

Procedura aperta per la fornitura di miscele per la nutrizione parenterale, diete e dispositivi per la nutrizione enterale.

CHIARIMENTI N. 3

QUESITO. Per quanto riguarda i lotti 1,4,5, essendo lotti di sacca binaria e pertanto non contenendo lipidi come verranno gestiti in questo caso i punteggi attribuiti per l'analisi fonte lipidica pari a da 30 a 20?

RISPOSTA – per la valutazione tecnica delle

B) Miscele nutrizionali in sacca multicomparto per la nutrizione parenterale, i punteggi sono così rettificati:

A) QUALITA': punti 60 max

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' SACCHE TERNARIE	PUNTI Max.	Punteggi attribuiti in totale alla singola caratteristica
a) Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisiche e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale	50	<p>Analisi fonte lipidica/presenza MCT:</p> <p>20) Presenza solo LCT 30) Presenza MCT/LCT</p> <p>Stabilità all'aggiunta di elettroliti, oligoelementi, vitamine:</p> <p>10) Superiore alle 24 ore 5) 24 ore</p> <p>Stabilità dopo miscelazione:</p> <p>10) Superiore alle 24 ore 5) 24 ore</p>
b) Confezionamento e modalità di preparazione.	5	5) Manegevolezza nella preparazione.

c) Periodo di validità	5	Punti per mese: 5) almeno 24 mesi di validità 2) inferiore a 24 mesi di validità
------------------------	----------	---

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' SACCHE BINARIE	PUNTI Max.	Punteggi attribuiti in totale alla singola caratteristica
a) Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisiche e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale	40	Stabilità all'aggiunta di elettroliti, oligoelementi, vitamine: 20) Superiore alle 24 ore 10) 24 ore Stabilità dopo miscelazione: 20) Superiore alle 24 ore 10) 24 ore
b) Confezionamento e modalità di preparazione.	10	10) Manegevolezza nella preparazione.
c) Periodo di validità	10	Punti per mese: 10) almeno 24 mesi di validità 6) inferiore a 24 mesi di validità

QUESITO - Il punteggio sulla stabilità all'aggiunta di elettroliti, oligoelementi, vitamine e sulla stabilità dopo miscelazione saranno assegnati secondo quanto riportato sull'RCP di ciascun prodotto?

RISPOSTA. - il punteggio sulla stabilità all'aggiunta di elettroliti, oligoelementi, vitamine e sulla stabilità dopo miscelazione saranno OVVIAMENTE assegnati secondo quanto riportato sull'RCP di ciascun prodotto;

QUESITO - Vorremmo venire a conoscenza del rationale scientifico che ha portato al criterio di valutazione legato esclusivamente alla presenza di MCT nell'emulsione lipidica senza prendere in considerazione altre fonti >lipidiche come ad esempio la presenza di olio di oliva. Con l'attuale suddivisione del punteggio

verrebbero attribuiti gli stessi punti alle Emulsioni lipidiche contenenti esclusivamente soia e alle emulsioni lipidiche contenenti olio di oliva, quando in letteratura, la presenza di olio di oliva migliora i parametri nutrizionali.

Pertanto si richiede di assimilare le emulsioni lipidiche contenenti olio di oliva alle emulsioni con presenza MCT/LCT, o in ultima istanza di attribuire un punteggio intermedio (20-25-30 anzichè 20-30).>

RISPOSTA: - Non risultano evidenze scientifiche che l'olio d'oliva abbia un profilo nutrizionale superiore a quello di soia