

REUNIÓN EXTRAORDINARIA



SONUDIGA 2007

Nuevos aspectos normativos en nutrición domiciliaria en Galicia.

Dra. Guadalupe Piñeiro Corrales. Servicio Farmacia CHOP

Santiago 28 de abril 2007

PROYECTO DE ATENCION COORDINADA
EN NUTRICION ENTERAL DOMICILIARIA.

EQUIPO MULTIDISCIPLINAR DE SOPORTE
NUTRICIONAL (EMSN)-EQUIPO DE ATENCIÓN
PRIMARIA (EAP)

Proyecto aprobado por la Junta Directiva Sonudiga

OBJETIVO:

COORDINACION ATENCION ESPECIALIZADA (AE) - ATENCION PRIMARIA (AP)

- **El EMSN** deberá realizar un programa concreto de trabajo que ha de contemplar:
- **Programa de** formación inicial y continuada para el equipo de Atención Primaria
- **Programación** de reuniones conjuntas para elaborar el plan normalizado de trabajo en cada centro
- **La definición** de funciones de los profesionales implicados
- **La selección** de indicadores para evaluar el seguimiento del plan

COORDINACION ATENCION ESPECIALIZADA (AE) - ATENCION PRIMARIA (AP)

- Programa de formación e información para pacientes y/o cuidadores
- De todos estos aspectos los EMSN informarán convenientemente a las respectivas Direcciones de AE y AP que correspondan quienes deberán aprobar el plan de trabajo propuesto.



- **CONVOCATORIA DE LA SEXTA BECA SONUDIGA**

“ABORDAJE INTEGRAL DEL PACIENTE CON NECESIDADES DE ASISTENCIA NUTRICIONAL AMBULATORIA (ATENCIÓN ESPECIALIZADA-ATENCIÓN PRIMARIA)”

- **ÁMBITO:** Pacientes de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Subdirección General de Farmacia Sonudiga 2006: Retos actuales

Aumentar la calidad de la prestación:

Aumentando la coordinación de los profesiones implicados
(endocrinología, farmacia, unidades clínicas)

Aumentando la coordinación Especializada-Primaria

Retos actuales

Aumentando la accesibilidad a la dispensación

Entrega en puntos más cercanos al

usuario: centros de salud y/o residencias en los casos y momentos que decida la unidad prescriptora y de seguimiento hospitalaria

Retos actuales

Incrementando la eficiencia en la adquisición de los productos dietoterápicos por el Servicio Gallego de Salud

PROYECTO INTEGRACOM

PLAN DE COMPRAS INTEGRADAS DEL SERGAS

- La contratación se estructura en dos fases que se corresponden con dos procedimientos de adjudicación distintos.
- En **procedimiento abierto** y mediante concurso se determinará el tipo de bienes y los contratistas adjudicatarios.
- Fase de **procedimiento negociado** se determinarán las adjudicaciones de los bienes a suministrar.

PLAN DE COMPRAS INTEGRADAS DEL SERGAS

• **1ª Fase:** Determinación del tipo y selección de proveedores y agrupación por lotes, el adjudicatario adquiere la condición de **CONTRATISTA DEL SERGAS** para el bien o producto estipulado y durante el plazo de ejecución previsto.

- LOTE N° 1. Dieta estándar sin fibra de 500 ml (saborizada o no saborizada): Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 2. Dieta estándar con fibra de 500 ml (saborizada o no saborizada): Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 3. Dieta estándar con fibra de 1000 ml: Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 4. Dieta estándar saborizada en polvo: Dispensación hospitalaria y periférica.

1ª FASE: Determinación del tipo y selección de proveedores

- LOTE N° 5. Dieta estándar pediátrica sin fibra de 200 ml \pm 50 ml: Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 6. Dieta estándar pediátrica con fibra de 200 ml \pm 50 ml : Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 7. Dieta hipercalórica sin fibra de 500 ml (saborizada o no saborizada) : Dispensación hospitalaria y periférica
- LOTE N° 8. Dieta hipercalórica con o sin fibra de 200 ml \pm 50 ml: Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 9. Dieta hiperproteica de 500 ml (saborizada o no saborizada) : Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 10. Dieta hiperproteica de 200 ml \pm 50 ml (saborizada o no saborizada) : Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 11. Dieta especial para pacientes diabéticos de > 200 ml : Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 12. Módulo hidrocarbonado con función espesante en polvo en bote (saborizado o no saborizado): Dispensación hospitalaria y periférica.

1ª FASE: Determinación del tipo y selección de proveedores y agrupación por lotes.

- LOTE N° 13. Módulo hidrocarbonado con función espesante en polvo en sobres (saborizada o no saborizada) en polvo en sobres: Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 14. Dieta especial para pacientes con patología renal de 200 ml \pm 50 ml : Dispensación hospitalaria
- LOTE N° 15. Dieta especial para pacientes con patología hepática en polvo : Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 16. L-glutamina en polvo : Dispensación hospitalaria .
- LOTE N° 17. Dieta especial para pacientes con patología respiratoria : Dispensación hospitalaria y periférica.
- LOTE N° 18. Dieta especial para pacientes con patología neoplásica : Dispensación hospitalaria.
- LOTE N° 19. Módulo proteico en polvo : Dispensación hospitalaria y periférica.

PLAN DE COMPRAS INTEGRADAS DEL SERGAS

2ª FASE:

- La resolución de adjudicación y el contrato resultante del procedimiento negociado convierte al contratista del Sergas en ADJUDICATARIO.
- **Plazo de ejecución:** Dos años desde la adjudicación.
- **Plazo de entrega:**
 - 48 horas a los centros hospitalarios
 - 72 horas en la dispensación periférica

PLAN DE COMPRAS INTEGRADAS DEL SERGAS

SISTEMA DE DISPENSACIÓN

Dispensación hospitalaria: Pedidos realizados por el servicio de farmacia del centro hospitalario contratante para la dispensación a los pacientes en el propio servicio o dependencias dependientes del mismo.

Dispensación periférica: Pedidos realizados por los servicios de farmacia de los centros hospitalarios contratantes para la dispensación a los pacientes en los centros de salud o en las residencias socio-sanitarias sin convenios de prestación farmacéutica.

- Recepción :Responsables especificados por el servicio de farmacia solicitante en los lugares, horas e fechas que sean especificados para cada centro.
- Frecuencia dispensación periférica: Mensual, minimo de 23 Kg peso.

Organos de contratación vinculados al concurso

- ÁREA SANITARIA DE FERROL
- C.H. OURENSE
- C.H.U. JUAN CANALEJO
- C.H. PONTEVEDRA
- C.H. UNIVERSITARIO SANTIAGO
- C.H. XERAL-CALDE DE LUGO
- C.H.U. VIGO

Organos de contratación vinculados al concurso

- ÁREA SANITARIA DE FERROL
- C.H. OURENSE
- C.H.U. JUAN CANALEJO
- C.H. PONTEVEDRA
- C.H. UNIVERSITARIO SANTIAGO
- C.H. XERAL-CALDE DE LUGO
- C.H.U. VIGO
- H.C. MONFORTE
- H.C. VALDEORRAS
- H. DA COSTA DE BURELA
- F.P.H. BARBANZA
- F.P.H. SALNES
- F.P.H. VIRXE DA XUNQUEIRA
- F.P.H. DE VERÍN

Clasificación de las fórmulas de NE

- **Criterio ppal: Complejidad de las proteínas**
 - Proteínas complejas: Polimérica
 - Péptidos y AA: Oligoméricas (Peptídicas, Monoméricas)
- **Criterio secundario: Concentración proteica**
 - Menos del 18% de las Kcal: Normoproteicas
 - Más del 18% de las Kcal: Hiperproteicas

Clasificación de las fórmulas de NE

- **Criterios accesorios**

- Densidad calórica:

- Igual o menos de 1,2Kcal/ml: Normocalóricas
- Más de 1,2 Kcal/mL: Hipercalóricas

- Fibra

- Fórmulas con fibra
- Fórmulas sin fibra

- **Fórmulas especiales**

- Hepatopatía

- Nefropatía

- Insuficiencia respiratoria

- Síndromes Hiperglucémicos

- Pacientes oncológicos

Especificaciones técnicas: Dietas estándar:

- Densidade calórica: 1-1,2 kcal/mL
- Relación kcalorías non proteicas/g de N₂ > 120
- Contido en proteínas ≥ 14%
- Osmolaridade ≤ 400 mOsm/L
- Cumprimento dos requirimentos diarios en 1500 ml.
En relación aos oligoelementos, vitaminas e minerais deberá cumprirse a normativa pertinente.
- Exenta de glute.

Dietas estándar con fibra

- Densidade calórica: 1-1,2 kcal/mL
- Relación kcalorías non proteicas/g de N₂ > 120
- Contido en proteínas ≥ 14%
- **Fibra > 12 g** por cada 1000 Kcal.
- Osmolaridade ≤ 400 mOsm/L
- Cumprimento dos requirimentos diarios en 1500 mL.
En relación aos oligoelementos, vitaminas e minerais deberá cumprirse a normativa pertinente.
- Exenta de glute.

Dietas estándar: Concurso NE

- **Dieta estándar sin fibra de 500 ml (saborizada o no saborizada):**
- **Dieta estándar con fibra de 500 ml (saborizada o no saborizada):**
- **Dieta estándar con fibra de 1000 ml:**
- **Dieta estándar saborizada en polvo**

Dieta para paciente diabético

- Densidade calórica: 0,9-1,2 kcal/mL
- Contido en proteínas $\geq 15\%$
- Fibra > 12 g de fibra por cada 1000 Kcal.
- Osmolaridade ≤ 350 mOsm/L
- Cumprimento dos requirimentos diarios en 1500 mL. En relación aos oligoelementos, vitaminas e minerais deberá cumprirse a normativa pertinente.
- **CONCURSO NE**
- Dieta especial para pacientes diabéticos de > 200 ml

Dietas hipercalóricas

- Densidade calórica $\geq 1,5$ kcal/mL
- Relación kcalorías non proteicas/g de N₂ ≥ 100
- Contido en proteínas $\geq 14\%$
- Osmolaridade ≤ 400 mOsm/L
- Cumprimento dos requirimentos diarios en 1500 mL. En relación aos oligoelementos, vitaminas e minerais deberá cumprirse a normativa pertinente.
- Exenta de glute.

- **CONCURSO NE**
- Dieta hipercalórica sin fibra de 500 ml (saborizada o no saborizada)
- Dieta hipercalórica con o sin fibra de 200 ml \pm 50 ml:

Dietas hiperproteica

- Densidade calórica: 1-1,6 kcal/mL(500mL)
- Densidade calórica: 1-1,2 kcal/mL(200mL ± 50 ml)
- Relación kcalorías non proteicas/g de N₂ > 55
- Contido en proteínas ≥ 20%
- Osmolaridade ≤ 400 mOsm/L
- Cumprimento dos requirimentos diarios en 1500 mL. En relación aos oligoelementos, vitaminas e minerais deberá cumprirse a normativa pertinente.
- Exenta de glute.

- **CONCURSO NE**
- Dieta hiperproteica de 500 y de 200 ml ± 50 ml ml (saborizada o no saborizada).

Dieta especial para pacientes con patología respiratoria

- Dieta polimérica completa específica para a insuficiencia respiratoria
- Densidade calórica: ≥ 1.5 Kcal/ml
- Exenta de glute.
- Presentación en líquido.
- **CONCURSO NE:**
- Dieta especial para pacientes con patología respiratoria
-

Dieta Especial para pacientes con patología hepática

Dieta enriquecida en aminoácidos de cadena ramificada.

Exenta de glute.

Presentación en sobres unitarios fáciles de abrir.

CONCURSO NE

- **Dieta especial para pacientes con patología hepática en po.**

MÓDULOS HIDROCARBONADOS

- Utilizable en calquera líquido e/ou alimento semisólido ata obter a consistencia adecuada.
- Que non modifique o sabor de alimentos e bebidas aos que se engada.
- Contido en sodio $\leq 0,22$ g/100 g
- Exenta de glute.
- Presentación en bote
- CONCURSO NE
- Módulo hidrocarbonado con función espesante en polvo en sobres (saborizada o no saborizada) ó en bote

MÓDULO PROTEICO EN POLVO

- Módulos proteicos para pacientes con necesidades proteicas especiales.
- Contenido proteico > 75g por 100g de producto
- Exenta de glute.

- CONCURSO NE
- Módulo protéico en po

Dieta especial para pacientes con patología neoplásica

- Dietas poliméricas hiperproteicas con fibra, enriquecidas en EPA, DHA e vitamina E .
- Exenta de glute
- Presentación en líquido.
- CONCURSO NE: Solo dispensación Hospitalaria
- Dieta especial para pacientes con patología neoplásica.

L-glutamina

L-glutamina indicada en estados de depleción e/ou cando a integridade da mucosa do tracto dixestivo encontrase comprometida.

- **Exenta de glute.**
- **Presentación en po**
- **CONCURSO NE: Solo dispensación Hospitalaria**
- **L-glutamina en po**

Dieta especial para pacientes con patología renal

- Dietas poliméricas normoproteicas concentradas enriquecidas en aminoácidos esenciales, con cambios no contenido en vitaminas e minerales especiales para pacientes con nefropatía en diálisis o prediálisis.
- Presentación: Envase de 200 ± 50 mL.
- **CONCURSO NE: Solo dispensación Hospitalaria**
- **Dieta especial para pacientes con patología renal.**