

AZIENDA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN FILIPPO NERI

ALLEGATO A

FABBISOGNO PRODOTTI

PER DIETE ENTERALI

## **Fabbisogno e caratteristiche merceologiche delle diete enterali**

### **Descrizione del materiale**

Le diete enterali sono miscele costituite da macronutrienti (glucid, lipidi, protidi), da micronutrienti (vitamine e sali minerali) e da acqua. Le vitamine ed i sali minerali devono essere presenti in quantità equilibrata e tale da garantire un adeguato apporto con riferimento ai LARN più recenti (1998).

Devono essere prive di glutine, colesterolo, scorie e residui indigenibili (salvo specifica indicazione). Il lattosio deve essere assente salvo diversa specifica nei singoli lotti.

La viscosità deve essere tale da consentirne l'uso mediante sonda di calibro minimo di 8 Fr (salvo specifica indicazione).

Deve essere specificata la palatabilità dei prodotti che dovrebbe essere tale da consentire l'assunzione anche per os senza particolari problemi.

Il confezionamento deve essere in flaconi di vetro o di plastica polipropilene (o altro materiale rispondente alle norme europee) e muniti di etichetta completa di tutte le indicazioni richieste dalle norme vigenti e di volume preferibilmente da 500 o 1000 ml (ma verranno considerati anche flaconi di volume diverso).

La validità deve essere non inferiore ad otto mesi ed in ogni caso i prodotti dovranno avere al momento della consegna almeno 3/4 della loro validità, indicata in modo chiaramente leggibile in etichetta o in altra parte del contenitore.

L'unità di imballo non deve essere inferiore ai dieci pezzi e deve riportare in modo visibile, in almeno due lati, il nome del prodotto, la data di preparazione e quella di scadenza, laddove previsto deve contenere i tappi aggiuntivi utili per la somministrazione mediante pompa.

I prodotti offerti devono rispondere a tutte le norme legislative che regolano la produzione e la commercializzazione dei materiali sanitari per uso ospedaliero.

Tutte le confezioni devono riportare la data di produzione, il numero del lotto e la data di scadenza. Le aziende aggiudicatane devono dichiarare la disponibilità a fornire prodotti richiesti in urgenza, ovvero esplicitare le modalità di superamento di eventuali ritardi di produzione e/o di consegna.

Le suddette aziende devono infine garantire la disponibilità a sostituire i prodotti scarsamente movimentati con gli stessi, ma con scadenza più lunga.

Per ogni lotto offerto devono essere specificati i trials clinici randomizzati pubblicati su riviste scientifiche indirizzate recensite dall'Index Medicus.

Il punteggio accreditato al numero dei lavori è il seguente:

- Da 1 a 5 pubblicazioni                      1 punto
- Da 6 a 10 pubblicazioni                    3 punti
- Oltre 10 pubblicazioni                    5 punti

Più specificamente le caratteristiche merceologiche delle diete oggetto della presente trattativa sono di seguito riportati

• **LOTTO 1 - Prodotto dietetico polimerico liquido normocalorico equilibrato**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	Intere/caseina	80 -85%
Kcal 15-20%	Idrolisate	15-20%
g 3.5-4.5		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	80-90%
Kcal 30-40%	MCT	20%
g 3-4	Ac grassi ess	0.1-2% (della serie omega 3 e omega 6 nel rapporto > 1.3)
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	90-100%
Kcal 40-55%	Altri carboidrati	<10%
g 13- 15		

**OSMOLARITA'** compresa tra 220-350 mOsm/L

**Carico renale dei soluti** < 350mOsm/l

**Viscosità** 10 -30 cP

**L'apporto calorico** dovrà essere di circa 1 Kcal/ml

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 1 - prodotto normocalorico*

<u>PUNTEGGIO QUALITA'</u>	<u>60 punti</u>	
DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ , $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
CARICO RENALE	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	5 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	10 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

• **LOTTO 2 - Prodotto dietetico polimerico liquido normocalorico equilibrato con fibre**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere in modo approssimativo a

<b>PROTEINE</b>	Intere	80-85%
Kcal 15-20%	Idrolisate	15-20%
g 3-5		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	90-95%
Kcal 30-40%	MCT	40-50%
g 3-4	Ac Grass Ess	0-3-2% (della serie omega 3 e omega 6 nel rapporto di circa 4:1)
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	60-70%
Kcal 45-55%	Altri carboidrati	15-20%
g 12-16	Polisaccardi della soia	10-15%

**OSMOLARITA'** compresa tra 250-350 mOsm/L

**Carico renale dei soluti** < 350 mOsm/l

**L'apporto calorico** dovrà essere di circa 1 Kcal/ml

**La quantità di fibre** dovrà essere compresa tra 1-1,8 g di cui il 50 % solubili

**La viscosità** dovrà essere inferiore 35 cP tale da garantire la somministrazione in sonde da 8 Fr anche senza l'ausilio di pompa

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 2 - prodotto normocalorico con fibre*

<u>PUNTEGGIO QUALITA'</u>	<u>60 punti</u>	
DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3 : \omega_6$	Come da richiesta	5 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	5 punti
CARICO RENALE	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	5 punti
QUANTITA' DI FIBRE	Come da richiesta	5 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

• **LOTTO 3 - Prodotto dietetico polimerico liquido iperproteico normocalorico**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b> Kcal 20-25% g 6-10	Proteine intere	95-100%
	Proteine idrolisate	0-5%
<b>LIPIDI</b> Kcal 30-40% g 5-10	Oli vegetali	95-100%
	MCT	50%
	Ac Grass Ess	0 1-5% (della serie omega 3 e omega 6 nel rapporto di circa 1 4)
<b>CARBOIDRATI</b> Kcal 40-60% g 10-20	Maltodestrine	60-65%
	Altri carboidrati	30-35%

**OSMOLARITA'** compresa tra 130-350 mOsm/L

L'apporto calorico dovrà essere di circa 1-1 3 Kcal/ml

Viscosità < 35 Cp

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 3 - prodotto iperproteico*

<u>PUNTEGGIO QUALITA'</u>	<u>60 punti</u>	
DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	5 punti
PRESENZA DI FIBRE SOLUBILI	Si/no	5 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

**Tale lotto può essere suddiviso in quota parte (20%) per prodotto iperproteico addizionato di fibre solubili**

## LOTTO 4 - Prodotto dietetico polimerico liquido ipercalorico equilibrato

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b> Kcal 10-20% g 5-8.5	Intere Idrolisate	95-100% 0-5%
<b>LIPIDI</b> Kcal 30-40% g 5-10	Oli vegetali MCT Ac grassi ess	90-95% 0-5% 1-1.5% (della serie omega 3 e omega 6 nel rapporto di circa 1.4)
<b>CARBOIDRATI</b> Kcal 40-55% g 16-22	Maltodestrine Altri carboidrati	80-85% 15-20%

**OSMOLARITA'** compresa tra 300 e 500 mOsm/L  
L'apporto calorico dovrà essere di 1.5-2 Kcal/ml  
Viscosità < 25 cP

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 4 - prodotto ipercalorico*

### PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	10 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

• **LOTTO 5 - Prodotto dietetico oligomerico normocalorico liquido o in polvere da ricostruire**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	Idrolisate – peptidi a 95-100% catena corta	
Kcal 10-20%		
G 3,5-5,5		
* specificare la presenza e la % di glutamina e arginina		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	90-95%
Kcal 15%	MCT	0-5%
G 1-2,5	Ac grassi ess	1-1 5% (della serie omega 3 e omega 6 nel rapporto < 4 1)
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	80-85%
Kcal 65-85%	Altri carboidrati	15-20%
G 16-20		

**OSMOLARITA'** compresa tra 400 e 450 mOsm/L  
L'apporto calorico dovrà essere di 1-1 2 Kcal/ml  
Viscosità < 15 cP

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 5 - prodotto oligomerico*

PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	10 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti







• **LOTTO 8 - Prodotto liquido per pazienti epatopatici , ipercalorico**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	intere	50-60%
Kcal 10-15%	Idrolisate	40-50%
g 4-5		
% aminoacidi ramificati		> 40
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	
Kcal 30-35%	MCT	≥ 30%
G 4,5-5,5	Ac grassi ess	
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	85-90%
Kcal 50-55%	Altri carboidrati	80-85%
G 15-20		

**OSMOLARITA'** compresa tra 350 e 400 mOsm/L  
L'apporto calorico dovrà essere di 1 2 - 1 5 Kcal/ml

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente Lotto 8 - prodotto per epatopatici*

<u>PUNTEGGIO QUALITA'</u>		<u>60 punti</u>
DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	10 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

• **LOTTO 9 -Prodotto liquido polimerico per pazienti nefropatici, ipercalorico**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	intere	95-100%
Kcal 6-8%	idrosilate	0-5%
G 3-4		> 40
% aminoacidi essenziali		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	≥ 30%
Kcal 40-45%	MCT	
G 10-12	Ac grassi ess – contenuto in $\omega_3$	
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	85-90%
Kcal 45-50%	Altri carboidrati	10-15%
G 20-30		

**OSMOLARITA'** compresa tra 400 e 450 mOsm/L

(specificare il carico renale di soluzione)

L'apporto calorico dovrà essere di 1.5 Kcal/ml

Viscosità < 25 cP

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 9 - prodotto per nefropatici*

PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	10 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

• **LOTTO 10 – Prodotto liquido polimerico per pazienti dializzati o emofiltrati**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	intere	95-100%
Kcal 10-15%	idrosilate	0-5%
G 5-10		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	≥ 30%
Kcal 40-45%	MCT	
G 8-10	Ac grassi ess – contenuto in $\omega_3$	
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	85-90%
Kcal 40-50%	Altri carboidrati	10-15%
G 20-25		
<b>OSMOLARITA'</b> compresa tra 400 e 450 mOsm/L		
carico renale dei soluti < 500		
<b>L'apporto calorico</b> dovrà essere di 2.0 Kcal/ml		
<b>Viscosità</b> <100 cP		

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 10 - prodotto per pazienti dializzati*

PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	10 punti
CARICO RENALE DEI SOLUTI	Come da richiesta	10 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	15 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	10 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

• **LOTTO 11 - Prodotto liquido polimerico per pazienti diabetici, normocalorico**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	interi	95-100%
Kcal 15-20%	Idrolisate	0-5%
G 3,5-4,5		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	
Kcal 30-50%	MCT	0-20%
G 3-6	Ac grassi ess	
<b>CARBOIDRATI</b>	Fruttosio	45-60%
Kcal 30-55%	Amido	40-55%
G 9-13		

\* specificare la quantità di fibre solubili

**OSMOLARITA'** compresa tra 300 e 350 mOsm/L

L'apporto calorico dovrà essere di 0,9-1,1 Kcal/ml

**Carico renale dei soluti** < 400mOsm/l

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 11 - prodotto per diabetici*

PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	5 punti
CARICO RENALE DEI SOLUTI	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	5 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	5 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
PALABILITA'	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

- **LOTTO 12 - Prodotto liquido polimerico per pazienti con patologie respiratorie, ipercalorico**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	Intere / caseinate	95-100%
Kcal 15-20%	Idrolisate	0-5%
G 6-7		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	78-80%
Kcal 50-60%	MCT	20-22%
G 9-10	Ac grassi ess	
Rapporto $\omega 3$ $\omega 6 \leq 3$ 1		
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	50%
Kcal 25-30%	Altri carboidrati	50%
G 10-11		

**OSMOLARITA'** compresa tra 350 e 400 mOsm/L

L'apporto calorico dovrà essere di 1.5-2 Kcal/ml

Viscosità  $\leq 45$  cp

**Carico renale dei soluti**

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 12 - prodotto per patologie respiratorie*

<u>PUNTEGGIO QUALITA'</u>	<u>60 punti</u>	
DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
PRESENZA DI FOS / EPA / GLA	Come da richiesta	10 punti
CARICO RENALE DEI SOLUTI	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	5 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	5 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

- **LOTTO 13 – Lotto per dieta enterale arricchita in glutammina e fibra solubile per patologie gastrointestinali e per svezzamento da nutrizione parenterale.**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>	Proteine del latte	90%
Kcal 20-25%	Gln => 1 g	
g 4.5 – 6.5		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	70-80%
Kcal 30-35%	MCT	20%
g 3-4	Ac Grassi ess	2-3%
<b>CARBOIDRATI</b>		
Kcal 40-50%		
g 8 - 10		

**OSMOLARITA'** compresa tra 220-250 mOsm/L

**Viscosità** < 25 cP

**L'apporto calorico** dovrà essere di circa 0.5-1 Kcal/ml

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente – Lotto 13 – prodotto per patologie gastrointestinali*

PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	20 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	5 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
QUANTITA' DI GLN	Come da richiesta	10 punti
QUANTITA' DI FIBRE SOLUBILI	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti



- **LOTTO 14 – Emulsione di acidi grassi della serie  $\omega_3$  somministrabile per sonda per patologie in cui sia richiesta la modulazione della risposta infiammatoria sistemica.**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

**LIPIDI**

Kcal 100%

g 20-30

rapporto  $\omega_3$   $\omega_6$  2 1 ac grassi essenziali

DHA  $\geq 5\%$

**PUNTEGGIO QUALITA' 60 punti**

% PESO / VOLUME LIPIDI	Come da richiesta	20 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	20 punti
CONTENUTO DHA	Come da richiesta	20 punti

*Nello schema del fabbisogno sar  denominato sinteticamente – Lotto 14 – emulsione di acidi grassi  $\omega_3$*



- **LOTTO 15 - Prodotto dietetico in polvere ad elevato apporto proteico – Proteine non inferiori al 30% della distribuzione calorica giornaliera**

I valori medi della composizione per 100 g di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>		
Kcal 80-90%	Proteine idrolisate	80-90%
L arginina		
Lglutammina		30-40 %
Rapporto equimolare		
Idrossimetal butirrato		6-7%

**Il prodotto ricostituito avrà:**

**OSMOLARITA'** compresa tra 130 - 350 mOsm/L

**L'apporto calorico** dovrà essere di circa 0.5-1 Kcal/ml

**Viscosità** < 35 Cp

<b>PUNTEGGIO QUALITA'</b>	<b>60 punti</b>	
QUOTA PROTEICA	Come da richiesta	10 punti
QUANTITA' ARG	Come da richiesta	15 punti
QUANTITA' GLN	Come da richiesta	15 punti
QUANTITA' HMB	Come da richiesta	10 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	5 punti
N° TRIALS	Come da richiesta	5 punti

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente – Lotto 15 – integratore aminoacido proteico*



- **LOTTO 16 –integratore di glutammina in polvere solubile da sola o associata ad aa essenziali e/o ramificati**

**PROTEINE**

Kcal 70/80%                      Idrolisate                      100%  
L Glu            > 20g  
AAess        > 10g  
BCAA        > 10g

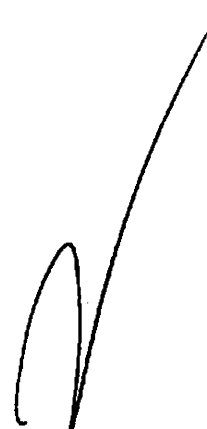
**Il prodotto ricostituito avrà:**  
**OSMOLARITA'** compresa tra 250 – 300 mOsm/L

**PUNTEGGIO QUALITA'**

**60 punti**

QUANTITA' GLN	Come da richiesta	20 punti
QUANTITA' AAESS	Come da richiesta	15 punti
QUANTITA' BCAA	Come da richiesta	15 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	5 punti
N° TRIALS	Come da richiesta	5 punti

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente – Lotto 16 – integratore di glutammina in polvere solubile da sola o associata ad aaess*



- **LOTTO 17 – Prodotto dietetico ipercalorico ,iperproteico a base di proteine di siero di latte acidi grassi omega 3 per pazienti gravemente catabolici**

I valori medi della composizione per 100 ml di prodotto dovranno corrispondere a

<b>PROTEINE</b>		
Kcal 20-25%	Idrosilate di siero di latte	95-100%
G 5-10		
<b>LIPIDI</b>	Oli vegetali	≥ 30%
Kcal 30- 40%	MCT	
G 5-10	Ac grassi ess – contenuto in $\omega_3$	>5%
<b>CARBOIDRATI</b>	Maltodestrine	85-90%
Kcal35- 40%	Altri carboidrati	10-15%
G 12-16		

**OSMOLARITA'** compresa tra 300-400 mOsm/L  
 carico renale dei soluti < 500  
 rapporto omega 6 omega 3=2 1  
**L'apporto calorico** dovrà essere di 1 5 Kcal/ml  
**Viscosità** <400 cP

*Nello schema del fabbisogno sarà denominato sinteticamente - Lotto 17 - prodotto per pazienti gravemente catabolici*

PUNTEGGIO QUALITA'

60 punti

DISTRIBUZIONE CALORICA	Come da richiesta	10 punti
RAPPORTO $\omega_3$ $\omega_6$	Come da richiesta	10 punti
CARICO RENALE DEI SOLUTI	Come da richiesta	10 punti
OSMOLARITA'	Come da richiesta	10 punti
VISCOSITA'	Come da richiesta	5 punti
ASSENZA DI LATTOSIO	Come da richiesta	5 punti
CONFEZIONAMENTO	Come da richiesta	5 punti
N° di TRIALS > 10	Come da richiesta	5 punti

AZIENDA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN FILIPPO NERI  
SCHEMA FABBISOGNO

LOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	QUANTITA' ANNUALI	VOLUME TOTALE	IMPORTO UNITARIO A BASE D'ASTA	IMPORTO PER QUATTRO ANNI
1	PRODOTTO NORMACALORICO flaconi da 500 ml	3500	1750 x 10 <sup>3</sup>	€ 1,34	€ 18 760,00
2	PRODOTTO NORMACALORICO CON FIBRE flaconi da 500 ml	1800	900 x 10 <sup>3</sup>	€ 1,78	€ 12 816,00
3	PRODOTTO IPERPROTEICO flaconi da 500 ml	2000	1000 x 10 <sup>3</sup>	€ 2,40	€ 19 200,00
4	PRODOTTO IPERCALORICO flaconi da 500 ml	1000	500 x 10 <sup>3</sup>	€ 2,50	€ 10 000,00
5	PRODOTTO OLIGOMERICO flaconi da 500 ml	500	250 x 10 <sup>3</sup>	€ 8,50	€ 17 000,00
6	PRODOTTO IMMUNOSTIMOLANTE flaconi da 500 ml	2000	1000 x 10 <sup>3</sup>	€ 10,00	€ 80 000,00
7	PRODOTTO IMMUNOSTIMOLANTE OS flaconi da 500 ml	1000	500 x 10 <sup>3</sup>	€ 7,50	€ 30 000,00
8	PRODOTTO PER EPATOPATICI flaconi da 500 ml	500	250 x 10 <sup>3</sup>	€ 2,90	€ 5 800,00
9	PRODOTTO PER NEFROPATICI flaconi da 500 ml	500	250 x 10 <sup>3</sup>	€ 3,47	€ 6 940,00
10	PRODOTTO PER DIALIZZATI O EMOFILTRATI flaconi da 500 ml	200	100 x 10 <sup>3</sup>	€ 3,47	€ 2 776,00
11	PRODOTTO PER DIABETICI flaconi da 500 ml	1000	500 x 10 <sup>3</sup>	€ 8,50	€ 34 000,00
12	PRODOTTO PER PATOLOGIE RESPIRATORIE flaconi da 500 ml	500	250 x 10 <sup>3</sup>	€ 10,00	€ 20 000,00
13	PRODOTTO PER PATOLOGIE GASTROINTESTINALI fl 500 ml	400	200 x 10 <sup>3</sup>	€ 4,50	€ 7 200,00
14	EMULSIONE DI ACIDI GRASSI ω 3 flaconi da 300 ml	334	100 x 10 <sup>3</sup>	€ 170,00	€ 227 120,00
15	INTEGRATORE AMINOACIDI PROTEICO in bustine da 10 - 25 G.	1250	12,5 x 10 <sup>3</sup> g	€ 3,00	€ 15 000,00
16	INTEGRATORE DI GLUTAMMINA IN POLVERE SOLUBILE DA SOLA O ASSOCIATA AD AAESS in bustine da 10-25 G	1250	12,5 x 10 <sup>3</sup> g	€ 4,00	€ 20 000,00
17	PRODOTTO PER PAZIENTI GRAVEMENTE CATABOLICI in bustine o flaconi da 500 ml	500	250 x 10 <sup>3</sup>	€ 12,50	€ 25 000,00

