

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**ALIMENTAZIONE ENTERALE PER SONDA LOTTI DA 1 A 12 E DA 14 A 25**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 51 PUNTI	1) Analisi fonte lipidica preferibilmente con: MCT, omega 3, acidi grassi mono e polinsaturi	D	10	
		2) Analisi fonte glucidica preferibilmente con : carboidrati a lento rilascio, a basso indice glicemico, minore quantità di fruttosio (tipo maltodestrine nelle varie forme, sottoforma di FOS, Fibre di soia, etc)	D	10	Il Mix di fibre solubili ed insolubili è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Ogni fibra esplica una specifica azione nel tratto gastroenterico migliorando complessivamente la motilità intestinale
		3) Analisi fonte proteica preferibilmente con : proteine vegetali, proteine della soia, proteine allo stato semielementare	D	10	Il Mix di proteine è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Migliore digeribilità; più rapido svuotamento gastrico; migliore assorbimento
		4) Valore Osmolarità attribuiti <i>proporzionalmente</i> considerando il punteggio massimo di 8 per valori di "meno(-)100 mOsm/l" rispetto al valore massimo indicato nel lotto*	Q	8	Osmolarità più basse consentono una maggiore tollerabilità gastrointestinale (minore carico osmotico)
		5) Valore viscosità considerando 0 il valore (in mPas) più alto offerto e 8 il valore più basso offerto. I prodotti con valori intermedi saranno valutati proporzionalmente	Q	8	Viscosità più basse permettono l'utilizzo di sondini/peg meno invasivi
		6) Stabilità chimico-fisica dopo apertura	D	5	
<b>B</b>	Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura  PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI	1) Confezionamento bottiglia polipropilene/sacca collabile/disponibilità confezionamenti di vario volume	T	10 presenza 0 assenza	
		2) Chiusura: tappo a vite richiudibile, tappo a vite con valvola di sicurezza	T	5 presenza 0 assenza	
<b>C</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 2 PUNTI	//	T	2 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	
<b>D</b>	Presenza di materiale educazionale per paziente/caregiver su gestione nutrizione enterale  PUNTEGGIO MASSIMO 2 PUNTI	//	T	2 Si 0 No	

\* esempio: per valore di osmolarità richiesto pari ≤300 il punteggio massimo (8) sarà assegnato per prodotti con Osmolarità ≤200

N.B.: per il lotto 24 valutare nel parametro "fonte glucidica" anche la presenza/assenza del lattosio

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**ALIMENTAZIONE ENTERALE PER SONDA LOTTO 13**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	<b>Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 51 PUNTI</b>	<b>1) Analisi fonte lipidica preferibilmente con:</b> MCT, omega 3, acidi grassi mono e polinsaturi	<b>D</b>	<b>12</b>	
		<b>2) Analisi fonte glucidica preferibilmente con :</b> carboidrati a lento rilascio, a basso indice glicemico, minore quantità di fruttosio (tipo maltodestrine nelle varie forme, sottoforma di FOS, Fibre di soia, etc)	<b>D</b>	<b>12</b>	Il Mix di fibre solubili ed insolubili è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Ogni fibra esplica una specifica azione nel tratto gastroenterico migliorando complessivamente la motilità intestinale
		<b>3) Valore Osmolarità</b> attribuiti <i>proporzionalmente</i> considerando il punteggio massimo di 10 per valori di "meno(-)100 mOsm/l" rispetto al valore massimo indicato nel lotto*	<b>Q</b>	<b>10</b>	Osmolarità più basse consentono una maggiore tollerabilità gastrointestinale (minore carico osmotico)
		<b>4) Valore viscosità</b> considerando 0 il valore (in mPas) più alto offerto e 10 il valore più basso offerto. I prodotti con valori intermedi saranno valutati proporzionalmente	<b>Q</b>	<b>10</b>	Viscosità più basse permettono l'utilizzo di sondini/peg meno invasivi
		<b>5) Stabilità chimico-fisica</b> dopo apertura	<b>D</b>	<b>7</b>	
<b>B</b>	<b>Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI</b>	<b>1) Confezionamento</b> bottiglia polipropilene/sacca collabibile/disponibilità confezionamenti di vario volume	<b>T</b>	<b>10</b> presenza assenza <b>0</b>	
		<b>2) Chiusura:</b> tappo a vite richiudibile, tappo a vite con valvola di sicurezza	<b>T</b>	<b>5</b> presenza assenza <b>0</b>	
<b>C</b>	<b>Periodo di validità</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 2 PUNTI</b>	//	<b>T</b>	<b>2</b> superiore a 24 mesi <b>0</b> fino a 24 mesi	
<b>D</b>	<b>Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione enterale</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 2 PUNTI</b>	//	<b>T</b>	<b>2</b> Si <b>0</b> No	

\* esempio: per valore di osmolarità richiesto pari ≤300 il punteggio massimo (8) sarà assegnato per prodotti con Osmolarità ≤200

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**ALIMENTAZIONE ENTERALE PER OS/SONDA LOTTI DAL 26 AL 33 E LOTTO 38**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI	1) Analisi fonte lipidica preferibilmente con: MCT, omega 3, acidi grassi mono e polinsaturi	D	10	
		2) Analisi fonte glucidica preferibilmente con: carboidrati a lento rilascio, a basso indice glicemico, minore quantità di fruttosio (tipo maltodestrine nelle varie forme, sottoforma di FOS, Fibre di soia, etc)	D	10	Il Mix di fibre solubili ed insolubili è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Ogni fibra esplica una specifica azione nel tratto gastroenterico migliorando complessivamente la motilità intestinale
		3) Analisi fonte proteica preferibilmente con: proteine vegetali, proteine della soia, proteine allo stato semielementare	D	10	Il Mix di proteine è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Migliore digeribilità; più rapido svuotamento gastrico; migliore assorbimento
		4) Valore Osmolarità attribuiti proporzionalmente considerando il punteggio massimo di 5 per valori di "meno(-)100 mOsm/l" rispetto al valore massimo indicato nel lotto*	Q	5	Osmolarità più basse consentono una maggiore tollerabilità gastrointestinale (minore carico osmotico)
		5) Valore viscosità considerando 0 il valore (in mPas) più alto offerto e 3 il valore più basso offerto. I prodotti con valori intermedi saranno valutati proporzionalmente	Q	3	Viscosità più basse permettono l'utilizzo di sondini/peg meno invasivi
		6) Stabilità chimico-fisica dopo apertura	D	2	
<b>B</b>	Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	a) per i prodotti pronti all'uso: Confezionamento bottiglia polipropilene richiudibile/sacca collabile richiudibile /brick (tetrapack) richiudibile	T	10 presenza 0 assenza	
		b) per i prodotti da ricostituire:	T	10 busta monodose 5 barattolo	
<b>C</b>	Varietà di gusti  PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI	//	T	15 più di 4 10 uguale 4 7 meno di quattro	
<b>D</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 3 PUNTI	//	T	3 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	
<b>E</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione enterale  PUNTEGGIO MASSIMO 2 PUNTI	//	T	2 Si 0 No	

\* esempio: per valore di osmolarità richiesto pari ≤300 il punteggio massimo (8) sarà assegnato per prodotti con Osmolarità ≤200

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**INTEGRATORI PER OS LOTTO 34**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 55 PUNTI	1) Analisi fonte proteica preferibilmente con: proteine vegetali, proteine della soia, proteine allo stato semielementare	D	40	Il Mix di proteine è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Migliore digeribilità; più rapido svuotamento gastrico; migliore assorbimento
		2) Stabilità chimico-fisica dopo apertura	D	15	
<b>B</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	
<b>C</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione  PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	

**INTEGRATORI PER OS LOTTO 35**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 55 PUNTI	1) Analisi fonte glucidica preferibilmente con: carboidrati a lento rilascio, a basso indice glicemico, minore quantità di fruttosio (tipo maltodestrine nelle varie forme)	D	40	
		2) Stabilità chimico-fisica dopo apertura	D	15	
<b>B</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	
<b>C</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione  PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**INTEGRATORI PER OS LOTTO 36**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche chimico-fisiche PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI	1) Somministrabilità anche per sonda	T	25 Si No 5	
		2) Stabilità chimico-fisica dopo apertura	D	15	
<b>B</b>	Periodo di validità PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	
<b>C</b>	Varietà di gusti PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI	//	T	15 più di 2 10 uguale 2 5 uguale a 1	
<b>D</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	

**INTEGRATORI PER OS LOTTO 37**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale PUNTEGGIO MASSIMO 50 PUNTI	1) Analisi della miscela aminoacidica preferibilmente con più alto contenuto di aminoacidi ramificati	D	35	
		2) Stabilità chimico-fisica dopo apertura	D	15	
<b>B</b>	Periodo di validità PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	
<b>C</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	
<b>D</b>	Bibliografia PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 presenza 0 assenza	

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO  
OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**ALIMENTAZIONE ENTERALE PER OS LOTTO 39**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 45 PUNTI	//	T	45 Resistente all'amilasi 15 non resistente all'amilasi	
<b>B</b>	Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 busta monodose 5 barattolo	
<b>C</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 5 fino a 24 mesi	
<b>D</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione  PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**ALIMENTAZIONE ENTERALE PER OS**

**LOTTO 40**

CRITERI	SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	<b>Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI</b>			
	<b>1) Analisi fonte lipidica preferibilmente con:</b> MCT, omega 3, acidi grassi mono e polinsaturi	<b>D</b>	<b>12</b>	
	<b>2) Analisi fonte glucidica preferibilmente con:</b> carboidrati a lento rilascio, a basso indice glicemico, minore quantità di fruttosio (tipo maltodestrine nelle varie forme, sottoforma di FOS, Fibre di soia, etc)	<b>D</b>	<b>12</b>	Il Mix di fibre solubili ed insolubili è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Ogni fibra esplica una specifica azione nel tratto gastroenterico migliorando complessivamente la motilità intestinale
	<b>3) Analisi fonte proteica preferibilmente con:</b> proteine vegetali, proteine della soia, proteine allo stato semielementare	<b>D</b>	<b>12</b>	Il Mix di proteine è da preferire alla presenza di una sola tipologia. Migliore digeribilità; più rapido svuotamento gastrico; migliore assorbimento
	<b>4) Stabilità chimico-fisica dopo apertura</b>	<b>D</b>	<b>4</b>	
<b>B</b>	<b>Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI</b>	<b>//</b>	<b>T</b>	<b>10</b> confezionamento in vasetto/coppetta non in vetro <b>0</b> confezionamento in vasetto/coppetta in vetro
<b>C</b>	<b>Varietà di gusti</b>  <b>PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI</b>	<b>//</b>	<b>T</b>	<b>15</b> più di 4 <b>10</b> uguale 4 <b>7</b> meno di 4
<b>D</b>	<b>Periodo di validità</b>  <b>PUNTEGGIO MASIMO 5 PUNTI</b>	<b>//</b>	<b>T</b>	<b>5</b> superiore a 24 mesi <b>0</b> fino a 24 mesi

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**IDRATAZIONE PER OS LOTTO 41**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI	//	T	30 Resistente all'amilasi 10 non resistente all'amilasi	
<b>B</b>	Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI		T	10 confezionamento in vasetto/coppetta non in vetro 0 confezionamento in vasetto/coppetta in vetro	
<b>C</b>	Varietà di gusti  PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI	//	T	15 più di 2 10 uguale 2 7 meno di 2	
<b>D</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 5 fino a 24 mesi	
<b>E</b>	Presenza di materiale educativo per paziente/caregiver su gestione nutrizione  PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**SUPPLEMENTO ENERGETICO PER OS LOTTO 42**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 45 PUNTI	1) Analisi fonte lipidica preferibilmente con: MCT ed LCT , acidi grassi mono e polinsaturi	D	25	
		2) Analisi fonte glucidica preferibilmente con: carboidrati a lento rilascio, a basso indice glicemico, minore quantità di fruttosio (tipo maltodestrine nelle varie forme)	D	20	
<b>B</b>	Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 busta monodose 5 barattolo	
<b>C</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 5 fino a 24 mesi	
<b>D</b>	Presenza di materiale educazionale per paziente/caregiver su gestione nutrizione  PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 Si 0 No	

**NUTRIZIONE PARENTERALE LOTTO 43**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Osmolarità  PUNTEGGIO MASSIMO 35 PUNTI	//	D	da 850 a 900 fino a <b>15</b> da 800 a 849 fino a <b>25</b> da 750 a 799 fino a <b>35</b>	
<b>B</b>	Stabilità dopo apertura a temperatura ambiente comunque non superiore a 25°C  PUNTEGGIO MASSIMO 25 PUNTI	//	T	<b>10</b> fino a 24 h <b>15</b> da 25 a 47 h <b>25</b> da 48 h in su	
<b>C</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	T	10 superiore a 24 mesi 5 fino a 24 mesi	

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**NUTRIZIONE PARENTERALE DAL LOTTO 44 AL LOTTO 47**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Stabilità dopo apertura a temperatura ambiente comunque non superiore a 25°C  PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI	//	T	10 fino a 24 h 25 da 25 a 47 h 40 da 48 h in su	
<b>B</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI	//	T	30 superiore a 24 mesi 15 fino a 24 mesi	

**NUTRIZIONE PARENTERALE DAL LOTTO 48 AL LOTTO 50**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI	Analisi fonte lipidica: -acidi grassi da olio di soia e/o olio di cocco e/o olio di pesce,	D	da 5 fino a 10	
		-acidi grassi da olio di soia e/o olio di pesce e olio di oliva, quest'ultimo inferiore al 49%,	D	da 11 fino a 20	
		-acidi grassi da olio di soia e da olio di oliva, quest'ultimo uguale o superiore al 49%,	D	da 21 fino a 30	
<b>B</b>	Osmolarità  PUNTEGGIO MASSIMO 20 PUNTI	//	D	da 850 a 900 fino a 10 da 800 a 849 da 11 fino a 15 da 750 a 799 da 16 fino a 20	
<b>C</b>	Stabilità dopo apertura a temperatura ambiente comunque non superiore a 25°C  PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI	//	T	5 fino a 24 h 10 da 25 a 47 h 15 da 48 h in su	
<b>D</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI	//	T	5 superiore a 24 mesi 0 fino a 24 mesi	

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI MISCELE NUTRITIVE PER LA NUTRIZIONE ENTERALE E PARENTERALE PER USO OSPEDALIERO E DOMICILIARE OCCORRENTI ALLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE ABRUZZO**

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**NUTRIZIONE PARENTERALE DAL LOTTO 51 AL LOTTO 61**

CRITERI		SUBCRITERI	D/Q/T	PUNTEGGIO MASSIMO PER SUBCRITERIO	NOTE
<b>A</b>	Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisica e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale  PUNTEGGIO MASSIMO 35 PUNTI	Analisi fonte lipidica: -acidi grassi da olio di soia e/o olio di cocco e/o olio di pesce,	<b>D</b>	da 5 fino a 15	
		-acidi grassi da olio di soia e olio di pesce e olio di oliva, quest'ultimo inferiore al 49%,	<b>D</b>	da 16 fino a 25	
		-acidi grassi da olio di soia e da olio di oliva, quest'ultimo uguale o superiore al 49%,	<b>D</b>	da 26 fino a 35	
<b>B</b>	Stabilità dopo apertura a temperatura ambiente comunque non superiore a 25°C  PUNTEGGIO MASSIMO 25 PUNTI	//	<b>T</b>	15 fino a 24 h 20 da 25 a 47 h 25 da 48 h in su	
<b>C</b>	Periodo di validità  PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI	//	<b>T</b>	10 superiore a 24 mesi 5 fino a 24 mesi	