

KUSHTET TEKNIKE

I. Të përgjithshme.

Hartimi i kushteve teknike për sigurimin e trajtimit me ushqim të efektivave të Forcave të Armatosura bëhet duke u bazuar në:

- Ligjin nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin” i ndryshuar me Ligjin Nr.74, datë 28.10.2013 “Për disa ndryshime dhe shtesa në ligjin nr. 9863, date 28.01.2008 “Për ushqimin”.
- VKM nr. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”.
- VKM nr. 760, datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zingjirit ushqimor”.
- Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr. 22, datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”.
- Dokumentin e Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit i datës 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore” dhe shtojca 1, bashkëlidhur këtij dokumenti.

Operatori Ekonomik do të bëjë sigurimin e një niveli të lartë të mbrojtjes së shëndetit të ushtarakëve dhe jo vetëm, duke zbatuar kërkesat dhe parimet e përgjithshme për higjienën dhe sigurinë ushqimore, *(i cili duhet të jetë i pajisur me Çertifikatë të Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore ISO 22000:2018 ose ekuivalente me to)* kushtet normale të përdorimit të ushqimit nga konsumatori dhe çdo fazë të prodhimit/përpunimit/furnizimit dhe shpërndarjes së produktit.

Operatori ekonomik do të bëjë sigurimin e të gjithë artikujve ushqimorë sipas normave e kalorive të miratuara në VKM-së 606, datë 25.10.2023 “Për disa ndryshime në VKM nr.595, datë 13.10.2021 “Për miratimin e normave të trajtimit me ushqim të ushtarakëve të FARSH” dhe të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij, nëpërmjet gjurmërueshmërisë së tij sipas VKM nr. 760, datë 16.09.2015.

Gatimi dhe përgatitja e ushqimeve nga operatori ekonomik do të bëhet brenda ambienteve të strukturave ushtarake, sipërfaqe e cila do të jepet me qira sipas VKM nr. 54, datë.05.02.2014 “Për përcaktimin e kriterëve, të procedurës e të mënyrës së dhënies me qira, enfiteozë apo kontrata të tjera të pasurisë shtetërore” i ndryshuar. Pajisjet ekzistuese të mensave dhe kuzhinave mund të jepen me qira për t’u përdorur nga operatorët privat në bazë të akteve ligjore e nënligjore në fuqi.

1. Ambientet kuzhina dhe mensa për funksionimin sa më normal të tyre do të mirëmbahen nga operatori ekonomik, deri në përfundim të kontratës. Ambientet duhet të plotësojnë kushtet higjieno sanitare dhe tekniko teknologjike.
2. Operatori ekonomik të disponojë mjete transporti frigoriferike, për transport të produkteve ushqimore, të cilat të jenë të pajisura me certifikatë higjieno-sanitare të

lëshuar nga organet kompetente. Mjetet e transportit të jenë në pronësi ose me qira të vërtetuara me dokumente.

3. Frigoriferët e instaluar në ambientet e operatorit ekonomik duhet të kenë regjistrat përkatës për monitorimin e temperaturës.
4. Operatori ekonomik të bëjë shpërndarjen e ushqimit të gatuar sipas orarit që do të përcaktohet në shtojcën “Termat e referencës”, për të tre vaktet e ngrënies së ushqimit në vendin e përcaktuar brenda repartit në bazë të planit të përhapjes së miratuar.

Furnizimi me ujë, energji.

- Kontraktuesi që do të kryej këtë shërbim, duhet të lidhë kontratë për energjinë dhe ujin e pijshëm dhe gazin me institucionet dhe firmat (OSHEE, UKT, Gazi i lëngët) duke zbatuar të gjitha rregullat dhe udhëzimet nga institucionet përkatëse. Furnizimi me ujë të pijshëm do të bëhet nga rrjeti aktual i Autoritetit Kontraktor.
- Për të garantuar vazhdimësinë e shërbimit është e nevojshme që në rast ndërprerje të burimeve të furnizimit, Kontraktuesi do të sigurojë disponueshmërinë e tyre nga burime të tjera alternative ose nga burimet e Autoritetit Kontraktor me marrëveshje midis palëve.

II. Për realizimin e programit ushqimor dhe kushtet e detajuara për operatorët ekonomik dhe autoritetin kontraktor/strukturat.

1. Kërkesa për gatimin dhe përgatitjen e ushqimit

- Operatori ekonomik duhet të nxjerrë Lejen e Stabilamentit për përgatitjen, përpunimin dhe trajtimin e ushqimit sipa nenit 19, të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar.
- Shërbimi i ushqimit do të serviret i ngrohtë në venddislokimet e reparteve të Forcave të Armatosura në sasi të dhe kaloritë e përcaktuara me VKM-së 606, datë 25.10.2023 “Për disa ndryshime në VKM nr.595, datë 13.10.2021 “Për miratimin e normave të trajtimit me ushqim të ushtarakëve të FARSH”.
- Normat e zëvendësimit do të mbështeten në tabelat e Urdhrit të MM “Për normat e zëvendësimit të artikujve ushqimore dhe normave të materialeve e të pajisjeve për gatim, ruajtje dhe shpërndarje të shërbimit të ushqimit në FA” vetëm në rastet kur këto zëvendësime janë pasqyruar në programin javor të ushqimit dhe shërben si alternativë e ushqimit të normës bazë.
- Nuk lejohet në asnjë rast dhe për asnjë arsye zëvendësimi nga operatori ekonomik i artikujve ushqimorë në rast se nuk janë të përcaktuara sipas normave të miratuara, menyve javore dhe programit ushqimor.
- Produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve duhet të jenë në përputhje dhe në respektim të standardeve të kërkuara në aktet ligjore e nënligjore në fuqi, konform manualit të vetëkontrollit HACCP.

- Për produktet ushqimore të freskëta si fruta-perime të papërpunuara, fletë analizat do të shoqërojnë çdo lloj malli të lëvruar dhe nga operatori ekonomik të shënohet sasia e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë. Këto produkte duhet të përdoren gjithmonë të freskëta dhe asnjëherë të konservuara si dhe duhet të plotësojnë kushtet përkatëse sipas STASH.
- Operatori ekonomik të zbatojë rregullat e higjenës për larjen, pastrimin dhe përpunimin e zarzavateve, frutave, sipas kërkesave të ligjeve në fuqi në fushën e higjenës dhe ushqimit.
- Në kriteret kryesore që duhet të jetë për kualifikim, operatorët ekonomik ofertues duhet të disponojnë Liçencë të kategorive përkatëse të lëshuara nga Qendra Kombëtare e Biznesit, sipas dokumentit publikuar në faqen e APP, datë 19.11.2018, Shtojcës 1 "Kategorizimi i operatorëve ekonomikë që prodhojnë, përpunojnë dhe shpërndajnë ushqime me origjinë shtazore dhe jo shtazore" dhe nuk lejohet përdorimi i liçencës të një operatori tjetër ekonomik. Për operatorët që nuk kanë detyrimin të licencohen nga QKB duhet të paraqesin Ekstraktin Tregtar, ku të jetë i përfshirë dhe objekti që prokurohet.
- Mishi duhet të jetë mish viçi i freskët, cilësi e parë dhe i shoqëruar me raport mjekësor veterinar, bazuar në specifikimet e pasqyruara në STASH 1441/87. Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar. Çdo parti malli/mishi duhet të shoqërohet me çertifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit "mish" dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.
- Llojshmëria e ushqimit do të jetë sipas sezonit, të përcaktuar në programin dhe menunë javore që hartohet nga struktura përgjegjëse logjistike në reparte, sasia e cilësia në bazë të normave, kalorive dhe zëvendësimeve të lejuara.
- Programi javor i ushqimit do të ketë dhe konfirmimin e operatorit ekonomik i cili do të zbatojë programin e menuse ditore dhe javore të ushqimit sipas programit të miratuar nga Autoriteti Kontraktor.
- Programi ushqimor do të sigurojë sasinë, cilësinë dhe kalorinë e duhura. Sasia dhe cilësia e ushqimeve që furnizohen nga sipërmarrësi duhet t'u përgjigjen kushteve që përcakton Ligji nr. 9863 datë 28.01.2008 "Për ushqimin" i ndryshuar me Ligjin Nr.74, datë 28.10.2013 "Për disa ndryshime dhe shtesa në ligjin nr. 9863 date 28.01.2008 "Për ushqimin".
- Personeli organik i operatorit ekonomik duhet të zbatojë rregullat e brendshme të autoritetit kontraktor dhe të pajisen me fletë-hyrje për të hyrë në repartet ushtarake që ushtrojnë aktivitetin e tyre privat.
- Kontraktuesi mundëson ushqimin për efektivat ushtarakë gjatë stërvitjes jashtë Repartit deri në vend dislokimit e përkohshëm brenda territorit të Republikës së Shqipërisë
- Transporti i ushqimit të përgatitur nga kushina e shërbimit kryesor për grupe të veçanta efektivash, gatishmëri,shërbim, stërvitje etj, të realizohet me mjete, pajisje dhe enë të posaçme (termuese) të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasisë që shërbehet për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit, ruajtjen e temperaturës sipas llojit të produktit.

- Materiali në kontakt me ushqimin (termuesët, enët, etj.) me të cilat transportohet ushqimi të jenë material i përshtatshëm dhe lehtësisht të pastrueshme, sipas kërkesave të Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr. 22, datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje hermetike dhe të jenë prej materiali jo të dëmshëm për shëndetin.
- Ushqimi i gatuar duhet të shoqërohet me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmueshmërisë së tij, sipas VKM nr. 760, datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zingjirit ushqimor”.

2. Servirja e Ushqimit

- Shpërndarja e ushqimit do të bëhet nga operatori ekonomik me pajisjet e tij në mensat e Autoritetit Kontraktor. Shërbimi do të kryhet me vetshërbim: me tabaka, lugë, pirunj, thika, kartepiceta dhe gota. Në dispozicion çdo tavoline do të jetë një mbajtëse për mbajtjen e vajit të ullirit, uthullës, kripës, erëzave të ndryshme, kanave dhe gota për ujë natyral.
- Shpërndarja e ushqimit të bëhet me bono të përgatitura nga operatori ekonomik dhe të vulosura një ditë para nga personi i autorizuar të Autoritetit Kontraktor në bazë të raport situatës ditore.
- Shpërndarja e ushqimit të bëhet me banak shpërndarje ushqimi i cili të plotësojë kushtet për të mbajtur ngrohtë dhe të freskëta ushqimin e gatuar.
- Orari i shpërndarjes së ushqimit për tre vaktet të bëhet me miratimin e palëve.
- Në përfundim të ushqimit kontraktori duhet të vendosë karroca të posaçme lëvizëse, të shpërndara në sallë, për lënien e tabakave dhe pjatave të palara në përfundimin të ushqimit duke lënë tavolinat e pastra për ato që do të vijnë më pas.
- Cdo ditë nga kontraktori, ushqimi të serviret i ngrohtë për secilin vakt.
- Shpërndarja e ushqimit të gatuar nga kontraktuesi do të bëhet vetëm pasi më parë të jetë kontrolluar dhe ndarë kampioni i ushqimit, si dhe firmosur për cdo vakt nga përfaqësuesi i AK në librin e kontrollit të ushqimit i cili qëndron në kuzhinë dhe plotësohet nga ana e Oficerit të Rojës

3. Kërkesa higjeno-sanitare.

- Operatori ekonomik duhet të garantojë e të sigurojë ushqim të freskët, të mbrojtur nga kontaminimet.
- Shërbimi i shëndetësisë ka të drejtën e kontrollit sipas ligjit mbi inspektoriatin shëndetësor. Ushqimet do t'i nënshtrohen kontrollit të analizave biologjike, kimike dhe fizike për të siguruar standardet e të ushqyerit.
- Operatori ekonomik të respektojë rregullat e higjenës për larjen, pastrimin e zarzavateve, frutave etj dhe përgatitjes së tyre për gatim.
- Personeli i kuzhinës dhe shpërndarjes së ushqimit duhet të jenë të pajisur me librezën përkatëse shëndetësore nga Inspektoriatin i Higjenës.

- Punonjësit e operatorit ekonomik në ambientet e autoritetit kontraktor/strukturave ku shërbejnë duhet të jenë të pajisur me uniformë, veshjen përkatëse të punës dhe të gjithë të kenë të vendosur logon e operatorit ekonomik e cila të dallohet qartë.
- Autoriteti kontraktor i përcakton operatorit ekonomik vendin e depozitimit të mbeturinave. Operatori ekonomik është i detyruar të depozitojë mbeturinat të ambalazuara, në vendin e depozitimit të tyre (koshat e mbeturinave).
- Transportimi dhe evadimi i mbeturinave nga operatori ekonomik do të bëhet çdo ditë jashtë territorit të Repartit Ushtarak përkatës, me mejetet e veta në vendet e përcaktuara nga bashkia/qendra administrative, zonës së përgjegjesisë.
- Operatori ekonomik për qëllime higjene dhe pastrimi të përdorë detergjentë dhe solucione kimike të çertifikuara nga institucionet e njohura me ligj dhe të padëmshme për shëndetin e efektivave.
- Operatori ekonomik të sigurojë pajisje me temperaturën e duhur për ruajtjen dhe mbrojtjen e ushqimeve, si dhe një sistem ajrimi e temperature normale në mensa e kuzhinë.
- Operatori ekonomik të sigurojë një vend për larjen e duarve me ujë të ngrohtë, e të ftohtë dhe për fshirjen e tyre, para konsumimit të ushqimit nga efektivat.
- Operatori ekonomik të sigurojë një higjenë të përditshme në mbajtjen e pajisjeve të kuzhinës, ambienteve të gatimit, atyre të ndarjes së ushqimit dhe mensave.
- Analizat e ushqimit të kryhen në laboratorë të akredituar nga Drejtoria e Përgjithshme e Akreditimit.

4. Kërkesa të organizimit e menaxhimit të ushqimit (Kontrolli dhe forca ditore)

- Operatori ekonomik duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës (fletë-dalje dhe bono) deri në konsumimin e plotë të tij.
- Aktiviteti i shërbimit të shpërndarjes së ushqimit do t'i nënshtrohet kontrolleve nga Autoriteti Kontraktor/Strukturat që zbatojnë kontratat për shërbimin e ushqimit dhe funksionimin e tij.
- Autoriteti Kontraktor ndjek zbatimin dhe realizimin e kontratës gjatë gjithë periudhës së kontraktuar dhe vendos sanksionet përkatëse për mosrealizimet sipas përcaktimeve në kontratë.
- Autoritetin kontraktor është i detyruar të ruajë në kuti të veçanta në mjedisin e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar e që shpërndahet për ngrënie për të tre vaktet. Afati i ruajtjes së kampioneve është 24-orë. Kur ka pretendime për cilësinë e ushqimit, ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit.
- Operatori ekonomik me anë të strukturave përkatëse do të rakordojë me Autoritetin Kontraktor çdo muaj për racionet ditore të porositura sipas normave përkatëse, të bazuara

në raport-situatat e lëshuara nga personeli i repartit, si dhe pasqyrës përmbledhëse mujore.

- Likujdimi i vlerës së ushqimit të gatuar do të kryhet në fund të çdo muaji në bazë të forcës ditore të porositur, të vërtetuar me dokumentacionin përkatës të konsumit ditor, gjatë gjithë muajit, të përcaktuar në kontratë, sipas akt-akordimit mujor të firmosur nga të dyja palët (nga pala e repartit do të firmoset nga specialisti i fushës, personelit dhe shefi i logjistikës), në sasi dhe vlerë.
- Ushqimi i gatuar sipas normave, të shoqërohet me dokument dalje ditore.
- Ushqimi i gatuar duhet të shpërndahet nga Sipërmarrësi pasi të jetë kontrolluar dhe firmosur për çdo vakt, nga perfaqësuesit e Autoritetit Kontraktor/Strukturës në librin e kontrollit të ushqimit, i cili qëndron pranë kuzhinës dhe ruhet (nga ana e oficerit të rojes).

Tabela e racionit bazë të ushqimit ditor

Në vlerë kalorike

Lidhja Nr.1

Lidhja 1. Tabela e racionit bazë të ushqimit ditor në vlerë kalorike

Nr.	Artikujt ushqimorë	Nj. matëse	Sasia në tri vakte	K/Kalori në trivakte
1	Bukë gruri masive	g	400	1068
2	Koloniale (oriz, makarona)	g	100	366
3	Fasule	g	60	186
4	Mish i freskët viçi	g	150	240
5	Fileto pule	g	115	225
6	Vaj për gatim	ml	30	270
7	Vaj ulliri	ml	20	180
8	Gjalpë	g	30	235
9	Sheqer	g	25	117
10	Sallam ose proshutë	g	70	323
11	Djathë i bardhë	g	70	215
12	Qumësht i freskët/kos i paketuar 200 ml	ml	350	213
13	Vezë	kokërr	2	158
14	Perime për gatim	g	350	130
15	Perime për sallatë	g	350	130
16	Fruta të freskëta	g	400	200
17	Reçel në paketime 20 g	g	20	44
18	Salcë	g	10	0
19	Çaj mali	g	2	0
20	Kripë	g	10	0
21	Erëza	g	2	0
22	Uji i pijshëm	ml	3000	0

Shuma	4300
--------------	-------------

Lidhja 2. Tabela e artikujve ushqimorë për shtesën 500 kalori

Nr.	Artikulli	Njësia matëse	Sasia	K/kaloritë
1	Djathë kaçkavall	g	55	205
2	Çokollata	g	40	211
3	Mish viçi i freskët	g	53	84
Shuma				500

Lidhja 3. Tabela e strukturës ushqimore në vlerë kalorike për vaktin e drekës

Nr.	Artikujt ushqimorë	Nj. matëse	Sasia në një vakt	K/Kalori në një vakt
1	Bukë gruri masive	g	150	400.5
2	Koloniale (oriz, makarona)	g	85	311
3	Fasule	g	0	0
4	Mish i freskët viçi	g	120	192
5	Fileto pule	g	55	107
6	Vaj për gatim	ml	18	162
7	Vaj ulliri	ml	12	108
8	Gjalpë	g	10	77
9	Sheqer	g	0	0
10	Sallam ose proshutë	g	0	0
11	Djathë i bardhë	g	0	0
12	Qumësht i freskët/kos i paketuar 200 ml	ml	0	0
13	Vezë	kokrra	1	78
14	Perime për gatim	g	250	93
15	Perime për sallatë	g	230	85
16	Fruta të freskëta	g	250	125
17	Reçel nëpaketime 20 g	g	0	0
18	Salcë	g	8	0
19	Çaj mali	g	0	0
20	Kripë	g	8	0
21	Erëza	g	2	0
22	Uji i pijshëm	ml	1500	0
Shuma				1738.5

5. Kërkesat për personelin kryesor

- Operatori ekonomik merr përsipër kontrata të rregullta pune për personelin e shërbimit duke kryer pagesat e sigurimeve shoqërore.
- Të gjithë punonjësit e operatorit ekonomik duhet të jenë të pajisur me uniformë si dhe me shenjat dalluese përkatëse të shoqërisë.

- Operatori ekonomik duhet t'i pajisë të gjitha mjetet dhe pajisjet me të gjitha shenjat dalluese të shoqërisë.
- Operatori ekonomik do të zëvendësojë çdo punonjës nëse Autoriteti Kontraktor konstaton se personi kryen veprime të jashtëligjshme ose është mjaft i pakënaqur nga sjellja dhe puna e këtij personi.
- Punonjësit duhet të sillen me edukatë e kortezi si gjatë ofrimit të shërbimit dhe gjatë qarkullimit brenda ambienteve të repartit.
- Personeli do të jetë i pajisur me librezë shëndetësore nga Inspektoriati Sanitar Shëndetësor.

6. Struktura organizative e personelit të shërbimit të ushqimit.

Për përgatitjen dhe shpërndarjen e ushqimit në strukturat e Forcave të Armatosura operatorët privat duhet të kenë në strukturat e tyre organizative personel si:

Kryekuzhinier/kuzhinier, ndihmës kuzhinier/shpërnarës ushqimi, teknolog ushqimor/ merceolog ose kimist, sanitarë, shofer, etj.

7. Ambientet dhe vendet e punës .

Operatori ekonomik të marrë përsipër kryerjen e mirëmbajtjes dhe riparimit të ambienteve të kuzhinës dhe mensës të cilat do të konsistojnë në:

- Mirëmbajtje impianti elektrik.
- Mirëmbajtje impianti hidraulik dhe shkarkimeve.
- Mirëmbajtje impianti të linjës së gazit.

Riparimi i bërë në fakt do të pasqyrohet me preventivat dhe situacionet përkatëse dhe përballohet nga operatori ekonomik Këto preventiva do të miratohen nga Autoriteti Kontraktor/Strukturat dhe do të jenë pjesë e kontratës.

Të gjitha riparimet apo rikonstruksionet në kuzhinë dhe mensë do të bëhen për funksionimin sa me normal të tyre dhe do të mbesin në përmirësimin e vlerave të objekteve të Autoritetit Kontraktor/Strukturave.

8. Termat e Referencës

a. Përshkrimi i shërbimeve:

Gatim dhe Shpërndarje Ushqimi për një vakt, tre vakte dhe kalori shtesë (aty ku aplikohet) sipas programit javor dhe ditor të përgatitur dhe paraqitur nga Autoriteti Kontraktor/Forcat/Repartet dhe të nënshkruar nga të dy palët.

b. Objektivat: Të realizohet një shërbim i kulturuar dhe gatim cilësor i ushqimeve.

c. Detyrat:

- Të realizojë nevojat e Autoritetit Kontraktor/Strukturave ku zbatohen kontratat, duke garantuar kualitetin e shërbimit.
- Ushqimi të jetë i ngrohtë.
- Të ketë pastërti në ambientet e gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit.
- Të bëjë kompletimin e kuzhinës me pajisjet e domosdoshme për gatim dhe shpërndarje.
- Të bëjë sigurimin dhe furnizimin me ujë të pijshëm, gatim dhe larje në rast të ndërprerjes së tij nga rrjeti i ujës-jellësit.
- Të sigurojë pajisjet alternative për furnizimin me energji, në rast të ndërprerjes së rrjetit të sistemit elektrik.
- Të sigurojë gatimin dhe shpërndarjen e ushqimit në rast dalje të efektivit jashtë venddislokimit të përhershëm të repartit në detyra e stërvitje të ndryshme deri në vend dislokimin e përhershëm brenda territorit të RSH.

d. Shpërndarja:

- Shpërndarja e ushqimit të bëhet me bono të përgatitura nga Operatori ekonomik dhe të vulosura një ditë më parë nga persona të autorizuar të Autoritetit Kontraktor në bazë të raportit situatës ditore.
- Shpërndarja e ushqimit të bëhet me banak shpërndarje ushqimi i cili të plotësojë kushtet për të mbajtur ngrohtë dhe freskët ushqimin e gatuar.
- Orari i shpërndarjes së ushqimit për tre vaktet të bëhet me miratimin e palëve.

e. Vendi i gatimit dhe shërbim/dorëzimi i shërbimit të ushqimit të gatuar:

- Vendi i gatimit do të jetë ambienti i kuzhinës ekzistuese të Autoritetit Kontraktor ose objekt tjetër i përcaktuar për këtë qëllim brenda repartit.
- Shërbimi dhe shpërndarja do të bëhet në mensën e reparteve të strukturave të FA ambiente të cilat do të jepen në përdorim.
- Ambientet e dhëna në përdorim do të mirëmbahen nga kontraktuesi.
- Në rastet e operacioneve apo stërvitjeve në rajonet e tyre jashtë venddislokimeve të reparteve, kontraktuesi mundëson ushqimin për efektivat ushtarakë gjatë stërvitjes jashtë Repartit deri në vend dislokimin e përkohshëm brenda territorit të Republikës së Shqipërisë.

TECHNICAL CONDITIONS

III. General.

The drafting of technical conditions for the provision of food treatment to the members of the Armed Forces is done based on:

- Law no. 9863, dated 28.01.2008 "On food" amended by Law No. 74, dated 28.10.2013 "On some changes and additions to law no. 9863, dated 28.01.2008 "On food".
- The decision of the Council of Ministers no. 1344, dated 10.10.2008 "On the approval of the rules for the labeling of food products".
- The decision of the Council of Ministers no. 760, dated 16.09.2015 "On requests for tracing of food and feed along the food chain".
- Instruction of the Ministry of Agriculture no. 22, dated 25.11.2010 "General and special hygiene conditions for food establishments and food business operators".
- Document of the Public Procurement Agency and the National Food Authority dated 19.11.2018 "Recommendation on the drafting of special qualification criteria and technical specifications for the procurement of food products" and Annex 1, attached to this document.

The Economic Operator will ensure a high level of protection of the health of the military and not only, by applying the requirements and general principles of hygiene and food safety, (which must be equipped with a Certificate of Security Management System Food ISO 22000: 2018 or equivalent) normal conditions of food use by the consumer and each stage of production / processing / supply and distribution of the product.

The economic operator will insure all food items according to the norms and calories approved in DCM no. 595, dated 13.10.2021 "On the treatment with food of the effectives in the Armed Forces of the Republic of Albania" and to accompany the cooked food with the relevant documentation until its complete consumption, through its traceability according to DCM no. 760, dated 16.09.2015.

The cooking and preparation of food by the economic operator will be done inside the premises of military structures, an area which will be leased according to DCM no. 54, dated 05.02.2014 "On determining the criteria, procedure and manner of leasing, emphyteusis or other contracts of state property" amended. Existing canteen and kitchen equipment can be rented for use by private operators in accordance with applicable laws and regulations.

5. Kitchen and canteen facilities for their normal operation will be maintained by the economic operator, until the end of the contract. The facilities must meet the hygienic and sanitary conditions.

6. The economic operator to have refrigerated transport means for transport of food products, which are equipped with a hygienic-sanitary certificate issued by the competent bodies. Vehicles to be owned or leased certified by documents.
7. Refrigerators installed in the premises of the economic operator must have the appropriate registers for temperature monitoring.
8. The economic operator to make the distribution of cooked food according to the schedule that will be defined in the appendix "Terms of reference", for the three meals of food in the place determined within the department based on the approved distribution plan approved.

Water supply, energy.

- The contractor who will perform this service, must enter into a contract for energy and drinking water and gas with institutions and firms (OSHEE, UKT, Liquefied Gas) applying all rules and instructions from relevant institutions. Drinking water supply will be done from the current network of the Contracting Authority.
- To guarantee the continuity of service it is necessary that in case of interruption of supply sources, the Contractor will ensure their availability from other alternative sources or from the sources of the Contracting Authority by agreement between the parties.

IV. For the implementation of the food program and detailed conditions for economic operators and contracting authority / structures.

1. Demand for cooking and food preparation

- The food service will be served warm in the deployments of the units of the Armed Forces in the quantities and calories determined by DCM no. 595, dated 13.10.2021 "On the treatment with food of the effective in the Armed Forces of the Republic of Albania".
- Substitution rates will be based on the tables of the MoD Order "On the rates of substitution of food items and rates of materials and equipment for cooking, storage and distribution of food service in the Armed Forces" only in cases where these substitutions are reflected in weekly food program and serves as a basic rate food alternative.
- Substitution of food items by the economic operator is not allowed in any case and for no reason if they are not determined according to the approved norms, weekly menus and food program.
- Products used for food preparation must comply with and comply with the standards required by applicable laws and regulations, in accordance with the HACCP self-control manual.
- For fresh food products such as raw fruits and vegetables, the analysis sheet will accompany each type of goods delivered and the economic operator to indicate the amount of production referred to in this analysis sheet. These products must always be used fresh and never canned and must meet the relevant requirements according to STASH.

- The economic operator to apply the hygiene rules for washing, cleaning and processing of vegetables, fruits, according to the requirements of the laws in force in the field of hygiene and food.
- In the main criteria that must be for qualification, the bidding economic operators must have a License of the respective categories issued by the National Business Center, according to the document published on the PPA website, dated 19.11.2018, Annex 1 "Categorization of economic operators that produce, process and distribute food of animal and non-animal origin" and the use of the license of another economic operator is not allowed. For operators who do not have the obligation to be licensed by the NBC, they must submit the Commercial Extract, which includes the object to be procured.
- The meat must be fresh beef, first quality and accompanied by a veterinary medical report, based on the specifications reflected in STASH 1441/87. The carcass part (shoulder, thigh and chest) should be sealed with the veterinary control seal. Each batch of goods / meat must be accompanied by a veterinary certificate, which guarantees the safety of the product "meat" and which certifies that, from the control performed is not affected by disease, but that it is safe and that it is allowed to be traded for consumption public.
- Based on point 3 of DCM no. 595, dated 13.10.2021 "On the approval of the norms of food treatment of the military effectives of the Armed Forces of the Republic of Albania", for the personnel with 3 meals is added the treatment with water packed in the amount of 2.5 liters (2.5 liter packaging) .
- The variety of food will be according to the season, defined in the program and the weekly menu that is drafted by the responsible logistics structure in the wards, quantity and quality based on the norms, calories and substitutions allowed.
- The weekly food program will have the confirmation of the economic operator who will implement the daily and weekly food menu program according to the program approved by the Contracting Authority.
- The food program will provide the right amount, quality and calories. The quantity and quality of food supplied by the entrepreneur must meet the conditions set by Law no. 9863 dated 28.01.2008 "On food" amended by Law No. 74, dated 28.10.2013 "On some changes and additions to law no. 9863 dated 28.01.2008 "On food".
- The organic personnel of the economic operator must follow the internal rules of the contracting authority and be provided with entry cards to enter the military units that exercise their private activity.
- The contractor provides food for military personnel during training outside the Department until the temporary deployment within the territory of the Republic of Albania
- Transport of food prepared by the main service cousin for special groups of staff, readiness, service, training, etc., to be carried out with tools, equipment and special containers (thermometers) of different types and sizes depending on the quantity served for maintain the culinary level of food, maintain the temperature according to the type of product.
- The material in contact with food (heaters, dishes, etc.) with which food is transported to be suitable and easily cleanable material, according to the requirements of the Instruction of the

Ministry of Agriculture no. 22, dated 25.11.2010 "General and special hygiene conditions for food establishments and food business operators" with hermetic closure and be made of material not harmful to health.

- Materiali në kontakt me ushqimin (termuesët, enët, etj.) me të cilat transportohet ushqimi të jenë material i përshtatshëm dhe lehtësisht të pastrueshme, sipas kërkesave të Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr. 22, datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje hermetike dhe të jenë prej materiali jo të dëmshëm për shëndetin.
- Cooked food must be accompanied by relevant documentation until its full consumption and guarantee the safety of the product through its traceability, according to DCM no. 760, dated 16.09.2015 "On requests for tracing of food and feed along the food chain".

2. Food Serving

- The distribution of food will be done by the economic operator with his equipment in the canteens of the Contracting Authority. The service will be self-service: with trays, spoons, forks, knives, napkins and glasses. Available at each table will be a holder for holding olive oil, vinegar, salt, various spices, jugs and glasses for natural water.
- The distribution of food should be done with bonds prepared by the economic operator and stamped one day in advance by the authorized person of the Contracting Authority based on the daily situation report.
- The distribution of food should be done with a food distribution counter which meets the conditions to keep the cooked food warm and fresh.
- The schedule of food distribution for the three meals should be done with the approval of the parties.
- At the end of the meal the contractor must place special moving carts, distributed in the hall, to leave unwashed trays and dishes at the end of the meal leaving the tables clean for those to come next.
- Every day by the contractor, food is served warm for each meal.
- The distribution of food cooked by the contractor will be done only after the food sample has been previously checked and distributed, as well as signed for each meal by the representative of the CA in the food control book which stays in the kitchen and is completed by The Officer of the Guard

3. Hygienic-sanitary requirement.

- The economic operator must guarantee and provide fresh food, protected from contamination.
- The health service has the right to control according to the law on the health inspectorate. Foods will be subjected to biological, chemical and physical analysis to ensure nutrition standards.
- The economic operator to respect the rules of hygiene for washing, cleaning vegetables, fruits, etc. and their preparation for cooking.

- Kitchen and food distribution staff must be provided with the relevant health booklet from the Hygiene Inspectorate.
- Employees of the economic operator in the premises of the contracting authority / structures where they serve must be equipped with a uniform, appropriate work clothes and all must have the logo of the economic operator which is clearly visible.
- The contracting authority determines the place of landfill of the economic operator. The economic operator is obliged to deposit the packaged waste at the place of their disposal (waste bins).
- Transportation and evacuation of waste by the economic operator will be done every day outside the territory of the relevant Military Department, with its own vehicles in places designated by the municipality / administrative center, area of responsibility.
- Economic operator for hygiene and cleaning purposes to use detergents and chemical solutions certified by institutions recognized by law and harmless to the health of staff.
- The economic operator to provide equipment with the right temperature for food storage and protection, as well as a ventilation system of normal temperature in the canteen and kitchen.
- The economic operator should provide a place for washing hands with hot and cold water and for wiping them, before consuming food by the staff.
- Economic operator to ensure daily hygiene in the maintenance of kitchen appliances, cooking facilities, food sharing and canteens.

4. Food management organization requirements (Control and daily strength)

- The economic operator must at all times accompany the cooked food with the relevant documentation (exit slips and bonds) until its full consumption.
- The activity of the food distribution service will be subject to controls by the Contracting Authority / Structures that implement the contracts for the food service and its operation.
- The Contracting Authority monitors the implementation and realization of the contract throughout the contracted period and imposes appropriate sanctions for non-performance according to the provisions of the contract.
- The contracting authority is obliged to keep in separate boxes in the kitchen environment the samples of cooked food that is distributed for meals for all three meals. The shelf life of the samples is 24 hours. When there are claims about the quality of food, this deadline lasts until the problem is solved.
- The economic operator through the relevant structures will reconcile with the Contracting Authority every month for the daily rations ordered according to the relevant norms,

based on the report-situations issued by the staff of the department, as well as the monthly summary statement..

- Liquidation of the value of cooked food will be performed at the end of each month based on the ordered daily force, certified with the relevant documentation of daily consumption, throughout the month, specified in the contract, according to the monthly agreement signed by both parties (from the ward side will be signed by the field specialist, staff and logistics chief), in quantity and value.
- Food cooked according to the norms, to be accompanied by a daily exit document.
- Cooked food should be distributed by the Entrepreneur after being checked and signed for each meal, by the representatives of the Contracting Authority / Structure in the food control book, which stands near the kitchen and is stored (by the guard officer).

Table of basic ration of daily food

In caloric value

Link No.1

Nr.	Article	Measuring unit	Quantity	calories
1	masive mice bread	g	400	1068
2	Rice/ pasta	g	100	366
3	beens	g	60	186
4	Fresh beef	g	150	240
5	chicken fillet	g	115	225
6	Cooking oil	ml	30	270
7	Olive oil	ml	20	180
8	butter	g	30	235
9	Sugar	g	25	117
10	Salam or ham	g	70	323
11	Feta cheese	g	70	215
12	Fresh Milk / yogurt 200 ml	ml	350	213
13	eggs	yolk	2	158
14	Vegetables for coking	g	350	130
15	Vegetables for salad	g	350	130
16	Fresh fruits	g	400	200
17	Jam 20 g	g	20	44
18	souce	g	10	0
19	Mountain tea	g	2	0
20	salt	g	10	0
21	seasoning	g	2	0
22	water	ml	3000	0
Sum				4300

Link No.2

Link 2. Table of food items for the 500 calorie supplement

No.	Article	Measuring unit	Quantity	K/Cal
1	Kačkavall cheese	g	55	205
2	chocolates	g	40	211`
3	Fresh beef	g	53	84
	Total			500

Table of food structure for lunch in caloric value.

Link No.3

Nr.	Article	Measuring unit	Quantity	K/Cal
1	white masive bread	g	150	400.5
2	Rice/pasta	g	85	311
3	beens	g	0	0
4	Fresh beef	g	120	192
5	Chicken fillet	g	55	107
6	Oil for cooking	ml	18	162
7	Olive oil	ml	12	108
8	butter	g	10	77
9	sugar	g	0	0
10	Salam or ham	g	0	0
11	Feta cheese	g	0	0
12	Fresh milk/yogurt200 ml	ml	0	0
13	eggs	yolk	1	78
14	Vegetables for cooking	g	250	93
15	Vegetables for salad	g	230	85
16	Fresh fruits	g	250	125
17	Jam 20 g	g	0	0
18	Souce	g	8	0
19	Mountain tea	g	0	0
20	salt	g	8	0
21	seasonings	g	2	0
22	water	ml	1500	0
	Shuma			1738.5

9. Requirements for key staff

- The economic operator undertakes regular employment contracts for service personnel by making social security payments.
- All employees of the economic operator must be equipped with a uniform and the relevant insignia of the company.

- The economic operator must equip all tools and equipment with all the distinctive signs of the company.
- The economic operator will replace any employee if the Contracting Authority finds that the person commits illegal acts or is quite dissatisfied with the behavior and work of this person.
- Employees should behave with courtesy and courtesy both during service delivery and when moving within the premises of the ward.
- The staff will be provided with health booklets by the Sanitary Health Inspectorate.

10. Organizational structure of food service personnel

For the preparation and distribution of food in the structures of the Armed Forces, private operators must have in their organizational structures personnel such as:

Chef / assistant, assistant chef / food dispenser, food technologist / merceologist or chemist, sanitary, driver, etc..

11. Facilities and workplaces

The economic operator to undertake the maintenance and repair of the kitchen and canteen premises which will consist of:

- Electrical plant maintenance.
- Hydraulic plant maintenance and discharges.
- Gas line plant maintenance.

The repair actually made will be reflected in the relevant estimates and situations and borne by the economic operator. These estimates will be approved by the Contracting Authority / Structures and will be part of the contract.

All repairs or reconstructions in the kitchen and canteen will be done for their normal functioning and will remain in the improvement of the values of the facilities of the Contracting Authority / Structures.

TERMS OF REFERENCE

Cooking and Distribution of food for one meal, three meals and extra calories (where applicable) according to the weekly and daily program prepared and submitted by the Contracting Authority / Forces / Departments and signed by both parties.

f. Objectives: To realize a cultured service and quality cooking of food.

g. Tasks

- To realize the needs of the Contracting Authority / Structures where contracts are implemented, guaranteeing the quality of service.
- Food should be warm.
- Have cleanliness in the cooking and food distribution facilities.
- Complete the kitchen with the necessary equipment for cooking and distribution.
- Provide and supply drinking water, cooking and washing in case of interruption of the water supply network.
- Provide alternative equipment for power supply, in case of power outage.
- To provide cooking and distribution of food in case of departure of the staff outside the permanent location of the unit in various tasks and training to the place of permanent deployment within the territory of the Republic of Albania.

h. Distribution:

- The distribution of food should be done with bonds prepared by the Economic Operator and stamped the day before by authorized persons of the Contracting Authority based on the daily situation report.
- Food distribution is done with a food distribution counter which meets the conditions to keep cooked and warm food.
- The schedule of food distribution for the three meals should be done with the approval of the parties.

i. Place of cooking and service / delivery of cooked food service:

- The cooking place will be the existing kitchen premises of the Contracting Authority or other object designated for this purpose within the ward.
- The service and distribution will be done in the canteen of the departments of the structures of the Armed Forces, which will be given for use.
- The premises provided in use will be maintained by the contractor.
- In case of operations or exercises in their regions outside the deployments of the units, the contractor provides food for the military personnel during the training outside the Departments until the place of temporary deployment within the territory of the Republic of Albania.