

PROCESVERBAL- Tipi i kontratës - Shërbime

PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE KRITEREVE PËR KUALIFIKIM

(Ky procesverbal është për efekt publikimi bashkë me dokumentet e tenderit)

OBJEKTI I PROCEDURËS: SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI, NDARË NË 2 (DY) LOTE, SI MË POSHTË:

Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (FPP) 55320000-9, 55321000-6

VLERA E FONDIT LIMIT: 119,232,710 (njëqind e nëntëmbëdhjetë milion e dyqind e tridhjetë e dy mijë e shtatëqind e dhjetë) lekë pa tvsh, ose 1,231,361.25 (një milion e dyqind e tridhjetë e një mijë e treqind e gjashtëdhjetë e një pikë njëzet e pesë) EURO pa TVSH, ndarë në 2 (dy) lote si më poshtë:

Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”, me fond limit në vlerën 76,903,340 (shtatëdhjetë e gjashtë milion e nëntëqind e tre mijë e treqind dyzet) lekë pa tvsh, ose 794,209.85 (shtatëqind e nëntëdhjetë e katër mijë e dyqind e nëntë pikë tetëdhjetë e pesë) Euro pa Tvsh.

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”, me fond limit në vlerën 42,329,370 (dyzet e dy milion e treqind e njëzet e nëntë mijë e treqind e shtatëdhjetë) lekë pa tvsh, ose 437,151.4 (katërqind e tridhjetë e shtatë mijë e njëqind e pesëdhjetë e një pikë katër) Euro pa Tvsh.

(Vlera në Euro është konvertuar referuar Kursit zyrtar të këmbimit zyrtar (96.83), datë 31.10.2025)

Në bazë të nenit 21, pika 2, të Ligjit nr.162/2020 “Për prokurimin publik”, nenit 2, pika 2/c dhe nenit 78, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, autoriteti/enti kontraktor **Operatori i Blerjeve të Përqëndruara sh.a.** ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e specifikimeve teknike dhe kriterëve për kualifikim për procedurën e sipërcituar.

LOTI 1: “GATIM DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR NJËSINË E SIGURISË PUBLIKE, TIRANË”

KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 10

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

2.1.1 Operatorët ekonomikë, duhet të disponojnë Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering). Nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik (në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, nenin 41, pika 4, gërma a,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, si dhe Ligjin nr. 10081, datë 23.02.2009 “Për licencat, autorizimet dhe lejet në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, VKM Nr.538, datë 26.05.2009 “Për licencat që trajtohen nga apo nëpërmjet Qendrës Kombëtare të Licencimit (QKL) apo disa rregullime të tjera nënligjore të përbashkëta”.

Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencën profesionale që parashikohen nga legjislacioni në fuqi për kryerjen e shërbimeve, objekt i kontratës, të lëshuar nga autoritetet kompetente shtetërore.

Në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018 nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik. Për këtë arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë i licencuar, sipas dispozitave përkatëse ligjore dhe nën ligjore.

Licenca dhe kategoria, e përcaktuar si kriter më sipër është në përputhje dhe lidhet ngushtësisht me objektin e kontratës që do të prokurohet dhe cilësinë e shërbimit, që kërkon të ofrohet nëpërmjet kësaj kontrate.

2.1.2 Operatorët ekonomikë, duhet të posedojnë të paktën 1 (një) stabiliment të licensuar për prodhimin e ushqimit. Ky stabiliment duhet të jetë brenda bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër. Objekti mund të jetë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri operatori ekonomik duhet të paraqesë aktin e pronësisë ose kontratë qiraje ose përdorimi, ku të identifikohet dhe vendndodhja brenda bashkisë.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 41, pika 4/ ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Kërkesa për disponimin e një stabilimenti të licensuar, është vendosur bazuar në nenin 19 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar, dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambientet e përcaktuara, si dhe për ruajtjen e higjienës dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

Duke qenë se ushqimi duhet të jetë i gatuar rishtaz, vendodhja e stabilimentit brenda territorit të bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër, siguron gatimin dhe shpërndarjen e gatimit, në kohë, brenda standarteve dhe kërkesave të cilësisë të kërkuara. Siguria ushqimore është një

kërkesë jo vetëm teknike, por një detyrim ligjor dhe etik për të mbrojtur shëndetin e forcave perfituese të ketij shërbimi. Distanca e kërkuar siguron një monitorim më efikas të kontratës./ave që do të lidhen, si dhe menaxhimin e më efektiv dhe të shpejtë të rasteve urgjente që mund të lindin.

Njesia e prokurimit gjykon që në çdo rast duhet të kërkohej të paktën një stabiliment brenda bashkise ku zbatohet kontrata, edhe në rastin kur shërbimi i gatimit do të kryhet në ambientet e njesise, pasi garantohej se ofertuesi ka kapacitete të mjaftueshme për përgatitjen dhe ruajtjen e ushqimeve sipas standarteve të kërkuara, eksperience në lidhje me kriteret e licensimit dhe kushtet ligjore dhe teknike që duhet të ketë një ambient ku gatuhet ushqim, vecanerisht për një target grup specifik siç janë forcat e njesise së sigurisë, si dhe është një garanci për vijueshmërinë e shërbimit edhe në raste emergjente.

2.1.3 Operatorët ekonomikë, duhet të paraqesin një deklaratë se nga kontrolli i fundit i realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor, duhet të paraqesë Aktin e kontrollit të fundit të realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ku ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Argumentimi: Kjo kërkesë vendoset në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”....”Autoriteti/enti kontraktor, përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kriteret e tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës”, si dhe bazuar në objektin e prokurimit, në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, me qëllim që AK të krijojë siguri se ofertuesi gjatë ushtrimit të veprimtarisë së tij plotëson kushtet ligjore, të lidhura me objektin e prokurimit.

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore të 3 (tre) viteve të fundit financiare (2022-2023-2024), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 39 % e vlerës së fondit limit të lotit.

Kërkesa e mësipërme konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar.

Kriteri i pikës 2.2.1 është vendosur referuar nenit 43, pika 2/a të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar, ku është përcaktuar qartë vlera e kërkuar për xhiron minimale vjetore, dhe pikës 3 të nenit 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar, si dhe Rekomandimit të APP-së nr7998 datë 24.12.2021. Vlera e kërkuar është brenda kufijve të vendosur në dispozitat më sipër, dhe është vendosur me qëllim që AK të sigurohet për potencialin ekonomik-financiar të OE ofertues, që lidhet drejtëpërdrejtë me

qëndrueshmërinë dhe vijimësinë e veprimtarisë së operatorëve ekonomikë në treg, si një element i rëndësishëm në realizimin e objektit të prokurimit dhe përmbushjes së detyrimeve kontraktore.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, nenit 43, pika 1, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar. AK në vendosjen e këtij kriteri ka mbajtur në vëmendje nenin 61 të Ligjit nr.29/2023 "Për tatimin mbi të ardhurat" si dhe kërkesat e Ligjit nr. 25/2018 “Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare”.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare (2022, 2023, 2024), të shoqëruara me Akt Ekspertizen e Ekspertit Kontabël të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të nenit 41 të Ligjit Nr. 10091 datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe të kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

Argumentim: Kriteri vendoset bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP; të nenit 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar, si dhe të nenit 41 të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, në Ligjin nr. 9920 datë 19.05.2008 “Për Procedurat Tatimore në Republikën e Shqipërisë” i ndryshuar, dhe aktet nënligjore në zbatim të tij.

Kriteri ekonomik dhe financiar i shërben autoritetit kontraktor për të krijuar sigurinë se operatorët ekonomik kanë kapacitet financiar për zbatimin e marrëveshjes kuadër.

2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:

2.3.1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, në një vlerë jo më të vogël se 39% të vlerës së fondit të limit të lotit.

Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmitë e mëposhtme:

- a) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin publik, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës, ose/dhe faturave tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.
- b) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar dhe nenit 41, pika 3 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar. Me anë të këtij kriteri

kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që shërbimet e mëparshme të ngjashme të jenë në vlerën jo më pak se 39 % të vlerës së fondit limit të lotit, që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në dispozitat e sipërcituara.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:

Vlera e kërkuar është përcaktuar bazuar në legjislacionin e fushës, konkretisht, nenit 41, pika 3 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, duke shërbyer kështu si një garanci për AK, që ofertuesit zotërojnë kapacitete dhe eksperiencë për të zbatuar marrëveshjen kuadër, me sukses sipas një standarti të përshtatshëm cilësie dhe në përmbushje të specifikimeve teknike.

2.3.2 Operatori ekonomik ofertues duhet të dëshmojë dhe të paraqesë certifikatë (të vlefshme), si më poshtë si më poshtë:

SH EN ISO 22000 mbi “Sistemet e menaxhimit të sigurisë ushqimore”, ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a), nenin 79 të LPP, nenit 44 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar.

SH EN ISO 22000 mbi “Sistemet e menaxhimit të sigurisë ushqimore”, ose ekuivalente/ të barazvlefshme është vendosur bazuar në rekomandimin e përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, me qëllim që operatorët ekonomikë që do të zbatojnë kontratën të jenë certifikuar në sistemin e menaxhimit të sigurisë ushqimore.

Duke qenë se ky standart specifikon kërkesat për një sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore për të mundësuar një operator, që është i përfshirë drejtpërdrejt ose tërthorazi në zinxhirin ushqimor: të planifikojë, zbatojë, operojë, mirëmbajë dhe përditësojë një sistem që ofron produkte dhe shërbime që janë të sigurta, në përputhje me përdorimin e tyre të synuar, për të demonstruar pajtueshmërinë me kërkesat e aplikueshme statutores dhe rregullatore të sigurisë ushqimore, të vlerësojë kërkesat e klientëve për sigurinë ushqimore të miratuara reciprokisht dhe të demonstrojë konformitetin me to, të komunikojë në mënyrë efektive çështjet e sigurisë ushqimore palëve të interesuara brenda zinxhirit ushqimor; etj.;

Si dhe duke vlerësuar që të gjitha kërkesat e këtij dokumenti janë të përgjithshme dhe synohen të zbatohen për të gjitha organizatat që janë të përfshira drejtpërdrejt ose tërthorazi, në zinxhirin ushqimor, pavarësisht nga madhësia dhe kompleksiteti;

Kërkesa e mësipërme lidhet ngushtësisht me objektin e prokurimit, duke krijuar siguri që shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit do të kryhet konform standarteve të kërkuara, dhe operatori ekonomik është i aftë të identifikojë rreziqet për sigurinë ushqimore, i vlerëson ato dhe vendos masa kontrolli për t'i eliminuar apo minimizuar. Disponimi i këtij standarti garanton AK se ofertuesi ka një sistem të dokumentuar, të monitoruar dhe të auditueshëm për identifikimin dhe kontrollin e rreziqeve ushqimore, menaxhimin e pikave kritike të kontrollit (HACCP), trajnimin e personelit dhe monitorimin e higjienës. Në rast të një incidenti ushqimor, një ofertue si pajisur me këtë standart reagon më shpejt, ka sisteme gjurmueshmërie të menjëhershme për përbërësit dhe proceset, minimizon pasojat për pacientët dhe për autoritetin kontraktor.

2.3.3 Operatorët ekonomikë, për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të kenë jo më pak se 8 (tetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjësve
1	Kryekuzhinier	1(një)
2	Kuzhinier	1 (një)
3	Ndihmës Kuzhinier	1 (një)
4	Punonjës shpërndarës ushqimesh	2 (dy)
5	Sanitar/e	2 (dy)
6	Shofer	1 (një)
	Total	8 (tetë)

Për punonjësit e kërkuar në këtë kriter, duhet të paraqiten dokumentat:

Listëpagesën e sigurimeve shoqërore dhe tatimit të ardhurave nga punësimi (E-Sig) të konfirmuar nga organet tatimore për 2 (dy) muajt e fundit të deklaruar nga data e hapjes së ofertave, për Kryekuzhinierin, Kuzhinierin, Ndihmës Kuzhinierin, Punonjës shpërndarës ushqimesh dhe Sanitar/e.

Deklaratë se stafi i kërkuar nuk është i angazhuar në kontrata të tjera.

a) Për kryekuzhinierin

- Diplomë e arsimit të lartë ose të mesëm profesional si kuzhinier
- Kontratë pune si kryekuzhinier (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 5 pese vite.

b) Për kuzhinierin:

- Diplomë ose çertifikatë kualifikimi për kuzhinier në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional,
- Kontrate pune si kuzhinier
- Librezë pune/ deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite.

c) Për ndihmës kuzhinierin:

- Kontratë pune si ndihmës kuzhinier, (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 1 një vit.

d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi dhe sanitaret të paraqitet:

- Kontratë pune si shpërndarës ushqimi dhe sanitar/e (e vlefshme).

dh) Për punonjesit Shofer, të paraqitet:

- Kontratë pune si shofer, (e vlefshme)
- Leje Drejtimi, për mjetin e kërkuar, në përputhje me Legjislacionin në fuqi

Ky Kriter konsiderohet i permbushur me plotesimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari,

përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Operatori ekonomik ofertues përveç dokumentacionit të kërkuar në pikën 2.3.3 më sipër, për kryekuzhinierin dhe kuzhinierin duhet të dorëzojë edhe dokumentet përkatëse për secilin, në përputhje me kërkesën e përcaktuar në DST, "Njoftimi i kontratës", Seksioni 4: Procedura, pika 4.4, gërma A "Oferta ekonomike me e favorshme, bazuar në kosto", nën-pika 2.1 dhe 2.2.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", i ndryshuar, dhe nenit 41, pika 4/ b) dhe c), të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", i ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë stafin, personelin e nevojshëm të kualifikuar për realizimin me sukses të kontratës.

Kriteri për punonjësit vendoset nga një analizë e specifikimeve teknike, grafikut të ekzekutimit të kontratës hartuar nga AK, për llogari të së cilit po zhvillohet procedura e prokurimit. Operatorët ekonomikë, me anë të stafit të kërkuar, do të kryejnë në mënyrë shteruese shërbimin e gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit për Njesinë e Sigurisë Publike.

Referuar sa më sipër, operatori ekonomik duhet të disponojë një kryekuzhinier, i cili ka një rol të rëndësishëm në mbarevajtjen e shërbimit të përgjithshëm se ushqimeve sipas kërkesave të Specifikimeve Teknike. Një punonjës kryekuzhinier me arsim të lartë ose të mesëm profesional si kuzhinier vlerësohet i nevojshëm pasi garanton ekspertizë profesionale në zinxhirin ushqimor, për të menaxhuar procesin e përpunimit të ushqimit, ruajtjen dhe magazinimin, trajtimin termik, etiketimin dhe përbërësit. Roli i kryekuzhinierit përfshin gjithashtu menaxhimin e volumit të lartë të prodhimit ushqimor, drejtimin e stafit, zbatimin dhe mbikëqyrjen e sistemit HACCP, si dhe mban përgjegjësi ligjore për sigurinë ushqimore, kompetenca këto që zakonisht konfirmohen përmes një periudhe të konsoliduar në ushtrimin e profesionit në praktikë.

Duke qenë se ndër proceset e objektit të prokurimit, përfshihet gatimi, kuzhinieri dhe ndihmës kuzhinieri janë të lidhur ngushtë me zbatimin e këtij procesi dhe përgatitjes së vakteve të përcaktuara në DST. Punonjësit për shpërndarje ushqimi dhe shoferi, lidhen ngushtë me procesin e transportit, shpërndarjes së ushqimit në oraret e përcaktuara nga AK, në rastet e dislokimit. Sanitarët lidhen ngushtë me sigurimin e higjenes, një element shumë i rëndësishëm në këtë procedurë prokurimi.

Vitet e eksperiencës për kryekuzhinierin, kuzhinierin dhe ndihmës kuzhinierin janë vendosur duke mbajtur në konsideratë rëndësinë e shërbimit, objekt prokurimi. Vitet e eksperiencës për secilin janë minimale dhe sigurojnë AK që këta punonjës që do të angazhohen për këtë procedurë prokurimi kanë eksperiencën e duhur për të përgatitur dietat përkatëse, sipas përshkrimit të tyre, në kohë dhe me cilësinë e kërkuar.

Për të arritur nivel menaxhimi dhe drejtimi (sikurse është në këtë rast roli i kryekuzhinierit) kërkohet jo vetëm edukim por edhe ushtrimi i përvojës në praktikë, në kuzhina profesionale, përgatitje menuje, menaxhim staf kuzhinë, menaxhim i sasive, sigurimi i standarteve. Përvoja prej 5 vitesh për kryekuzhinierin përfaqëson fazën pas formimit profesional, ku personi ka kaluar nga kuzhinier në drejtues kuzhine, ka aplikuar njohuritë, ka mbikëqyrur proceset dhe stafet, ka siguruar standartet e sigurisë.

Kërkesa për minimumin e 5 viteve eksperiencë pune për pozicionin e kryekuzhinierit është e vendosur referuar praktikave profesionale ndërkombëtare dhe standartet e certifikimit për drejtues të shërbimeve të gatimit.

Vendosja e përvojës minimale 2 (dy) vjeçare për kuzhinierin ka si synim të garantojë se personeli teknik që do të angazhohet në zbatimin e kontratës zotëron aftësi të provuara praktike dhe njohuri

të mjaftueshme mbi proceset teknologjike të gatimit, ruajtjes dhe shpërndarjes së ushqimit në kushte institucionale. Ky nivel përvojë përbën minimumin e nevojshëm teknik për të siguruar që stafi të jetë në gjendje të kryejë detyrat e përcaktuara në mënyrë të qëndrueshme, pa cenuar sigurinë ushqimore apo cilësinë e shërbimit.

Eksperienca 2-vjeçare është periudha minimale e nevojshme për t'u familjarizuar me: ciklet e punës së pajisjeve, kontrollin e temperaturave, procedurat e sigurisë gjatë përdorimit. Këto njohuri teknike nuk fitohen vetëm nëpërmjet formimit teorik, por kërkojnë praktikë reale pune.

Kriteri i 2 viteve përvojë për kuzhinierin është përcaktuar në përpjesëtim të drejtë edhe me nivelin e përgjegjësisë së pozicionit dhe me kompleksitetin teknik të detyrave që ai kryen në raport me kryekuzhinierin: Kryekuzhinieri ka rol drejtues dhe menaxhues (kërkohet përvojë ≥ 5 vjet), ndersa Kuzhinieri ka rol zbatues, me përgjegjësi operative (përvojë minimale 2 vjet). Ky ndarje është në përputhje me hierarkinë funksionale të kuzhinës profesionale dhe me standardet e përvojës së kërkuar në sektorin e shërbimeve ushqimore.

Mungesa e eksperiencës dhe një përvojë më e vogël në vite vlerësohet se mund të sjellë shërbim me cilësi të ulët, burime jo të optimizuara, si dhe gabime operacionale, si shkelja e protokolleve ushqimore, etj., gabime të cilat duhet domosdoshmërisht të shmangen në këtë objekt prokurimi, pasi cënon sigurinë e forcave të njesise.

Ndihmës kuzhinieri është vlerësuar të ketë të paktën një vit eksperience, pasi gjatë kësaj kohe ky punonjës ka fituar përvojën bazë mbi higjenën dhe sigurinë ushqimore, përgatitjen e ushqimeve sipas kërkesave specifike, njohuritë mbi veprimet teknike bazë, si përdorimi i pajisjeve specifike, teknikat e prerjes, përgatitjes paraprake të përbërësve. Përvoja të paktën prej një viti siguron që punonjësi është tashmë i trajnuar në kryerjen e detyrave funksionale dhe nuk ka nevojë për trajnim të gjatë, gjë e cila mund të ndikojë në kryerjen e shërbimit me vonesë dhe jo në kohën e caktuar, duke ulur edhe cilësinë e shërbimit.

Vitet e eksperiencës për secilin janë minimale dhe sigurojnë AK që këta punonjës që do të angazhohen për këtë procedurë prokurimi kanë eksperiencën e duhur për të përgatitur vaktet përkatëse, sipas përshkrimit të tyre, në kohë dhe me cilësinë e kërkuar.

Numri i punonjësve të kërkuar është caktuar nje numer minimal, duke u bazuar në natyrën dhe numrin e shërbimeve, objekt prokurimi dhe proceset e punës në të cilat duhet të përmbushë ky shërbim.

Dokumentacioni i kërkuar për punonjësit shërben si provë/dëshmi për plotësimin e këtij kriteri. Punësimi i punonjësve të kërkuar më sipër (përveç shoferit) pranë OE ofertues, të paktën 2 muajt e fundit është një tregues që garanton aftësinë reale të ofertuesit për të kryer shërbimin, kapacitetin real të tij me punonjës aktivë, të cilët janë të përgatitur dhe të njohur me standartet dhe procedurat e punës që zbaton ofertuesi.

2.3.4 Operatorët ekonomikë duhet të disponojnë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore. Mjeti mund të jenë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin: dokumentacion të plotë si akti që vërteton pronësinë, kontratë qiraje/përdorimi/shërbimi, dhe leje qarkullimi, policë sigurimi, certifikatë kontrolli teknik, taksa vjetore.

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar, dhe nenit 41, pika 4/ ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjeti frigoriferik për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Kërkesa për disponimin e mjetit frigoriferik është në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, dhe shërben për të transportuar ushqimin, duke siguruar shpërndarjen e ushqimit me cilësinë e kërkuar, në destinacionin e përcaktuar, sipas specifikimeve teknike dhe kushteve teknike të zbatimit.

2.3.5 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas përcaktimeve ligjore në fuqi.

Argumentimi: Në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, i cili lejon Autoritetin/entin kontraktor, që përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës, si dhe VKM-së Nr.760 datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshët përgjatë ushqimit ushqimor”, O.E. duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmueshmërisë së tij.

2.3.6 Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët.

Argumentimi: Kjo kërkesë vendoset në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i cili lejon Autoritetin/entin kontraktor, që përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës, si dhe duke iu referuar specifikimeve teknike dhe termave të referencës, me qëllim që AK të krijojë siguri për që ofertuesi disponon mjetet e nevojshme për ekzekutimin e kontratës.

2.3.7 Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë se produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve janë në përputhje me aktet ligjore dhe nenligjore në fuqi, konform manualit të vetekontrollit HACCP.

Argumentimi: Kjo kërkesë vendoset në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i cili lejon Autoritetin/entin kontraktor, që përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës, rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, si dhe duke iu referuar specifikimeve teknike dhe termave të referencës, me qëllim që AK të krijojë siguri që oferteusi do të përgatisë ushqimet konform standarteve të kërkuara dhe manualit HACCP.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara.

Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente me të dhëna të rreme ose të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim. Operatorët ekonomikë të huaj duhet të paraqesin dokumentet në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit të lëshuar nga një shtet të huaj. Për dokumentet që nuk lëshohen në vendin e origjinës, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë këtë fakt, përndryshe dokumentacioni do të konsiderohet i paparaqitur.

II. Argumentimi i specifikimeve teknike

Specifikimet teknike/termat e referencës dhe përlllogaritja e fondit limit janë përgatitur dhe hartuar nga Autoriteti Kontraktor “Njesia e Sigurise Publike Tirane”, për nevojat e së cilit, Operatori i Blerjeve të Përqëndruara, në cilësinë e Organit Qendror Blerës kryen procedurën e prokurimit, në zbatim të Ligjit nr. 162/2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar, VKM-në nr.531 datë 7.9.2023 “Për krijimin e shoqërisë aksionare shtetërore “Operatori i Blerjeve të Përqëndruara” Sh.a për kryerjen e procedurave të veçanta të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrit, Ministrive dhe Institucioneve të Varësise”, i ndryshuar.

Specifikimet teknike/termat e referencës janë të argumentura nga AK përfituese, bazuar në ushtrimin e funksionit të tyre, dhe janë pjesë e DST.

LOTI 2: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR NJËSINË SPECIALE PËR KUFIRIN DHE MIGRACIONIN “DELTA”, VLORE”

KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 10

b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1. Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

2.1.1 Operatorët ekonomikë, duhet të disponojnë Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering). Nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik (në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, nenin 41, pika 4, gërma a,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, si dhe Ligjin nr. 10081, datë 23.02.2009 “Për licencat, autorizimet dhe lejet në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, VKM Nr.538, datë 26.05.2009 “Për licencat që trajtohen nga apo nëpërmjet Qendrës Kombëtare të Licencimit (QKL) apo disa rregullime të tjera nënligjore të përbashkëta”.

Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencën profesionale që parashikohen nga legjislacioni në fuqi për kryerjen e shërbimeve, objekt i kontratës, të lëshuar nga autoritetet kompetente shtetërore.

Në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018 nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik. Për këtë arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë i licencuar, sipas dispozitave përkatëse ligjore dhe nën ligjore.

Licenca dhe kategoria, e përcaktuar si kriter më sipër është në përputhje dhe lidhet ngushtësisht me objektin e kontratës që do të prokurohet dhe cilësinë e shërbimit, që kërkon të ofrohet nëpërmjet kësaj kontrate.

2.1.2 Operatorët ekonomikë, duhet të posedojnë të paktën 1 (një) stabiliment të licensuar për prodhimin e ushqimit. Ky stabiliment duhet të jetë brenda bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër. Objekti mund të jetë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri operatori ekonomik duhet të paraqesë aktin e pronësisë ose kontratë qiraje ose përdorimi, ku të identifikohet dhe vendndodhja brenda bashkisë.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 41, pika 4/ ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Kërkesa për disponimin e një stabilimenti të licensuar, është vendosur bazuar në nenin 19 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar, dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambientet e përcaktuara, si dhe për ruajtjen e higjenes dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

Duke qenë se ushqimi duhet të jetë i gatuar rishtaz, vendodhja e stabilimentit brenda territorit të bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër, siguron gatimin dhe shpërndarjen e gatimit, në kohë, brenda standarteve dhe kërkesave të cilësisë të kërkuara. Siguria ushqimore është një kërkesë jo vetëm teknike, por një detyrim ligjor dhe etik për të mbrojtur shëndetin e forcave perfituese të këtij shërbimi. Distanca e kërkuar siguron një monitorim më efikas të kontratës./ave që do të lidhen, si dhe menaxhimin e më efektiv dhe të shpejtë të rasteve urgjente që mund të lindin.

Njesia e prokurimit gjykon që ne cdo rast duhet të kërkohej të paktën një stabiliment brenda bashkisë ku zbatohet kontrata, edhe në rastin kur shërbimi i gatimit do të kryhet në ambientet e njesisë, pasi garantohej se ofertuesi ka kapacitete të mjaftueshme për përgatitjen dhe ruajtjen e ushqimeve sipas standarteve të kërkuara, eksperiencë në lidhje me kriteret e licensimit dhe kushtet ligjore dhe teknike që duhet të ketë një ambient ku gatuhet ushqimi, vecanërisht për një target grup specifik siç janë forcat e njesisë së sigurisë, si dhe është një garanci për vijueshmërinë e shërbimit edhe në raste emergjente.

2.1.3 Operatorët ekonomikë, duhet të paraqesin një deklaratë se nga kontrolli i fundit i realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afatit të ankimimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor, duhet të paraqesë Aktin e kontrollit të fundit të realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ku ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Argumentimi: Kjo kërkesë vendoset në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”....”Autoriteti/enti kontraktor, përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës”, si dhe bazuar në objektin e prokurimit, në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, me qëllim që AK të krijojë siguri se ofertuesi gjatë ushtrimit të veprimtarinë e tij plotëson kushtet ligjore, të lidhura me objektin e prokurimit.

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore të 3 (tre) viteve të fundit financiare (2022-2023-2024), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 39 % e vlerës e fondit limit të lotit.

Kërkesa e mësipërme konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar.

Kriteri i pikës 2.2.1 është vendosur referuar nenit 43, pika 2/a të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar, ku është përcaktuar qartë vlera e kërkuar për xhiron minimale vjetore, dhe pikës 3 të nenit 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar, si dhe Rekomandimit të APP-së nr7998 date 24.12.2021. Vlera e kërkuar është brenda kufijve të vendosur në dispozitat më sipër, dhe është vendosur me qëllim që AK të sigurohet për potencialin ekonomiko-financiar të OE ofertues, që lidhet drejtëpërdrejtë me qëndrueshmërinë dhe vijimësinë e veprimtarisë së operatorëve ekonomikë në treg, si një element i rëndësishëm në realizimin e objektit të prokurimit dhe përmbushjes së detyrimeve kontraktore.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, nenit 43, pika 1, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar. AK në vendosjen e këtij kriteri ka mbajtur në vëmendje nenin 61 të Ligjit nr.29/2023 "Për tatimin mbi të ardhurat" si dhe kërkesat e Ligjit nr. 25/2018 “Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare”.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare (2022, 2023, 2024), të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabël të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të nenit 41 të Ligjit Nr. 10091 datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe të kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivit dhe pasivit.

Argumentim: Kriteri vendoset bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP; të nenit 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar, si dhe të nenit 41 të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, në Ligjin nr. 9920 date 19.05.2008 "Për Procedurat Tatimore në Republikën e Shqipërisë" i ndryshuar, dhe aktet nënligjore në zbatim të tij.

Kriteri ekonomik dhe financiar i shërben autoritetit kontraktor për të krijuar sigurinë se operatorët ekonomik kanë kapacitet financiar për zbatimin e marrëveshjes kuadër.

2.3. Aftësitë teknike dhe profesionale:

2.3.1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, në një vlerë jo më të vogël se 39% të vlerës së fondit të limit të lotit.

Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmitë e mëposhtme:

- a) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin publik, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës, ose/dhe faturave tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruar në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.
- b) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruar në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", i ndryshuar dhe nenit 41, pika 3 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", i ndryshuar. Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që shërbimet e mëparshme të ngjashme të jenë në vlerën jo më pak se 39 % të vlerës së fondit limit të lotit, që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në dispozitat e sipërcituara.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:

Vlera e kërkuar është përcaktuar bazuar në legjislacionin e fushës, konkretisht, nenit 41, pika 3 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", i ndryshuar, duke shërbyer kështu si një garanci për AK, që ofertuesit zotërojnë kapacitete dhe eksperiencë për të zbatuar marrëveshjen kuadër, me sukses sipas një standarti të përshtatshëm cilësie dhe në përmbushje të specifikimeve teknike.

2.3.2 Operatori ekonomik ofertues duhet të dëshmojë dhe të paraqesë certifikatë (të vlefshme), si më poshtë si më poshtë:

SH EN ISO 22000 mbi "Sistemet e menaxhimit të sigurisë ushqimore", ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a), nenin 79 të LPP, nenit 44 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", i ndryshuar.

SH EN ISO 22000 mbi “Sistemet e menaxhimit të sigorisë ushqimore”, ose ekuivalente/ të barazvlefshme është vendosur bazuar në rekomandimin e përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, me qëllim që operatorët ekonomikë që do të zbatojnë kontratën të jenë certifikuar në sistemin e menaxhimit të sigorisë ushqimore.

Duke qenë se ky standart specifikon kërkesat për një sistem të menaxhimit të sigorisë ushqimore për të mundësuar një operator, që është i përfshirë drejtpërdrejtë ose tërthorazi në zinxhirin ushqimor: të planifikojë, zbatojë, operojë, mirëmbajë dhe përditësojë një sistem që ofron produkte dhe shërbime që janë të sigurta, në përputhje me përdorimin e tyre të synuar, për të demonstruar pajtueshmërinë me kërkesat e aplikueshme statutores dhe rregullatore të sigorisë ushqimore, të vlerësojë kërkesat e klientëve për sigurinë ushqimore të miratuara reciprokisht dhe të demonstrojë konformitetin me to, të komunikojë në mënyrë efektive çështjet e sigorisë ushqimore palëve të interesuara brenda zinxhirit ushqimor; etj.;

Si dhe duke vlerësuar që të gjitha kërkesat e këtij dokumenti janë të përgjithshme dhe synohen të zbatohen për të gjitha organizatat që janë të përfshira drejtpërdrejt ose tërthorazi, në zinxhirin ushqimor, pavarësisht nga madhësia dhe kompleksiteti;

Kërkesa e mësipërme lidhet ngushtësisht me objektin e prokurimit, duke krijuar siguri që shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit do të kryhet konform standarteve të kërkuara, dhe operatori ekonomik është i aftë të identifikojë rreziqet për sigurinë ushqimore, i vlerëson ato dhe vendos masa kontrolli për t'i eliminuar apo minimizuar. Disponimi i këtij standarti garanton AK se ofertuesi ka një sistem të dokumentuar, të monitoruar dhe të auditueshëm për identifikimin dhe kontrollin e rreziqeve ushqimore, menaxhimin e pikave kritike të kontrollit (HACCP), trajnimin e personelit dhe monitorimin e higjienës. Në rast të një incidenti ushqimor, një ofertue si pajisur me këtë standart reagon më shpejt, ka sisteme gjurmueshmërie të menjëhershme për përbërësit dhe proceset, minimizon pasojat për pacientët dhe për autoritetin kontraktor.

2.3.3. Operatorët ekonomikë, për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të kenë jo më pak se 8 (tetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjësve
1	Kryekuzhinier	1(një)
2	Kuzhinier	1 (një)
3	Ndihmës Kuzhinier	1 (një)
4	Punonjës shpërndarës ushqimesh	2 (dy)
5	Sanitar/e	2 (dy)
6	Shofer	1 (një)
	Total	8 (tetë)

Për punonjësit e kërkuar në këtë kriter, duhet të paraqiten dokumentat:

Listëpagesën e sigurimeve shoqërore dhe tatimit të ardhurave nga punësimi (E-Sig) të konfirmuar nga organet tatimore për 2 (dy) muajt e fundit të deklaruar nga data e hapjes së ofertave, për Kryekuzhinierin, Kuzhinierin, Ndihmës Kuzhinierin, Punonjës shpërndarës ushqimesh dhe Sanitar/e.

Deklaratë se stafi i kërkuar nuk është i angazhuar në kontrata të tjera.

a) Për kryekuzhinierin

- Diplomë e arsimit të lartë ose të mesëm profesional si kuzhinier

- Kontratë pune si kryekuzhinier (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 5 pese vite.

b) Për kuzhinierin:

- Diplomë ose çertifikatë kualifikimi për kuzhinier në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional,
- Kontrate pune si kuzhinier
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite.

c) Për ndihmës kuzhinierin:

- Kontratë pune si ndihmës kuzhinier, (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 1 një vit.

d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi dhe sanitaret të paraqitet:

- Kontratë pune si shpërndarës ushqimi dhe sanitar/e (e vlefshme).

dh) Për punonjësit Shofer, të paraqitet:

- Kontratë pune si shofer, (e vlefshme)
- Leje Drejtimi, për mjedin e kërkuar, në përputhje me Legjislacionin në fuqi

Ky Kriter konsiderohet i permbushur me plotesimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit,ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Operatori ekonomik ofertues përveç dokumentacionit të kërkuar në pikën 2.3.3 më sipër, për kryekuzhinierin dhe kuzhinierin duhet të dorëzojë edhe dokumentet përkatëse për secilin, në përputhje me kërkesën e përcaktuar në DST, "Njoftimi i kontratës", Seksioni 4: Procedura, pika 4.4, gërma A "Oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto", nënpika 2.1 dhe 2.2.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", i ndryshuar, dhe nenit 41, pika 4/ b) dhe c), të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", i ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë stafin, personelin e nevojshëm të kualifikuar për realizimin me sukses të kontratës.

Kriteri për punonjësit vendoset nga një analizë e specifikimeve teknike, grafikut të ekzekutimit të kontratës hartuar nga AK, për llogari të së cilit po zhvillohet procedura e prokurimit. Operatorët ekonomik, me anë të stafit të kërkuar, do të kryejnë në mënyrë shteruese shërbimin e gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit per njësinë speciale për kufirin dhe migracionin "DELTA", Vlorë.

Referuar sa më sipër, operatori ekonomik duhet të disponojë një kryekuzhinier, i cili ka një rol të rëndësishëm në mbarëvajtjen e shërbimit të perzgjedhjes se ushqimeve sipas kerkesave te Specifikimeve Teknike. Një punonjës kryekuzhinier me arsim te larte ose te mesem profesional si

kuzhinier vlerësohet i nevojshëm pasi garanton ekspertizë profesionale në zinxhirin ushqimor, për të menaxhuar procesin e përpunimit të ushqimit, ruajtjen dhe magazinimin, trajtimin termik, etiketimin dhe përbërësit. Roli i kryekuzhinierit përfshin gjithashtu menaxhimin e volumit të lartë të prodhimit ushqimor, drejtimin e stafit, zbatimin dhe mbikëqyrjen e sistemit HACCP, si dhe mban përgjegjësi ligjore për sigurinë ushqimore, kompetenca këto që zakonisht konfirmohen përmes një periudhe të konsoliduar në ushtrimin e profesionit në praktikë.

Duke qenë se ndër proceset e objektit të prokurimit, përfshihet gatimi, kuzhinieri dhe ndihmës kuzhinieri janë të lidhur ngushtë me zbatimin e këtij procesi dhe përgatitjes së vakteve të përcaktuara në DST. Punonjësit për shpërndarje ushqimi dhe shoferi, lidhen ngushtë me procesin e transportit, shpërndarjes së ushqimit në oraret e përcaktuara nga AK, ne rastet e dislokimit. Sanitaret lidhen ngushtë me sigurimin e higjenes, një element shumë i rëndësishëm në këto procedure prokurimi.

Vitet e eksperiencës për kryekuzhinierin, kuzhinierin dhe ndihmës kuzhinierin janë vendosur duke mbajtur në konsideratë rëndësinë e shërbimit, objekt prokurimi. Vitet e eksperiencës për secilin janë minimale dhe sigurojnë AK që këta punonjës që do të angazhohen për këtë procedurë prokurimi kanë eksperiencën e duhur për të përgatitur dietat përkatëse, sipas përshkrimit të tyre, në kohë dhe me cilësinë e kërkuar.

Për të arritur nivel menaxhimi dhe drejtimi (sikurse është në këtë rast roli i kryekuzhinierit) kërkohet jo vetëm edukim por edhe ushtrimi i përvojës në praktikë, në kuzhina profesionale, përgatitje menuje, menaxhim staf kuzhinë, menaxhim i sasive, sigurimi i standarteve. Përvoja prej 5 vitesh për kryekuzhinierin përfaqëson fazën pas formimit profesional, ku personi ka kaluar nga kuzhinier në drejtues kuzhine, ka aplikuar njohuritë, ka mbikëqyrur proceset dhe stafet, ka siguruar standartet e sigurisë.

Kërkesa për minimumin e 5 viteve eksperiencë pune për pozicionin e kryekuzhinierit është e vendosur referuar praktikave profesionale ndërkombëtare dhe standartet e certifikimit për drejtues të shërbimeve të gatimit.

Vendosja e përvojës minimale 2 (dy) vjeçare për kuzhinierin ka si synim të garantojë se personeli teknik që do të angazhohet në zbatimin e kontratës zotëron aftësi të provuara praktike dhe njohuri të mjaftueshme mbi proceset teknologjike të gatimit, ruajtjes dhe shpërndarjes së ushqimit në kushte institucionale. Ky nivel përvojë përbën minimumin e nevojshëm teknik për të siguruar që stafi të jetë në gjendje të kryejë detyrat e përcaktuara në mënyrë të qëndrueshme, pa cenuar sigurinë ushqimore apo cilësinë e shërbimit.

Eksperienca 2-vjeçare është periudha minimale e nevojshme për t'u familjarizuar me: ciklet e punës së pajisjeve, kontrollin e temperaturave, procedurat e sigurisë gjatë përdorimit. Këto njohuri teknike nuk fitohen vetëm nëpërmjet formimit teorik, por kërkojnë praktikë reale pune.

Kriteri i 2 viteve përvojë për kuzhinierin është përcaktuar në përpjesëtim të drejtë edhe me nivelin e përgjegjësisë së pozicionit dhe me kompleksitetin teknik të detyrave që ai kryen në raport me kryekuzhinierin: Kryekuzhinieri ka rol drejtues dhe menaxhues (kërkohet përvojë ≥ 5 vjet), ndersa Kuzhinieri ka rol zbatues, me përgjegjësi operative (përvojë minimale 2 vjet). Ky ndarje është në përputhje me hierarkinë funksionale të kuzhinës profesionale dhe me standartet e përvojës së kërkuar në sektorin e shërbimeve ushqimore.

Mungesa e eksperiencës dhe një përvojë më e vogël në vite vlerësohet se mund të sjellë shërbim me cilësi të ulët, burime jo të optimizuara, si dhe gabime operacionale, si shkelja e protokolleve ushqimore, etj., gabime të cilat duhet domosdoshmërisht të shmangen në këtë objekt prokurimi, pasi cënon sigurinë e forcave të njesise.

Ndihmës kuzhinieri është vlerësuar të ketë të paktën një vit eksperience, pasi gjatë kësaj kohe ky punonjës ka fituar përvojën bazë mbi higjenën dhe sigurinë ushqimore, përgatitjen e ushqimeve sipas kërkesave specifike, njohuritë mbi veprimet teknike bazë, si përdorimi i pajisjeve specifike,

teknikat e prerjes, përgatitjes paraprake të përbërësve. Përvoja të paktën prej një viti siguron që punonjësi është tashmë i trajnuar në kryerjen e detyrave funksionale dhe nuk ka nevojë për trajnim të gjatë, gjë e cila mund të ndikojë në kryerjen e shërbimit me vonesë dhe jo në kohën e caktuar, duke ulur edhe cilësinë e shërbimit.

Vitet e eksperiencës për secilin janë minimale dhe sigurojnë AK që këta punonjës që do të angazhohen për këtë procedurë prokurimi kanë eksperiencën e duhur për të përgatitur vaktet përkatëse, sipas përshkrimit të tyre, në kohë dhe me cilësinë e kërkuar.

Numri i punonjësve të kërkuar është caktuar nje numer minimal, duke u bazuar në natyrën dhe numrin e shërbimeve, objekt prokurimi dhe proceset e punës në të cilat duhet të përmbushë ky shërbim.

Dokumentacioni i kërkuar për punonjësit shërben si provë/dëshmi për plotësimin e këtij kriteri. Punësimi i punonjësve të kërkuar më sipër (përveç shoferit) pranë OE ofertues, të paktën 2 muajt e fundit është një tregues që garanton aftësinë reale të ofertuesit për të kryer shërbimin, kapacitetin real të tij me punonjës aktivë, të cilët janë të përgatitur dhe të njohur me standartet dhe procedurat e punës që zbaton ofertuesi.

2.3.4. Operatorët ekonomikë duhet të disponojnë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore. Mjeti mund të jenë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin: dokumentacion të plotë si akti që vërteton pronësinë, kontratë qiraje/përdorimi/shërbimi, dhe leje qarkullimi, policë sigurimi, certifikatë kontrolli teknik, taksa vjetore.

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar, dhe nenit 41, pika 4/ ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjeti frigoriferik për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Kërkesa për disponimin e mjetit frigoriferik është në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, dhe shërben për të transportuar ushqimin, duke siguruar shpërndarjen e ushqimit me cilësinë e kërkuar, në destinacionin e përcaktuar, sipas specifikimeve teknike dhe kushteve teknike të zbatimit.

2.3.5. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas përcaktimeve ligjore në fuqi.

Argumentimi: Në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, i cili lejon Autoritetin/entin kontraktor, që përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës, si dhe VKM-së Nr.760 datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për

kafshët përgjatë ushqimit ushqimor”, O.E. duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmshmërisë së tij.

2.3.6. Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët.

Argumentimi: Kjo kërkesë vendoset në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i cili lejon Autoritetin/entin kontraktor, që përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës, si dhe duke iu referuar specifikimeve teknike dhe termave të referencës, me qëllim që AK të krijojë siguri për që ofertuesi disponon mjetet e nevojshme për ekzekutimin e kontratës.

2.3.7. Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë se produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve janë në përputhje me aktet ligjore dhe nenligjore në fuqi, konform manualit të vetekontrollit HACCP.

Argumentimi: Kjo kërkesë vendoset në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i cili lejon Autoritetin/entin kontraktor, që përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës, rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, si dhe duke iu referuar specifikimeve teknike dhe termave të referencës, me qëllim që AK të krijojë siguri që oferteusi do të përgatisë ushqimet konform standarteve të kërkuara dhe manualit HACCP.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara.

Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente me të dhëna të rreme ose të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim. Operatorët ekonomikë të huaj duhet të paraqesin dokumentet në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit të lëshuar nga një shtet të huaj. Për dokumentet që nuk lëshohen në vendin e origjinës, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë këtë fakt, përndryshe dokumentacioni do të konsiderohet i paparaqitur.

II. Argumentimi i specifikimeve teknike

Specifikimet teknike/termat e referencës dhe përlllogaritja e fondit limit janë përgatitur dhe hartuar nga Autoriteti Kontraktor “Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”, për nevojat e së cilit, Operatori i Blerjeve të Përqëndruara, në cilësinë e Organit Qendror Blerës kryen procedurën e prokurimit, në zbatim të Ligjit nr. 162/2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar, VKM-në nr.531 datë 7.9.2023 “Për krijimin e shoqërisë aksionare shtetërore “Operatori i Blerjeve të Përqëndruara” Sh.a për kryerjen e procedurave të veçanta të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrit, Ministrive dhe Institucioneve të Varësise”, i ndryshuar. Specifikimet teknike/termat e referencës janë të argumentura nga AK përfituese, bazuar në ushtrimin e funksionit të tyre, dhe janë pjesë e DST.

Argumentimi i kriterëve të pikezuara dhe menyra e llogaritjes së pikeve:

Bazuar në dispozitat e Ligjit Nr. 162/2020 “Për prokurimin publik” (në vijim “LPP”), konkretisht pika 1 e nenit 87 të LPP, ku parashikohet se: “*Autoritet/entitet kontraktore përcaktojnë dhënien e kontratave publike bazuar në ofertën ekonomikisht më të favorshme*”, të cilat lënë në diskrecionin e AK përcaktimin e mënyrës së vlerësimit, si dhe duke vlerësuar natyrën e objektit të prokurimit për secilin lot, dhe proceset që përfshin ky shërbim, AK vlerëson më të përshtatshme dhënien e kontratave publike bazuar në ofertën ekonomikisht të favorshme, për arsyet si më poshtë (në mënyrë të përmbledhur):

Objekti i kontratës është shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, i cili është një shërbim periodik dhe i përsëritur, me ndikim të drejtëpërdrejtë në veprimtarinë e AK përfituese dhe në sigurinë ushqimore. Në këto raste, elementi më i rëndësishëm është cilësia e punë së stafit teknik (kryekuzhinier dhe kuzhinier) dhe efikasiteti ekonomik i ofertës.

Kjo metodë vlerësimi, duke kombinuar cmimin me elementët e përvojës dhe kualifikimeve për stafin teknik (kryekuzhinier dhe kuzhinier) nxit konkurrencë cilësore, duke siguruar që kontrata/t do të realizohen nga staf me kapacitet të provuar profesional, si dhe duke përfituar edhe cilësi të qëndrueshme në ofrimin e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit.

Detajimi i shpërndarjes së pikëve për secilin lot të procedurës së prokurimit është vlerësuar si vijon:

Shpërndarja e pikëve, për cdo Lot si më poshtë:

Kriteri:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Çmimi | 75 pikë |
| 2. Kualifikimi dhe përvoja e stafit (Kryekuzhinier dhe kuzhinier) | [0- 25] pikë |

- Për vlerësimin e ofertës ekonomikisht më të favorshme do të shërbejnë dokumentat e paraqitur në sistem si: oferta sipas shtojcës 1 dhe 2 dhe Dokumentat e kërkuara për kryekuzhinierin dhe kuzhinierin si: diploma, certifikata, cv, certifikime, kontratat e punës, etj.

Argumentimi i kriterëve të pikezuara dhe menyra e llogaritjes së pikeve:

- | | |
|-----------|---------|
| 1. Çmimi: | 75 pikë |
|-----------|---------|

Operatori ekonomik duhet të detajojë dhe përshkruajë ofertën e tij.

Pikët për këtë kriter përlllogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmax1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmax1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2. Kuafikimi dhe përvoja e stafit (Kryekuzhinier dhe kuzhinier) [0- 25] pikë,

Argumentim: Vlerësimi me pikë për kualifikimin profesional dhe përvojën e punës është vendosur për të siguruar një diferencim real të cilësisë së ofruar nga ofertuesit, në një shërbim që ndikon drejtëpërdrejtë në shëndetin dhe mirëqenien e forcave të njësive publike dhe njësive speciale, përfitues të shërbimit objekt prokurimi.

Ky sistem vlerësimi synon një vlerësim proporcional, duke vlerësuar me pikë më shumë ofertuesit që disponojnë staf më të kualifikuar dhe me përvojë më të gjatë, si dhe garanton cilësi më të lartë të shërbimit gjatë zbatimit të kontratës.

Stafi Teknik i kualifikuar (veçanërisht kryekuzhinieri dhe kuzhinieri) është në gjendje të zbatojë me përpikmëri legjislacionin për sigurinë ushqimore, duke siguruar cdo proces nga magazinimi deri të shpërndarja. Kryekuzhinierët dhe kuzhinierët me arsim profesional dhe trajnime të vazhdueshme sjellin metoda bashkëkohore gatimi, efikasitet dhe menaxhim më të mirë të burimeve ushqimore, e cila përkthehet në cilësi më të mirë ndaj përfituesve.

Përvoja profesionale e stafit, veçanërisht e kryekuzhinierit dhe kuzhinierit është një tregues i drejtëpërdrejtë i cilësisë reale të shërbimit, objekt prokurimit, stabilitetit operacional dhe menaxhimit të riskut në ofrimin e shërbimit. Përvoja e gjatë ndihmon në aftësimin për koordinimin e stafit të kuzhinës, ndarjen e detyrave dhe ruajtjen e ritmit të punës, sidomos në ambiente me intensitet të lartë pune, me orare të mirëpërcaktuara dhe norma dietike të përcaktuara.

Detajimi i pikëzimit është si më poshtë:

2.1 Kuafikimi dhe përvoja e Kryekuzhinierit: [0- 15] pikë, e ndarë:

a. Kualifikimi profesional:

0- 5 pikë

Kërkimi i diplomës profesionale siguron përmbushjen e nivelit minimal arsimor për ushtrimin e profesionit, ndërsa përfshirja e kualifikimeve shpesh për stafin Teknik, përkatësisht për kryekuzhinierin, në kriteret e vlerësimit siguron përzgjedhjen e operatorëve që kanë nivel më të lartë ekspertize, përvojë të avancuar praktike dhe njohuri të përditësuara mbi sigurinë dhe cilësinë ushqimore.

Kualifikimet (trajnime, certifikime higjieno-sanitare, trajnime HACCP, etj.) tregojnë që personi është përditësuar me praktikatat moderne dhe standardet aktuale të industrisë ushqimore.

Kualifikimet lidhen drejtëpërdrejt me cilësinë aktuale të shërbimit, pasi një profesionist me trajnime të fundit është më i aftë të aplikojë metoda efikase, të sigurta dhe inovative të gatimit, duke ndikuar në cilësinë, dhe sigurinë e ushqimit që ofrohet.

Kriteri vlerësohet në mënyrë proporcionale në bazë të numrit të kualifikimeve të dokumentuara, pavarësisht objektit të tyre të detajuar, me kusht që të jenë të lidhura me profesionin e kryekuzhinierit dhe fushat ndihmëse (ushqim, higjienë, siguri ushqimore, menaxhim kuzhine, planifikim menuje, etj.).

Metoda e verifikimit: Komisioni i vlerësimit do të mbështetet në dokumentet e dorëzuara nga operatori ekonomik. Pikët do të jepen në mënyrë proporcionale sipas numrit të kualifikimeve të vlefshme të konstatuara.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, menaxhim kuzhine, teknologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe qëndrueshmërinë, etj., apo cdo dokument tjetër që provon kualifikime/trajnime në fusha që lidhen me profesionin e kryekuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombëtare apo ndërkombëtarisht.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmaxk1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b. Përvoja (Eksperienca) e kryekuzhinierit

0- 10 pikë

Argumentimi:

Përvoja profesionale e kryekuzhinierit është një tregues thelbësor i aftësisë për të garantuar cilësinë dhe sigurinë ushqimore gjatë zbatimit të kontratës. Roli i kryekuzhinierit nuk kufizohet vetëm në gatim, por përfshin organizimin e procesit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, menaxhimin e stafit të kuzhinës, hartimin dhe zbatimin e menuve ditore në përputhje me kërkesat dhe normat e përcaktuara nga AK, zbatimin e sistemit HACCP dhe standarteve të higjienës ushqimore, planifikimin e furnizimeve dhe mbikëqyrjen e sasisë dhe cilësisë së produkteve ushqimore.

Përvoja mbi 5 vite tregon që individit ka kaluar gjithë ciklin profesional të një zhvillimit të njëkuzhinieri drejt nivelit të kryekuzhinierit, duke zotëruar aftësitë në menaxhimin operacional dhe koordinim, eksperiencë në përballimin e volumit të madh të gatimit të racioneve, njohuri të konoliduara mbi standartet higjienike dhe të sigurisë. Në shërbime me natyrë të vazhdueshme dhe të ndjeshme si gatimi për institucione të sigurisë publike, përvoja e gjatë kontribuon drejtëpërdrejtë në stabilitetin dhe cilësinë e shërbimit, reduktimin e gabimeve në procesin e përgatitjes dhe shpërndarjes, menaxhimin efektiv të situatave të emergjencës.

Cilësia e ushqimit dhe respektimi i standarteve të sigurisë ushqimore varen nga ekspertiza praktike dhe menaxheriale e kryekuzhinierit.

Metoda e verifikimit:

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kryekuzhinierin është 5 vite, vite të vlerësuara si përvojë minimale e domosdoshme për të garantuar menaxhimin bazë të kuzhinës. Një eksperiencë e tillë siguron stabilitet dhe njohuri mbi proceset e gatimit. Nëse kjo eksperiencë është 5 vite ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 10 pikë do të vlerësohen ofertuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre kryekuzhinier me përvojën më të lartë, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, ekspertizë të konsoliduar dhe aftësi në optimizimin e proceseve të punës. **Ofertuesit e tjerë vlerësohen sipas formulës në rend zbritës.**

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale të lëshuar nga e
– albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlllogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmaxk1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2.2 Kuafikimi dhe përvoja e Kuzhinierit:

[0- 10] pikë, e ndarë:

a. Kualifikimi profesional:

0- 5 pikë

Kualifikimi profesional:

Kriteri i kualifikimit profesional për kuzhinierin synon të vlerësojë aftësinë praktike, përgatitjen teknike dhe njohuritë shtesë të personit që do të jetë përgjegjës për përgatitjen e përditshme të ushqimit.

Ky kriter nuk lidhet me diplomën profesionale (e cila është kërkesë minimale për t'u kualifikuar), por me trajnimet, dhe përditësimet profesionale që ndikojnë drejtpërdrejt në cilësinë e gatimit dhe në sigurinë ushqimore. Kualifikimet e vazhdueshme garantojnë zbatim të saktë të standardeve higjieno-sanitare në praktikë.

Trajnimet mbi higjienën ushqimore, temperaturat e ruajtjes, menaxhimin e produkteve dhe ndarjen e ushqimeve të papërpunuara nga ato të gatuar, apo trajnime/kualifikime të tjera që lidhen me objektin e prokurimit janë jetike për parandalimin e ndotjeve dhe mbajtjen e cilësisë ushqimore, ndihmojnë në përmirësimin e teknikave të gatimit dhe efikasitetit të punës. Kualifikimet në teknika moderne gatimi, përdorim të pajisjeve profesionale, dhe përgatitje dietetike e bëjnë kuzhinierin më efikas dhe e ndihmojnë të përgatisë ushqim në mënyrë të shpejtë, të shëndetshme dhe me standard të qëndrueshëm.

Kualifikimet shtesë për kuzhinierin janë një tregues për aftësinë e tij në përgatitjen e vakteve sipas sasisë dhe kalorive të përcaktuara në specifikimet teknike.

Kualifikimet tregojnë që kuzhinieri jo vetëm zotëron profesionin, por edhe zhvillon aftësitë e tij në mënyrë të vazhdueshme, duke garantuar që shërbimi të mbetet brenda standarteve ushqimore, edhe në kushte pune me volum të lartë ose dinamikë të ndryshme.

Kriteri vlerësohet në mënyrë proporcionale në bazë të numrit të kualifikimeve të dokumentuara, pavarësisht objektit të tyre të detajuar, me kusht që të jenë të lidhura me profesionin e kuzhinierit dhe fushat ndihmëse (ushqim, higjienë, siguri ushqimore, menaxhim kuzhine, etj.).

Metoda e verifikimit: Komisioni i vlerësimit do të mbështetet në dokumentet e dorëzuara nga operatori ekonomik. Pikët do të jepen në mënyrë proporcionale sipas numrit të kualifikimeve të vlefshme të konstatuara.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me gatimin profesiona, zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, teknologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe qëndrueshmërinë, etj., apo cdo document tjetër që provon kualifikime/trajnime në fusha që lidhen me profesionin e kryekuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombëtare apo ndërkombëtarisht.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmaxk1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b. Përvoja (Eksperienca) e kuzhinierit

0- 5 pikë

Kuzhinieri përbën shtyllën operative të shërbimit të gatimit, duke qenë përgjegjës për përgatitjen praktike të vakteve, zbatimin e recetave, ruajtjen e higjienës gjatë procesit të gatimit dhe bashkëpunim të ngushtë me kryekuzhinierin.

Përvoja profesionale mbi 2 vite është e rëndësishme për disa arsye teknike, pasi siguron zotërimin praktik të teknikave të gatimit dhe përdorimit të pajisjeve profesionale, ndihmon në standartizimin e recetave/dietave ditore, duke garantuar sasi, cilësi, dhe kalori të përcaktuara nga AK, rrit sasinë dhe efikasitetin në kushte intensive pune pa kompromentuar sigurinë ushqimore, ndikon në reduktimin e mbetjeve të gjeneruara nga ushqimi.

Përvoja mbi 2 vite pune tregon se kuzhinieri zotëron aftësi për punë të pavarur, menaxhim të proceseve të gatimit, bashkëpunimin efektiv me stafin e kuzhinës

Metoda e verifikimit:

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kuzhinierin është 2 vite, vitë të vlerësuara si periudha minimale e nevojshme për t'u familjarizuar me: ciklet e punës së pajisjeve, kontrollin e temperaturave, procedurat e sigurisë gjatë përdorimit. Këto njohuri teknike nuk fitohen vetëm nëpërmjet formimit teorik, por kërkojnë praktikë reale pune. Nëse kjo eksperiencë është 2 vite ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 10 pikë do të vlerësohen ofetuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre kuzhinier me përvojën më të lartë, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, përmirëson efikasitetin dhe cilësinë e shërbimit, reflekton ekspertizë të konsoliduar dhe përvojë në kushte intensive pune. **Ofertuesit e tjerë vlerësohen sipas formulës në rend zbritës.**

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale të lëshuar nga e
– albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmax1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmax1 _____ Pikët maksimale që i jepën kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

Është vlerësuar një ndarje e pikëve ndërmjet kualifikimeve profesionale dhe eksperiencës së kryekuzhinierit dhe kuzhinierit, duke i dhënë më shumë pikë përvojës sesa kualifikimeve për arsye se përvoja tregon aftësi praktike, menaxhuese dhe organizative të personit në kushte pune. Përvoja shumëvjeçare në pozicione të ngjashme demonstron aftësi të provuara në menaxhimin praktik të proceseve të gatimit, në respektim të standarteve higjieno sanitare dhe të organizimit të punës, sidomos në situata me ngarkesë të lartë pune apo kërkesa specifike.

Është vlerësuar me më shumë pikë eksperienca e kryekuzhinierit për vetë faktin se kryekuzhinieri ka një rol drejtues dhe përgjegjësi të larta për organizimin, planifikimin, cilësinë dhe sigurinë ushqimore. Ai harton menutë, përcakton standartet e gatimit, ndan detyrat për stafin dhe mbikëqyr zbatimin e praktikave higjieno sanitare.

Diferencimi i pikëve është proporcional me nivelin e përgjegjësisë dhe ndikimit në realizimin e kontratës.

Baza ligjore për vendosjen e këtyre kriterëve:

LIGJI Nr. 162/2020 “PËR PROKURIMIN PUBLIK”, i ndryshuar:

Neni 87 “Kriteret për shpalljen e ofertës fituese”

1. Autoritetet ose entet kontraktore përcaktojnë dhënien e kontratave publike bazuar në ofertën ekonomikisht më të favorshme.

2. Oferta ekonomikisht më e favorshme identifikohet në bazë të çmimit ose koston, duke përdorur metodën e efektivitetit të koston, siç janë kostot gjatë ciklit jetësor, në përputhje me nenin 88 të këtij ligji, dhe mund të bazohet në raportin më të mirë çmim-cilësi, që vlerësohet mbi bazën e kriterëve që lidhen me objektin e kontratës në fjalë, duke përfshirë cilësinë, aspektet mjedisore dhe/ose sociale.

VKM Nr. 285, datë 19.5.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar:

Neni 45 Kriteret për shpalljen e ofertës fituese

1. Autoriteti/enti kontraktor përcakton dhënien e kontratave publike bazuar në ofertën ekonomikisht më të favorshme.

2. Oferta, ekonomikisht më e favorshme, identifikohet në bazë të çmimit ose koston, duke përdorur metodën e efektivitetit të koston, siç janë kostot gjatë ciklit jetësor, në përputhje me nenet 87 dhe 88 të LPP-së dhe mund të bazohet në raportin më të mirë çmim-cilësi, që vlerësohet mbi bazën e kriterëve që lidhen me objektin e kontratës në fjalë, duke përfshirë cilësinë, aspektet mjedisore dhe/ose sociale.

Udhërrëfyesit të APP “Mbi përdorimin nga autoritet/entet kontraktore të kriterit të vlerësimit “Oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto”, sipas njoftimit nr. 6876 prot., datë 04.10.2024.

NJËSIA E PROKURIMIT