les mostres han d'anar correctament identificades per a la seva correcta valoració. Un cop adjudicat i formalitzat aquest contracte, no es retornaran.

Les mostres hauran de presentar-se amb una caducitat que garanteixi el seu ús. Les mostres seran utilitzades/eliminades durant el procés d'avaluació.

Les despeses que es puguin produir pel lliurament de mostres aniran a càrrec del licitador.

L'entrega de les mostres s'efectuarà a:

HOSPITAL VERGE DE LA CINTA (AH07)

C. de les Esplanetes 44-58
43500 Tortosa
TARRAGONA

4.3 Oferta tècnica dels lots de licitació

Lot 1. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA NORMOCALÒRICA NORMOPROTEICA SENSE FIBRA

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació:

Lot 1. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,0 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	15-17
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 15
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 1 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 1. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.

Font de proteïnes: <i>Fins a 15 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	5 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 20\%$	10 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 10 punts</i>	Sucres $\leq 7\%$ del total d'HC	10 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	7 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 7 punts</i>	Si osmolaritat < 330	7 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.15 punts
	Colina	0.15 punts
	L-leucina	0.15 punts
	L-arginina	0.15 punts
	MCT	0.4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 2. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA NORMOCALÒRICA NORMOPROTEICA AMB FIBRA

Críteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests críteris serà motiu d'exclusió de la licitació:

Lot 2. Críteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,0 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	15-17
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 15
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥ 45 i ≤ 80
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de críteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 2 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els críteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 2. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.

Font de proteïnes: <i>Fins a 15 punts</i>	Proporció de PAQ \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	5 punts
	Formulació amb proteïnes de SL \geq 20%	10 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 10 punts</i>	Sucres \leq 7% del total d'HC	10 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats \geq 60%	7 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 7 punts</i>	Si osmolaritat < 330	7 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.15 punts
	Colina	0.15 punts
	L-leucina	0.15 punts
	L-arginina	0.15 punts
	MCT	0.4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 3. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA NORMOCALÒRICA AMB ALT CONTINGUT DE FIBRA SOLUBLE

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació:

Lot 3. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,0 ± 0,2
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	≥ 15
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 20
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥ 80
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 3 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 3. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL ≥ 20%	2 punts
	% proteïnes del VCT ≥ 18 %	5 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 5 punts</i>	Sucres ≤ 7% del total d'HC	5 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	2 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats ≥ 60%	7 punts
	Relació ω6/ω3 < 5	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 7 punts</i>	Si osmolaritat < 330	7 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Fibra soluble <i>Fins a 10 punts</i>	100% fibra soluble	10 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.15 punts
	Colina	0.15 punts
	L-leucina	0.15 punts
	L-arginina	0.15 punts
	MCT	0.4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 4. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA

Críteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests críteris serà motiu d'exclusió de la licitació:

Lot 4. Críteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	≥ 20
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 20
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de críteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 4 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els críteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 4. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 20 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	8 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 20\%$	12 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 5 punts</i>	Sucres $\leq 7\%$ del total d'HC	5 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	2.5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	7 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 7 punts</i>	Si osmolaritat < 330	7 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.15 punts
	Colina	0.15 punts
	L-leucina	0.15 punts
	L-arginina	0.15 punts
	MCT	0.4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 5. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació:

Lot 5. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5 ± 0,2
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	≥ 18
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 15
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥ 50 - 74
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 5 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 5. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 16 punts</i>	Proporció de PAQ ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	6 punts
	Formulació amb proteïnes de SL ≥ 20%	10 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 11 punts</i>	Sucres ≤ 7% del total d'HC	11 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 6 punts</i>	Monoinsaturats ≥ 60%	3 punts
	Relació ω6/ω3 < 5	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 8 punts</i>	Si osmolaritat < 330	8 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Conté <i>Fins a 4 punts</i>	DHA/EPA	2.5 punts
	L-Carnitina	0.25 punts
	Colina	0.25 punts
	L-leucina	0.25 punts
	L-arginina	0.25 punts
	MCT	0.5 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 6. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA PER A CONTROL GLUCÈMIC

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació:

Lot 6. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	≥ 18
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 700
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	75
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 6 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 6. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 15 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	5 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 20\%$	10 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 10 punts</i>	Sucres $\leq 7\%$ del total d'HC	10 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	7 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 7 punts</i>	Si osmolaritat < 330	7 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.15 punts
	Colina	0.15 punts
	L-leucina	0.15 punts
	L-arginina	0.15 punts
	MCT	0.4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 7. DIETA LÍQUIDA COMPLETA OLIGOMÈRICA NORMOCALÒRICA NORMOPROTEICA SENSE FIBRA

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 7. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,0 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	15-18
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 15
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 7 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 7. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 80\%$	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 10 punts</i>	Sucres $\leq 7\%$ del total d'HC	10 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	7 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 12 punts</i>	Si osmolaritat < 330	12 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	5 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.15 punts
	Colina	0.15 punts
	L-leucina	0.15 punts
	L-arginina	0.15 punts
	MCT	0.4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 8. DIETA LÍQUIDA COMPLETA OLIGOMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 8. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,3-1,6
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	≥ 18
Percentatge de PAQ (%)	≤ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 20
Percentatge de MCT (% MCT sobre el total greixos)	≥ 50
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	No aplica
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs ha de ser plàstic semirígid i lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que es pugui d'acoblar sense problemes als equips estàndard de gravetat o d'administració amb bomba. Tenir una capacitat de 500 ml i presentar un sistema per a facilitar la disposició en vertical.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 8 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 8. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 80\%$	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 10 punts</i>	Sucres $\leq 7\%$ del total d'HC	10 punts
	Sucres 7,1-10% del total d'HC	5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 10 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	7 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 12 punts</i>	Si osmolaritat < 330	12 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	5 punts
Conté <i>Fins a 3 punts</i>	DHA/EPA	2 punts
	L-Carnitina	0.25 punts
	Colina	0.25 punts
	L-leucina	0.25 punts
	L-arginina	0.25 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 9. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA NORMOPROTEICA SENSE FIBRA¹

Críteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests críteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 9. Críteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	15-18
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 35
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 500
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	Mínim 2 (excloent-hi el sabor neutre)
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de críteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 9 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

¹ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 9. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 9 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests són els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 9. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL \geq 20%	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 6 punts</i>	Sucres < 35% del total d'HC	6 punts
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats \geq 60%	5,5 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 8,5 punts</i>	1 sabor addicional	6 punts
	>2 sabors addicionals	8,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 8 punts</i>	Si osmolaritat < 330	8 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	5 punts
Vit D: <i>Fins a 4 punts</i>	Si \geq 2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de **45 punts sobre 100**.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 10. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA²

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 10. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	20-30
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 65
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 550
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica

² A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 10. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Sabor de la fórmula	Mínim 2 (excloent-hi el sabor neutre)
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa ($\leq 0,1$ g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 10 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

Lot 10. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 10 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 10. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL ≥ 20%	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 4 punts</i>	Sucres < 35% del total d'HC	4 punts
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats ≥ 60%	5,5 punts
	Relació ω6/ω3 < 5	3 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 8,5 punts</i>	1 sabor addicional	6 punts
	>2 sabors addicionals	8,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 8 punts</i>	Si osmolaritat < 330	8 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	5 punts
Contingut en DHA/EPA : <i>Fins a 2 punts</i>	1 component	2 punts
Vit D: <i>Fins a 4 punts</i>	Si ≥2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de **45 punts sobre 100**.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 11. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA ³

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 11. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,3-1,6
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	20-30
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 35
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 700
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥ 80
Sabor de la fórmula	Mínim 2 (excloent-hi el sabor neutre)
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 11 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

³ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 11. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 11 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests són els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 11. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL \geq 20%	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 4 punts</i>	Sucres < 35% del total d'HC	4 punts
Font de greixos: <i>Fins a 7,5 punts</i>	Monoinsaturats \geq 60%	5 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3$ < 5	2,5 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 7,5 punts</i>	1 sabor addicional	5 punts
	>2 sabors addicionals	7,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 5 punts</i>	Si osmolaritat < 330	5 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	3 punts
Contingut DHA/EPA : <i>Fins a 2 punts</i>	1 component	2 punts
Quantitat total de fibra: <i>Fins a 5 punts</i>	\geq 2g per 100ml de fórmula	5 punts

Lot 11. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Vit D: Fins a 4 punts	Si ≥ 2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 12. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA DE MOLT ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA ⁴

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 12. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	2,0-2,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	20-30
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 50

⁴ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 12. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 70
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 600
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	Mínim 2 (excloent-hi el sabor neutre)
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 12 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

Lot 12. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 12 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 12. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 12 punts</i>	Proporció de PAQ ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL ≥ 25%	9 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 6 punts</i>	Sucres < 35% del total d'HC	6 punts
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats ≥ 55%	5,5 punts
	Relació ω6/ω3 < 5	3 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 8,5 punts</i>	1 sabor addicional	6 punts
	>2 sabors addicionals	8,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 6 punts</i>	Si osmolaritat < 330	6 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Vit D: <i>Fins a 4 punts</i>	Si ≥2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 13. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA DE MOLT ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA ⁵

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 13. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	2,0-2,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	18-30
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 50
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 40
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 600
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥ 95
Sabor de la fórmula	Mínim 2 (excloent-hi el sabor neutre)
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 13 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

⁵ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 13. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 13 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 13. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 20\%$	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 6 punts</i>	Sucres $< 35\%$ del total d'HC	6 punts
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	5,5 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 8,5 punts</i>	1 sabor addicional	6 punts
	>2 sabors addicionals	8,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 4 punts</i>	Si osmolaritat < 330	4 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	2 punts
Quantitat total de fibra: <i>Fins a 4 punts</i>	$\geq 2\text{g}$ per 100ml de fórmula	4 punts
Vit D: <i>Fins a 4 punts</i>	Si $\geq 2\text{ mcg}/100\text{ml}$ fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 14. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA D'ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA I SABOR NEUTRE ⁶

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 14. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	2,0-2,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	20-30
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 50
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 70
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 600

⁶ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 14. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	Neutre
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa ($\leq 0,1$ g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 14 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

Lot 14. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
	Olor	1
Olfacte-gustativa	Sabor	2
	Gust residual	2
	Textura	2
Textural	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 14 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 14. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 12 punts</i>	Proporció de PAQ ≥ 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL ≥ 20%	9 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 12,5 punts</i>	Sucres < 35% del total d'HC	12,5 punts
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats ≥ 60%	5,5 punts
	Relació ω6/ω3 < 5	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 8 punts</i>	Si osmolaritat < 330	8 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	6 punts
Vit D <i>Fins a 4 punts</i>	Si ≥2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 15. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA I SABOR NEUTRE ⁷

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 15. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	2,0-2,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	20-35
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 70
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 600
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥95
Sabor de la fórmula	Neutre
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 15 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

⁷ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 15. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 15 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 15. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 12 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL $\geq 20\%$	9 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 10 punts</i>	Sucres $< 35\%$ del total d'HC	10 punts
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	5,5 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 8 punts</i>	Si osmolaritat < 330	8 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	6 punts
Quantitat total de fibra: <i>Fins a 2.5 punts</i>	$\geq 2g$ per 100ml de fórmula	2.5 punts
Vit D <i>Fins a 4 punts</i>	Si ≥ 2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 16. DIETA LÍQUIDA COMPLETA OLIGOMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA ⁸

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 16. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	18-30
Percentatge de PAQ (%)	≥ 75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de MCT	≥ 70 %
Percentatge de sucres	≤ 35%
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 600
Fibra (Si/No)	No
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	No aplica
Sabor de la fórmula	Mínim 1
La fórmula ha de ser estèril	

⁸ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 16. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.

La fórmula ha d'estar lliure de lactosa ($\leq 0,1$ g/100 ml) i sense gluten.

L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 16 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

Lot 16. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 16 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 16. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula:		
Font de proteïnes: <i>Fins a 10 punts</i>	Proporció de PAQ $\geq 90\%$ o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL 100 %	7 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 6 punts</i>	Sucres < 20% del total d'HC	6 punts

Lot 16. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de greixos: <i>Fins a 8,5 punts</i>	Monoinsaturats $\geq 60\%$	5,5 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 6,5 punts</i>	1 sabor addicional	4 punts
	>2 sabors addicionals	6,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 6 punts</i>	Si osmolaritat < 330	6 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Contingut en DHA/EPA : <i>Fins a 4 punts</i>	1 component	4 punts
Vit D <i>Fins a 4 punts</i>	Si ≥ 2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 17. DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA PER A CONTROL GLUCÈMIC ⁹

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

⁹ A aquest lot s'aplicaran els judicis de valor definits per les fórmules orals

Lot 17. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Fórmula líquida llesta per al seu ús
Densitat calòrica (kcal/ml)	1,5 ± 0,1
Percentatge de proteïna (% proteïna sobre el VCT)	20-35
Percentatge de PAQ (%)	≥75
Concentració de HC (% HC sobre el VCT)	< 60
Percentatge de sucres (% sucres sobre el total HC)	≤ 20
Osmolaritat (mOsmol/L)	≤ 600
Fibra (Si/No)	Si
Percentatge de fibra soluble (% sobre el total)	≥70%
Sabor de la fórmula	Mínim 2 (excloent-hi el sabor neutre)
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa (≤0,1 g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre. Ha de ser lliure de làtex. Ha de tenir un accés amb rosca de fàcil obertura i que, en el cas que no es consumeixi totalment el contingut, es pugui tornar a tancar. El format ha de ser tipus flascó, ampolla o brics. D'una capacitat de 200-220 ml.	

Desglossament de criteris de valoració:

Proposta JUDICIS DE VALOR: característiques de valoració subjectiva de fórmules de nutrició artificial del lot 17 (s'ha d'incloure en sobre 2 BIS):

Aquest apartat sotmès a judici de valor la puntuació màxima serà de 10 punts.

Lot 17. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
Visual	Color	1
Olfacte-gustativa	Olor	1
	Sabor	2
	Gust residual	2
Textural	Textura	2

Lot 17. Valoració dels judicis de valor.		
Fase de la fórmula oral		Puntuació màxima
	Densitat	2

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 17 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 17. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Font de proteïnes: <i>Fins a 8 punts</i>	Proporció de PAQ \geq 90% o aminograma cobrint els requeriments d'AAE	3 punts
	Formulació amb proteïnes de SL \geq 20%	5 punts
Font de carbohidrats: <i>Fins a 6 punts</i>	Sucres \leq 15% del total d'HC	6 punts
Font de greixos: <i>Fins a 6,5 punts</i>	Monoinsaturats \geq 60%	3,5 punts
	Relació $\omega 6/\omega 3 < 5$	3 punts
Diversitat de sabors: <i>Fins a 6,5 punts</i>	1 sabor addicional	4 punts
	>2 sabors addicionals	6,5 punts
Osmolaritat: <i>Fins a 6 punts</i>	Si osmolaritat < 330	6 punts
	Si osmolaritat entre 400-330	4 punts
Contingut DHA/EPA: <i>Fins a 4 punts</i>	DHA \pm EPA	4 punts
Quantitat total de fibra: <i>Fins a 4 punts</i>	≥ 2 g per 100 ml de fórmula	4 punts
Vit D <i>Fins a 4 punts</i>	Si ≥ 2 mcg/100ml fórmula	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 45 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 18. ESPESSIDOR AMB RESISTENCIA A L'AMILASA SALIVAL

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 18. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Mòdul nutricional en pols
Sabor de la fórmula	Neutre
Temps emprat en actuar	Instantani
La fórmula ha de ser estèril	
La fórmula ha d'estar lliure de lactosa ($\leq 0,1$ g/100 ml) i sense gluten.	
L'envàs no ha de ser de vidre i ser lliure de làtex.	
El preu de l'oferta d'aquest lot s'ha de fer en referència a 100 g d'espessidor.	

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 18 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 18. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Alteració del sabor: <i>Fins a 8 punts</i>	No s'altera el sabor de l'aliment a espessir	8 punts
Estabilitat de la consistència: <i>Fins a 14 punts</i>	La consistència es conserva ≥ 4 hores.	6 punts
	La consistència es conserva després d'escalfar ¹⁰	4 punts
	La consistència es conserva després de refrigerar ¹¹	4 punts
Dissolució homogènia: <i>Fins a 12 punts</i>	La dissolució és homogènia en fred	6 punts
	La dissolució és homogènia en calent	6 punts
Absència d'edulcorants: <i>Fins a 2 punts</i>	Edulcorants 0 mg	2 punts
Quantitat d'espessidor per nèctar: <i>Fins a 5 punts</i>	≤ 2,5 g producte necessari per a espessir 100 ml d'aigua a textura nèctar.	5 punts
Resistència amilasa salival: <i>Fins a 4 punts</i>	Estudis de resistència a l'amilasa salival	4 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

¹⁰ **Escalfament:** primerament s'aconseguiria la consistència objectiu de l'àpat. Aquest s'escalfaria en un microones durant 2 minuts i a una potència de 800W. A continuació, es valoraria si es manté la consistència de l'àpat després d'aquest escalfament.

¹¹ **Refrigeració:** primerament s'aconseguiria la consistència objectiu de l'àpat. Aquest es refredaria en nevera (2-8°C) durant 4 hores. A continuació, es valoraria si es manté la consistència de l'àpat després d'aquest refredament.

Om = Oferta Millor

Ov = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

Lot 19. MÓDUL DE PROTEÏNA

Criteris tècnics d'obligat compliment:

Per tal de participar en la licitació d'aquest lot cal que el producte compleixi aquestes característiques tècniques. En cas de no complir aquests criteris serà motiu d'exclusió de la licitació

Lot 19. Criteris tècnics generals per valorar la fórmula: necessaris per participar-hi.	
Format	Mòdul nutricional en pols
Proteïna de sèrum lacti	≥ 80%
Fibra (Si/No)	No
Sabor de la fórmula	Neutre
Temps emprat en actuar	Instantani
La fórmula ha de ser estèril	
L'envàs no ha de ser de vidre i ser lliure de làtex.	
El preu de l'oferta d'aquest lot s'ha de fer en referència a 100 g de proteïna pols.	

Proposta tècnica: característiques bàsiques imprescindibles del lot 19 (s'ha d'incloure en sobre 2)

S'haurà d'incloure en el sobre 2 la fitxa tècnica amb les característiques de tots els productes oferts, la màxima puntuació de l'oferta tècnica **serà de 45 punts**. Aquests son els criteris tècnics extra a valorar el producte:

Lot 19. Criteris tècnics extra per valorar la fórmula: la suma màxima serà de 45 punts.		
Puresa de proteïna: <i>Fins a 10 punts</i>	Proteïna > 85 g/100g	4 punts
	Proteïna > 90 g/100g	10 punts
Lactoproteïna: <i>Fins a 12 punts</i>	Proteïna de lactosèrum ≥95%	12 punts
Dissolució homogènia ¹² : <i>Fins a 10 punts</i>	La dissolució és homogènia en fred	5 punts
	La dissolució és homogènia en calent	5 punts
Absència de lactosa: <i>Fins a 5 punts</i>	Absència de lactosa (<0,5 g/100g de producte)	5 punts
Absència de gluten: <i>Fins a 5 punts</i>	Absència de gluten	5 punts
Format en unidosi: <i>Fins a 3 punts</i>	Format addicional en unidosi (sobre, stick...)	3 punts

Proposta econòmica (s'ha d'incloure en el sobre 3)

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 55 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article de la manera següent:

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes rebrà una puntuació respecte de l'oferta més econòmica d'acord amb la següent fórmula:

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

P_v = Puntuació de l'Oferta a Valorar

P = Puntuació del criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import de Licitació

¹² **Dissolució homogènia:** és sol·licitarà informació tècnica per acreditar si la mescla amb l'àpat és homogènia en dues situacions:

1. quan l'àpat amb el que s'ha de barrejar es troba a 2-8°C.
2. quan l'àpat amb el que s'ha de barrejar es troba a 40-60°C.

Quantitats Consums Previstos

LOT	Descripció	Consum anual estimat HUTVC	Import Unitari licitació sense IVA	Import de licitació s/IVA
1	A-DIETA COMPL NORMCAL NORMPROT 500 ml flasco	408	0,9300 €	379,4400 €
1	A-DIETA COMPL NORMCAL NORMPROT 500 ml flasco (NED)	1008	0,9300 €	937,4400 €
2	A-DIETA COMPL NORMCAL NORMPROT AMB FIBRA 500 ml flasco	408	2,3000 €	938,4000 €
2	A-DIETA COMPL NORMCAL NORMPROT AMB FIBRA 500 ml flasco (NED)	3000	2,3000 €	6900,0000 €
3	A-DIETA COMPL NORMCAL NORMPROT AMB ALTA CONCENTRACIÓ FIBRA SOLUBLE 500 ml flasco	204	3,3000 €	673,2000 €
3	A-DIETA COMPL NORMCAL NORMPROT AMB ALTA CONCENTRACIÓ FIBRA SOLUBLE 500 ml flasco (NED)	1500	3,3000 €	4950,0000 €
4	A-DIETA COMPL HIPERCAL HIPERPROT SENSE FIBRA 500 ml flascó	300	3,3000 €	990,0000 €
4	A-DIETA COMPL HIPERCAL HIPERPROT SENSE FIBRA 500 ml flascó (NED)	1308	3,3000 €	4.316,4000 €
5	A-DIETA COMPL HIPERCAL HIPERPROT AMB FIBRA 500 ml flasco	300	2,5000 €	750,0000 €
5	A-DIETA COMPL HIPERCAL HIPERPROT AMB FIBRA 500 ml flasco (NED)	405	2,5000 €	1012,5000 €
6	A-DIETA COMPL HIPERCAL HIPERPROT PER DIABETICS 500 ml flasco	504	2,6000 €	1310,4000 €
6	A-DIETA COMPL HIPERCAL HIPERPROT PER DIABETICS 500 ml flasco (NED)	2004	2,6000 €	5210,4000 €
7	A-DIETA COMPL OLIGOM NORMCAL NORMPROT 500 ml flascó	204	6,5000 €	1326,0000 €
7	A-DIETA COMPL OLIGOM NORMCAL NORMPROT 500 ml flascó (NED)	210	6,5000 €	1365,0000 €
8	A-DIETA COMPL OLIGOM HIPERCAL HIPERPROT 500 ml flascó	204	6,6000 €	1346,4000 €
8	A-DIETA COMPL OLIGOM HIPERCAL HIPERPROT 500 ml flascó (NED)	804	6,6000 €	5306,4000 €
9	A-DIETA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCAL NORMPROT SENSE FIBRA 200 ml flasco	504	0,7000 €	352,8000 €

9	A-DIETA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCAL NORMPROT SENSE FIBRA 200 ml flasco (NED)	1512	0,7000 €	1058,4000 €
10	A-DIETA LIQUIDA COMPLETA POLIMERICA HIPERCALÒRICA SENSE FIBRA 200 ml flasco	2016	1,8000 €	3628,8000 €
10	A-DIETA LIQUIDA COMPLETA POLIMERICA HIPERCALÒRICA SENSE FIBRA 200 ml flasco (NED)	5016	1,8000 €	9028,8000 €
11	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA 200 ml flasco	510	1,6000 €	816,0000 €
11	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA 200 ml flasco (NED)	1500	1,6000 €	2400,0000 €
12	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA DE MOLT ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA 200 ml flasco	912	2,0000 €	1824,0000 €
12	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA DE MOLT ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA 200 ml flasco (NED)	5016	2,0000 €	10032,0000 €
13	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA DE MOLT ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA 200 ml flasco	216	1,2000 €	259,2000 €
13	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA DE MOLT ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA 200 ml flasco (NED)	120	1,2000 €	144,0000 €
14	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA D'ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA I SABOR NEUTRE 200 ml flasco	408	1,7000 €	693,6000 €
14	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA D'ALTA DENSITAT CALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA I SABOR NEUTRE 200 ml flasco (NED)	1008	1,7000 €	1713,6000 €
15	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA ALTA DENSITAT CALORICA HIPERPROTEICA AMB FIBRA I SABOR NEUTRE 200 ml flasco (NED)	600	3,5000 €	2100,0000 €
16	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA OLIGOMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA 200 ml	1200	3,8000 €	4560,0000 €
16	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA OLIGOMÈRICA HIPERCALÒRICA HIPERPROTEICA SENSE FIBRA 200 ml (NED)	1620	3,8000 €	6156,0000 €
17	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA PER A CONTROL GLUCÈMIC 200 ml flasco	510	0,8000 €	408,0000 €

17	A-DIETA LÍQUIDA COMPLETA POLIMÈRICA PER A CONTROL GLUCÈMIC 200 ml flasco (NED)	900	0,8000 €	720,0000 €
18	ESPESSIDOR AMB RESISTENCIA A L'AMILASA SALIVAL (estimació en envàs de 100 gr)	408	2,0000 €	816,0000 €
18	ESPESSIDOR AMB RESISTENCIA A L'AMILASA SALIVAL (NED) (estimació en envàs de 100 gr)	6000	2,0000 €	12000,0000 €
19	MÓDUL DE PROTEÏNA (estimació en envàs de 100 gr)	1400	2,5000 €	3500,0000 €
19	MÓDUL DE PROTEÏNA (NED) (estimació en envàs de 100 gr)	2280	2,5000 €	5700,0000 €
	TOTAL			105.623,18 €

ANNEXOS

ANNEX A. FITXA DE PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE PER LA DESCRIPCIÓ DE COMPOSICIÓ DE LA FÓRMULA O MÓDUL

Nº LOT EN LA LICITACIÓ	
DESCRIPCIÓ DIETA/MÓDUL EN LA LICITACIÓ	
NOM COMERCIAL DEL PRODUCTE	
CODI NACIONAL	
LABORATORI FABRICANT	
LABORATORI DISTRIBUIDOR	

INFORMACIÓ TÈCNICA. Fórmules / mòduls

INFORMACIÓ NUTRICIONAL		Unitat	Valor
<i>Densitat calòrica</i>		kcal/ml	
<i>Osmolaritat</i>		mOsmol/L	
<i>Viscositat</i>		mPa.s	
<i>VCT</i> ¹³	Proteïna	%	
	Hidrats de Carboni		
	Lípids		
<i>Proteïna</i> ¹⁴	Caseïna	%	
	Proteïna sèrica (làctia)		
	Soja		
	Altres (especifiqueu)		
	Arginina lliure		

¹³ **VCT**: s'ha d'especificar el valor calòric total per cada 100 ml de la fórmula llesta pel seu ús. La distribució serà expressada en percentatge del total de proteïna, HC i greixos.

¹⁴ La **font proteica** s'ha de detallar en percentatge per identificar la fracció de cada tipus de proteïna respecte al total proteïna de la fórmula (per exemple: 80% caseïna i 20% proteïna de soja). Si la suma de les diferents fraccions de proteïna (caseïna, proteïna de suero làcteo, soja...) és inferior al 90%, s'ha d'aportar aminograma.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL		Unitat	Valor
	AA ramificats ¹⁵		
Hidrats de Carboni	Lactosa	g/100ml	
	Sucres ¹⁶	% respecte al total d'Hidrats de Carboni	
Lípids	MCT ¹⁷	% respecte al total de greixos	
		g/100ml	
	Greixos monoinsaturats ¹⁸	%	
	EPA	g/100ml	
	DHA		
	Rati w6:w3		
Fibra ¹⁹	Total fibra	g/100ml	
	Fibra soluble	%	
	Fibra insoluble	%	
Contingut extra ²⁰	Vit D	mcg/100ml	
	Colina	g/100ml	
	L Carnitina		
	L Taurina		
	L Leucina		
	L Arginina		
Sabors	Saborització (especificar tipus sabor)	Sabor 1:	
		Sabor 2:	
		Sabor 3:	
		Sabor 4:	
		Sabor 5:	
	Sabor NEUTRE	Si/No	

¹⁵ **AA ramificats:** s'ha de especificar el % d'aquests aminoàcids respecte al total de l'aport proteic de la fórmula.

¹⁶ **Sucres:** Monosacàrids + Disacàrids. És demana el percentatge de sucres respecte al total d'hidrats de carboni de la fórmula.

¹⁷ **MCT:** s'ha d'especificar el percentatge de MCT respecte al total de greixos aportats cada 100 ml de fórmula i, a més a més, el grams totals per cada 100 ml de fórmula.

¹⁸ **Greixos monoinsaturats:** % de d'aquests greixos respecte al total de greixos cada 100 ml de fórmula.

¹⁹ **Fibra:** grams totals de la fórmula cada 100ml i el desglossi del % de fibra de la fracció soluble i la insoluble del total del aporte de fibra cada 100 ml de fórmula.

²⁰ **Contingut extra:** els valors de DHA/EPA i MCT s'han d'especificar a l'apartat de greixos.

PRESENTACIÓ DE LA FÓRMULA O MÒDUL			Unitat	Valor
Envàs	Capacitat		ml	
	Format ²¹ (especificar)			
	Material ²²	Tipus		
		Conté làtex?		Si/No
		Conté vidre?		
	Exclusivament en Lots de Fórmules Enterals	Penjador ²³		Si/No
		Connexió estàndard amb equips de nutrició enteral per bomba		Si/No
Connexió estàndard amb equips de nutrició enteral per gravetat		Si/No		
Tipus de presentació	1. Líquida; 2 Pols; 3; Textura mel; 4, Textura púding			
Producte estèril				Si/No
Unitat de presentació	Unitats per caixa (nº)			

INFORMACIÓ TÈCNICA EXTRA. Específica per mòduls i espessidor.

Crítèri	Unitat	Valor
Mòdul espessidor	Puresa del nutrient principal ²⁴	%
Mòdul MCT		
Mòdul proteïna		
Alteració del sabor ²⁵	Si és pot acreditar / No és pot acreditar	
Presentació comercial addicional en format unidosi		

²¹ **Format:** s'ha d'informar el tipus de format de l'envàs de la fórmula que es presenta al concurs. Per exemple, si és tipus ampolla, flascó, bossa flexible, bric, llauna, sobre monodosis,...

²² **Material:** S'ha d'especificar el tipus de material de l'envàs (per exemple, si és de plàstic semirígid, tetrabrik,...) i si conté vidre i/o làtex.

²³ **Penjador:** és el sistema per facilitar la disposició vertical de l'envàs. Aquest sistema pot estar integrat al mateix envàs o bé ser un accessori que estigui facilitat a l'envàs original.

²⁴ **Puresa del nutrient principal:** referida als 100 ml o 100 g del producte principal del mòdul nutricional.

²⁵ **Alteració del sabor:** és sol·licitarà informació tècnica per acreditar si s'afecta el sabor de l'àpat al que s'afegeix l'espessidor.

CRITERIS TÈCNICS EXTRA. <i>Específics per espessidors.</i>		Unitat	Valor
Acreditació de la capacitat per texturitzar els àpats ²⁶		Si és pot acreditar / No és pot acreditar	
Estabilitat de la consistència ²⁷	≥ 4 hores després de barrejar amb l'àpat		
	després d'escalfar la mescla		
	després de refredar la mescla		
Resistència a l'amilasa salival ²⁸			
Envàs amb presentació addicional en format unidosi			

CRITERIS TÈCNICS EXTRA. <i>Específics per mòdul de proteïna</i>		Unitat	Valor
Dissolució homogènia ²⁹	La mescla és homogènia en fred	Si és pot acreditar / No és pot acreditar	
	La mescla és homogènia en calent		

²⁶ **Acreditació de la capacitat de texturitzar** els àpats: l'espessidor haurà d'acreditar les quantitats amb les que s'assoleixen les texturitzacions dels àpats en viscositat nèctar i púding o no és pot acreditar. Documentació preferible en fitxa tècnica.

²⁷ **Estabilitat de la consistència**: és sol·licitarà informació tècnica per acreditar si és manté la consistència de l'àpat en tres situacions:

1. durant un mínim de 4 hores un cop barrejat amb l'àpat a la consistència desitjada.
2. després d'escalfar la mescla en un microones durant 2 minuts i a una potència de 800W.
3. després de refredar la mescla en nevera (2-8°C) durant 4 hores.

²⁸ **Resistència a l'amilasa salival**: s'han d'aportar estudis de resistència a l'amilasa salival.

²⁹ **Dissolució homogènia**: és sol·licitarà informació tècnica per acreditar si la mescla amb l'àpat és homogènia en dues situacions:

3. quan l'àpat amb el que s'ha de barrejar es troba a 2-8°C.
4. quan l'àpat amb el que s'ha de barrejar es troba a 40-60°C.

ANNEX C. Llista d'acrònims i especificacions nutricionals

En aquest annex es detallen els acrònims i les especificacions nutricionals que es troben als diferents documents que formen part d'aquesta licitació.

Acrònims

AAE	Aminoàcids Essencials segons l'OMS
AA ramificats	Aminoàcids ramificats
Arg	Arginina
DHA	Docosahexaenoic Àcid
EPA	Eicosapentanoc Àcid
HC	Hidrats de Carboni
Leu	Leucina
Lis	Lisina
MCT	Triglicèrids Cadena Mitjana
NE	Nutrició Enteral
PAQ	Proteïna d'Alta Qualitat
SL	Proteïna de sèrum làctic
VCT	Valor Calòric Total

Especificacions nutricionals i d'altres

Criteri	Comentari
AA ramificats	S'ha d'acreditar la quantitat d'aquest tipus d'aminoàcids, expressat en percentatge, respecte al total d'aminoàcids de la fórmula. Exclusivament al lot de fórmules per hepatopaties.
Diversitat de sabors	Aquesta característica només s'aplicarà a les fórmules orals polimèriques, que han de presentar un mínim de dos sabors per participar del concurs, sense comptabilitzar el sabor neutre com requisit tècnic general. Les fórmules orals polimèriques que presentin tres o mes sabors, seran valorades d'acord amb els criteris tècnics extra presentats a les especificacions de cada lot. En la resta de fórmules nutricionals i mòduls, necessitaran presentar un sabor per a participar-hi.
Envàs	S'ha d'informar: el tipus de material de l'envàs; si conté vidre i/o làtex; el format que presenta (per exemple si l'envàs és en ampolla, bossa flexible, sobre monodosi,...)

Criteri	Comentari
Espessidor	Haurà de mantenir la consistència, un cop barrejat amb l'àpat, durant un mínim de 4 hores. L'espessidor haurà de presentar en fitxa tècnica les quantitats amb les que s'assoleixen les texturitzacions dels àpats en viscositat nèctar i púding.
Fibra	Es demana presentar aquest valor en grams totals de fibra la fórmula per cada 100 ml
Font proteica	Fa referència a l'origen de la proteïna de la fórmula. És convenient detallar el percentatge de cada tipus de font proteïna respecte al total de proteïna (expressat cada 100 ml de fórmula llesta pel seu ús). Si la suma de les diferents fraccions de proteïna (caseïna, proteïna de sèrum lacti, soja...) és inferior al 90%, s'ha d'aportar aminograma.
Greixos monoinsaturats	És demana el percentatge de greixos monoinsaturats sobre el total de greixos de la fórmula de la fórmula.
MCT	És demana el percentatge de greixos MCT expressats en % sobre el total de greixos de la fórmula. És considerarà un " <i>contingut extra</i> " en totes les fórmules a excepció de les oligomèriques (en aquestes es contempla com condició obligatòria).
Osmolaritat	L'osmolaritat és presenta com un criteri tècnic general imprescindible per participar de la licitació. Si aquest valor encara és inferior al necessari per participar-hi, podrà beneficiar-se d'una puntuació extra recollida a cada lot.
PAQ	Proteïnes d'Alta Qualitat. És la proteïna amb un PDCAAS (Protein Digestibility-Corrected AminoAcid Score) entre 0,9 i 1. Les fonts proteiques han de ser caseïna, proteïnes sèriques, proteïna de clara d'ou, proteïna de soja i/o carn de bou/vedella. Un altre tipus de proteïna que no estigui definit en la línia prèvia ha d'acreditar amb estudis que és tracta d'una PAQ.
Percentatge de fibra soluble	Fracció que representa la fibra soluble sobre el total de la fibra de la fórmula, calculat per a 100 ml de la fórmula.
Percentatge de PAQ	Fracció que representa la PAQ sobre el total de la proteïna de la fórmula, calculat per a 100 ml de la fórmula.
Percentatge de sucres	Fracció que representen el sucres sobre el total d'hidrats de carboni de la fórmula, calculat per a 100 ml de la fórmula.
Sistema d'administració de l'envàs en disposició vertical	Sistema per a l'administració del contingut de l'envàs de la fórmula de nutrició. Aquest, pot estar integrat en el mateix envàs o bé ser un accessori que estigui facilitat en l'envàs original.
Sucres	És consideren sucres els hidrats de carboni monosacàrids i disacàrids. Ambdós absorbibles per l'intestí.
Via d'administració de la fórmula nutricional	La via d'administració de la fórmula nutricional ha de venir definida a la fitxa tècnica del producte.

ANNEX D. Judicis de valor.

Està previst que un comitè³⁰, valori les diferents qualitats organolèptiques d'acord a una escala numèrica entre 1 i 5 (sent 1 la puntuació més baixa i 5, la més alta). Un cop valorat cada criteri organolèptic, es farà la mitjana de totes les valoracions i aquesta serà la xifra que representarà el criteri avaluat proporcional a la puntuació màxima de cada categoria.

El xifra final dels judicis de valor, es sumarà al total de la puntuació dels criteris específics.

1. Judicis de valor de les fórmules licitades

1.1. Fórmules orals

Les característiques organolèptiques avaluades en les fórmules orals s'agrupen en tres fases:

- **Fase visual: color.** Es valorarà la correspondència entre el color amb el sabor del suplement a valorar.
- **Fase olfacte-gustativa: olor, sabor i gust residual.** Igualment es demanarà que es valori la correspondència amb l'olor i el sabor de la fórmula testada amb el sabor que figura en la seva fitxa tècnica. Pel que fa el gust residual, aquest es puntuarà en funció del regust que es queda a la boca o la sensació organolèptica global, després d'haver empassat la fórmula.
- **Fase textural: textura i densitat.** Amb la valoració de la textura es puntuarà la suavitat de la fórmula quan està en la boca i també al ser deglutida. Pel que fa la densitat, aquesta serà valorada en funció del grau de la densitat calòrica i el tipus viscositat associat a la fórmula a valorar (per exemple, si hi ha licitacions de fórmules de textura púding, s'ha de valorar si la fórmula testada presenta la viscositat molt alta demanada a la licitació de la fórmula)

1.2. Mòduls

Les característiques avaluades en les fórmules mòduls son:

Espessidor: Alteració del sabor de l'àpat

Estabilitat de la consistència \geq 4 hores després de reconstitució³¹

³⁰ Les persones encarregades d'aplicar judicis de valor a les fórmules, no estaran vinculades a la fase de licitació. Està previst que el número d'avaluadors no sigui inferior a tres professionals i no superior a 5. La realitzarà un grup de professionals vinculats amb la nutrició clínica.

³¹ Estabilitat de la consistència \geq 4 hores: és valorarà la consistència de la mescla un cop barrejat amb l'àpat a la consistència desitjada.

Estabilitat de la consistència després d'escalfar³²

Estabilitat de la consistència després de refrigerar³³

Dissolució homogènia en fred³⁴

Dissolució homogènia en calent³⁵

Proteïna: Alteració del sabor de l'àpat

Dissolució homogènia en fred ³⁴

Dissolució homogènia en calent ³⁵

2. Coordinació de les proves d'avaluació dels judicis de valor

Per la coordinació dels diferents tasts es tindran en compte les següents condicions:

- La valoració de cada prova es farà amb una escala de 0 a 5, sent 0 el no haver aconseguit la condició buscada i 5, haver aconseguit amb èxit aquesta condició.
- El tast és farà amb els sabors més habituals: vainilla, xocolata i caputxí/cafè. En el cas que una fórmula licitada no presenti un d'aquests sabors, aquest fet no es penalitzarà de cap manera.
- Una persona coordinarà les diferents proves i serà la que portarà el control de la degustació.
- La valoració subjectiva serà en tot moment cega i les persones avaluadores no sabran quina és la fórmula a valorar.
- S'empraran gots transparents.
- Cap professional farà la prova en dejú per evitar que l'apetit alteri per excés la puntuació de les mostres valorades en primer lloc.
- Les sessions de degustació tindran una durada màxima de 45 minuts, per evitar el biaix per esgotament de les papil·les gustatives.
- No es superarà una valoració de 15 mostres per sessió, per evitar el biaix per esgotament de les papil·les gustatives.
- Cada integrant del jurat, es glopejarà la boca amb aigua a temperatura ambient abans de cada degustació, per a minimitzar el risc de que el sabor anterior pugues alterar la valoració del nou producte.

³² Estabilitat de la consistència després d'escalfar: és valorarà la consistència de la mescla un cop barrejat amb l'àpat a la consistència desitjada. A continuació s'escalfarà la mescla en un microones durant 1 minut i a una potència de 800W.

³³ Estabilitat de la consistència després de refrigerar: és valorarà la consistència de la mescla un cop barrejat amb l'àpat a la consistència desitjada. A continuació es refredarà la mescla en nevera (2-8°C) durant 4 hores.

³⁴ Dissolució homogènia en fred: és sol·licitarà informació tècnica per acreditar si la mescla amb l'àpat és homogènia quan l'àpat amb el que s'ha de barrejar es troba a 2-8°C.

³⁵ Dissolució homogènia en calent: és sol·licitarà informació tècnica per acreditar si la mescla amb l'àpat és homogènia quan l'àpat amb el que s'ha de barrejar es troba a 40-60°C.

- Totes les valoracions per judicis de valor, és realitzaran pels mateixos professionals per evitar biaixos.
- Les proves de les condicions físiques dels mòduls, igualment es realitzaran pels mateixos professionals i es puntuarà amb l'escala comentada.