

**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, për Spitalin Rajonal “Memorial” Fier”**

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (FPP): 15894220-9  
*Ushqime për spitalet; 55321000-6 Shërbime për gatimin e vakteve*

VLERA E FONDIT LIMIT: 79,899,744.17 (shtatëdhjetë e nëntë milion e tetëqind e nëntëdhjetë e nëntë mijë e shtatëqind e dyzet e katër pikë shtatëmbëdhjetë) lekë pa tvsh 79,899,744.17 (shtatëdhjetë e nëntë milion e tetëqind e nëntëdhjetë e nëntë mijë e shtatëqind e dyzet e katër pikë shtatëmbëdhjetë) lekë pa tvsh ose 848,102.58 (tetëqind e dyzet e tetë mijë e njëqind e dy pikë pesëdhjetë e tetë) EURO pa tvsh

*(Vlera në Euro është konvertuar referuar Kursit zyrtar të këmbimit zyrtar (94.21), datë 26.06.2026)*

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.

**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 ambjentet 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 në këtë procedurë prokurimi është një kërkesë jo vetëm teknike, por një detyrim ligjor dhe etik për të mbrojtur shëndetin e pacientëve. Transporti në distanca të gjata rrit ndjeshëm rrezikun e kontaminimit mikrobiologjik për shkak të humbjes së kontrollit mbi temperaturën, kohën e qëndrimit, sidomos në raste të trafikut, bllokimeve, kushteve atmosferike etj. 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.

Nga ana tjetër, stabilimenti brenda bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër, ndikon në reduktimin e ndotjes së ajrit, pasi transporti më i shkurtër sjell më pak ndotje, më pak emetime CO<sub>2</sub> në mjedis.

Njësia e prokurimit vlerëson se kërkesa për disponimin e të paktën një stabilimenti brenda territorit të bashkisë ku do të zbatohet kontrata është e nevojshme dhe proporcionale, edhe në rastet kur shërbimi i gatimit mund të realizohet në ambientet e spitalit. Kjo kërkesë garanton vazhdimësinë e pandërprerë të shërbimit në çdo situatë operationale, duke siguruar një kapacitet alternativ për përgatitjen e vakteve në rast të pamundësisë së përdorimit të ambienteve të Autoritetit Kontraktor. Kjo merr rëndësi të veçantë duke qenë se shërbimi është i destinuar për pacientët e një institucioni shëndetësor, të cilët përbëjnë një kategori të ndjeshme dhe kërkojnë respektimin rigoroz të standardeve të sigurisë ushqimore dhe mbrojtjes së shëndetit.

**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 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 (2023-2024-2025), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se vlera e fondit limit të marrëveshjes kuadër.

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 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 (2023, 2024, 2025), 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 përmbushuar 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 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 kapacitetin 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 limitit të marrëveshjes kuadër.

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 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, 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 se disponon dhe të paraqesë çertifikatë (të vlefshme), si më poshtë:

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

SSH/UNI/DIN/EN ISO 45001 mbi “Sistemet e menaxhimit të shëndetit dhe sigurisë në punë” ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

SSH/UNI/DIN/EN ISO 14001 “Sisteme të menaxhimit të mjedisit” 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.

SSH/UNI/DIN/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 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 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 higjenes. 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.

SSH/UNI/DIN/EN ISO 45001 mbi “Sistemet e menaxhimit të shëndetit dhe sigurisë në punë” ose ekuivalente/ të barazvlefshme vlerësohet një standart i rëndësishëm për tu disponuar nga ofertuesit i lidhur ngushtë me objektin e prokurimit.

Duke qenë se shërbimi objekt prokurimi përfshin përgatitje intensive të vaktevenë kuzhinë, proces i cili paraqet rrezik nga mjetet prerëse, zjarri, avujt, temperatura të larta, kimikatet e pastrimit, transport të përditshëm të ushqimeve dhe shpërndarje në ambiente spitalore, procese ku kërkohen standarte të larta higjene dhe mbrojtje nga kontaminimi, etj., pajisja me këtë standart siguron AK

që ofertuesi ka procedura të qarta për menaxhimin e rreziqeve fizike dhe mjedisore, zbaton masa parandaluese për të shmangur aksidente në punë, si dhe organizon trajnime për sigurinë e punonjësve. Ky standart siguron AK gjithashtu se ofertuesi ka një strukturë të mirëorganizuar për menaxhimin e ngjarjeve të papritura, duke ruajtur vazhdimësinë e shërbimit.

SSH/UNI/DIN/EN ISO 14001 “Sisteme të menaxhimit të mjedisit” ose ekuivalente/të barazvlefshme siguron AK që ofertuesi ka procedura për menaxhimin dhe reduktimin e mbetjeve, si dhe për ruajtjen e pastërtisë së ambientit, pasi aktivitetet e gatimit dhe shpërndarjes krijojnë mbetje (organike, plastike, vajra të përdorur, detergjentë etj.). Ky standart nxit gjithashtu përdorimin e energjisë, ujit dhe lëndëve të para në mënyrë të qëndrueshme, duke ulur kostot dhe ndikimin ekologjik.

**2.3.3** Operatorët ekonomikë, për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të kenë jo më pak se 13 (trembëdhjetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjësve
1.	Drejtues Teknik/ Përgjegjës Shërbimi Mercolog/Kimist/Teknolog Ushqimor ( <u>Agroushqimor</u> )	1 (një)
2.	Kuzhinier	1 (një)
3.	Ndihmës Kuzhinier	1 (një)
4.	Punonjës shpërndarës ushqimesh në ambientet e AK	9 (nëntë)
5.	Shofer	1 (një)
	<b>Total</b>	<b>13 (trembëdhjetë)</b>

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 muajin e fundit të deklaruar nga data e hapjes së ofertave, për Mercolog/Kimist/Teknolog Ushqimor (Agroushqimor), Kuzhinierin, Ndihmës Kuzhinierin, Punonjës shpërndarës ushqimesh në ambientet e AK.

**a) Drejtues Teknik/ Përgjegjës Shërbimi: Mercolog/Kimist/ Teknolog Ushqimor (Agroushqimor):**

- Diplomë me profesionin perkates;
- Kontratë pune (e vlefshme),
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite;
- CV

**b) Për Kuzhinierin:**

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

**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/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 1 një vit
- CV.

**d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi të paraqitet:**

- Kontratë pune si shpërndarës ushqimi (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.*

**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 SRMF.

Referuar sa më sipër, operatori ekonomik duhet të disponojë një mercollog/kimist/teknolog ushqimor (agroushqimor), i cili ka një rol të rëndësishëm në mbarëvajtjen e shërbimit të perzgjedhjes se ushqimeve sipas kerkesave te Specifikimeve Teknike. Një punonjës me një profil të tillë vlerësohet i nevojshëm pasi ka ekspertizë profesionale në zinxhirin ushqimor, për të menaxhuar procesin e përpunimit të ushqimit, ruajtjen dhe magazinimin, trajtimin termik, etiketimin dhe përbërësit, si dhe kontrollin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore. 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 dietave 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.

Vitet e eksperiencës për mercollog/kimist/teknolog ushqimor (agroushqimor), 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.

Përvoja e mëparshme për mercollog/kimist/teknolog ushqimor (agroushqimor) dhe kuzhinierin, të paktën 2 vite, lidhet me aftësinë në menaxhimin e një kuzhine, e cila është komplekse se një kuzhine standarte, për shkak të dietave të personalizuara. Nga ana tjetër kjo eksperiencë garanton

AK se këta punonjës kanë njohuri të mjaftueshme për planifikimin e menusë, logjistikën e shërbimeve, optimizimin e burimeve (si ushqime, staf, pajisje) dhe kontrollin e cilësisë së ushqimit, si elementë thelbësorë në zbatimin e objektit të prokurimit. Përvoja e mëparshme, të paktën 2 vite, siguron AK se këto punonjës kanë aftësi menaxheriale, të cilët janë të aftë të zgjidhin situatat emergjente që mund të krijohen. Mungesa e ekesperencës dhe një përvojë më e vogël në vite vlerësohet se mund të sjellë shërbim me cilësi të ulët dhe gabime operacionale, si shkelja e protokolleve ushqimore, etj., gabime të cilat duhet domosdoshmërisht të shmangen në këtë objekt prokurimi, pasi çënon sigurinë e pacientëve.

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

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

Numri prej 9 punonjësish shpërndarës është përcaktuar në funksion të garantimit të shpërndarjes në kohë, në mënyrë të sigurt dhe sipas standardeve higjieno-sanitare të racioneve për çdo vakt. Procesi i shpërndarjes së ushqimit në një institucion shëndetësor paraqet karakteristika specifike, pasi realizohet në disa vakte gjatë ditës, sipas orareve të përcaktuara dhe dietave individuale të pacientëve.

Procesi nuk kufizohet vetëm në dorëzimin e ushqimit, por përfshin marrjen e vakteve nga kuzhina, sistemimin sipas pavioneve dhe dietave, transportimin në repartet përkatëse, shpërndarjen individuale të pacientët, mbledhjen e enëve pas konsumimit, si dhe respektimin e procedurave higjieno-sanitare dhe të kontrollit të infeksioneve në çdo fazë të shërbimit.

Duke qenë se shërbimi ofrohet pa ndërprerje, çdo ditë të vitit, organizimi i personelit duhet të garantojë mbulimin e të gjitha proceseve operative në çdo vakt, pa krijuar vonesa apo ndërprerje të shërbimit. Në përcaktimin e numrit të punonjësve është marrë në konsideratë nevoja për organizimin e punës me turne, respektimin e kohës së punës dhe pushimit sipas legjislacionit në fuqi, mbulimin e pushimeve javore, lejeve vjetore, mungesave për arsye shëndetësore apo rasteve të tjera të justifikuara, si dhe zëvendësimin e menjëhershëm të personelit, në mënyrë që ofrimi i shërbimit të mos cenohet në asnjë moment.

Për rrjedhojë, kapaciteti i kërkuar i personelit është përcaktuar mbi bazën e organizimit funksional të shërbimit, frekuencës së shpërndarjes së vakteve, nevojës për garantimin e vazhdimësisë së tij dhe respektimit të standardeve të cilësisë, sigurisë ushqimore dhe kërkesave operative të një institucioni spitalor, dhe jo vetëm mbi bazën e numrit të racioneve që shpërndahen.

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 muajin 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 si dhe të jetë i shoqëruar me certifikatë higjieno- sanitare (të vlefshme).

*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.

**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 “Spitali Rajonal Memorial Fier”, 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 Kryeministrisë, Ministrive dhe Institucioneve të Varësise”, i ndryshuar.

Në dokumentacionin e përcjellë, Autoriteti Kontraktor përfitues argumenton:

*Spitali Rajonal Memorial Fier ofron shërbimin e tij për rreth 440,000 banorë të Rajonit të Jugut. Për parashikimin e sasive të dietave për pacientët për një periudhë 48 mujore, grupi i punës është mbështetur në analizën e të dhënave historike për periudhën Janar 2023- Shkurt 2026... Në vijim të analizës së të dhënave mbi shpërndarjen e dietave ushqimore për periudhën 48 mujore, bazuar në mesataren mujore dhe vjetore si dhe në normën e rritjes së parashikuar me 4.2 % në vit, rezulton sa më poshtë:*

*Nga përpunimi i të dhënave evidentohet se totali i dietave ushqimore paraqet një trend rritës të qëndrueshëm nga viti në vit, i mbështetur në kërkesën reale historike dhe në nevojat në rritje për dieta të specializuara.*

*Kjo rritje progresive është llogaritur mbi bazën e:*

*Mesatares historike të konsumit të dietave*

*Rritjes së kërkesave për dieta terapeutike, veçanërisht për pacientët me patologji kronike*

*Tendencës në rritje të dietave specifike si dieta diabetike, hepatopatike dhe dietat e përpunuara (qull/gjysëm të lëngëta).....*

*Argumentimi i normës së rritjes 4.2%*

*Norma e rritjes prej 4.2% në vit është përcaktuar mbi bazën e analizës së konsumit historik të dietave ushqimore për periudhën Janar 2023 - Shkurt 2026, si dhe mbi trendin në rritje të numrit të pacientëve që trajtohen pranë Spitalit Rajonal Memorial Fier. Gjithashtu, është marrë në konsideratë rritja e kërkesës për dieta terapeutike dhe specifike, veçanërisht për pacientët me patologji kronike, diabetike, hepatopatike dhe dieta të përpunuara. Përqindja e aplikuar konsiderohet një normë reale, e moderuar dhe e qëndrueshme, e cila reflekton nevojat aktuale dhe pritshmëritë e shërbimit spitalor gjatë periudhës së zbatimit të marrëveshjes kuadër 48 mujore.*

*Në përfundim, parashikimi për periudhën 48 mujore paraqet një rritje lineare dhe të argumentuar, e cila mbështetet në të dhëna reale, dhe në tendencat e zhvillimit të shërbimit spitalor...*

*Specifikimet Teknike janë hartuar bazuar në nenin 36 të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" i ndryshuar dhe nenin 15, pika 3/b, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik" i ndryshuar.*

*Në specifikimet teknike të vendosura, evidentohen qartë karakteristikat e shërbimit që kërkohej dhe që do të prokurohet. Këto karakteristika lidhen me procesin specifik dhe metodën e ofrimit trajtim të barabartë për të gjithë kandidatët dhe ofertuesit dhe nuk shërbejnë si pengesa për të shërbimeve të kërkuara. Specifikimet teknike për këto procedurë prokurimi mundësojnë konkurrencën e hapur në prokurimin publik. Specifikimet teknike të hartuara për këto procedurë prokurimi përshkruajnë qartë kërkesat e autoritetit tone kontraktor, duke iu referuar kërkesave funksionale, standardeve kombëtare bazuar specifikisht por je vetëm në Urdhërin e MSHMS nr.72 datë 07.02.2024 "Për miratimin e kalorit ditor për paciente të shtruar në institucionet shëndetësore me shtreter ...".*

*Në këto specifikime teknike, nuk është përmendur asnjë markë prodhimi ose burim specifik apo proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një operator ekonomik specifik apo asnjë markë tregtare, patentë, tipi ose origjinë apo prodhim specifik, me qëllim favorizimin ose eliminimin e disa sipërmarrjeve ose produkteve.*

*Specifikimet teknike dhe argumentimi i tyre, i hartuar nga personat e ngarkuar nga institucioni për llogari të së cilit po zhvillohet procedura e prokurimit, janë pjesë e pandarë e DST.*

### **Argumentimi i kriterëve të pikëzuar dhe mënyra e llogaritjes së pikëve:**

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/entet 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, dhe proceset që përfshin ky shërbim, AK vlerëson më të përshtatshme dhënien e kontratave publike bazuar në ofertën ekonomikisht të favorshme, për arsye si më poshtë (në mënyrë të përmbledhur):

Kjo metodë vlerësimi nxit konkurrencë cilësore, shmang praktikat e ofertave jo reale, pasi siguron AK se ofertuesit kanë përlllogaritur me saktësi burimet dhe shpenzimet, lejon përfshirjen e elementëve të qëndrueshmërisë/kostot mjedisore.

Vendosja e kriterëve sociale dhe mjedisore në këtë procedurë prokurimi synon të sigurojë një shërbim që jo vetëm përmbush kërkesat teknike, por gjithashtu mbështet objektivat e qëndrueshmërisë mjedisore dhe sociale, në përputhje me ligjislacionin kombëtar dhe direktivat e BE-së. Përfshirja e këtyre kriterëve ndihmon në përmirësimin e kushteve të punës, zvogëlimin e ndikimit mjedisor përmes praktikave të gjelbra dhe menaxhimit të mbejteve, të gjeneruara nga ushqimi pro jo vetëm, sigurimin e një vlerë të qëndrueshme për paranë publike, përtej çmimit të ofertës.

Shpërndarja e pikëve është përcaktuar në përputhje me natyrën e objektit të prokurimit, duke respektuar parimin e ofertës ekonomikisht më të favorshme bazuar në kosto, si dhe parimet e proporcionalitetit, mosdiskriminimit dhe konkurrencës efektive.

**Çmimi (70 pikë):** Kriterit të çmimit i është dhënë pesha prej 70 pikësh, pasi ai përfaqëson elementin kryesor të konkurrencës ekonomike në këtë procedurë. Duke qenë se cilësia e shërbimit sigurohet përmes specifikimeve teknike dhe kriterëve të kualifikimit, vlerësimi me këtë peshë mundëson përzgjedhjen e ofertës me raportin më të mirë ndërmjet kostos dhe cilësisë, në përputhje me parimet e prokurimit publik.

#### **Kualifikimi dhe përvoja e stafit (13 pikë)**

Shpërndarja e pikëve është bërë në funksion të rolit dhe përgjegjësisë së secilit pozicion në realizimin e kontratës. Kuzhinieri është vlerësuar me peshë më të lartë, pasi mban përgjegjësinë kryesore për përgatitjen e vakteve dhe zbatimin e dietave spitalore, ndërsa ndihmës kuzhinieri mbështet proceset operative të gatimit dhe porcionimit. Brenda secilit pozicion, përvoja profesionale është vlerësuar me më shumë pikë se kualifikimi, pasi eksperiencia praktike në institucione shëndetësore përbën garanci më të lartë për realizimin e shërbimit sipas standardeve të kërkuara.

#### **Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore (17 pikë)**

Shpërndarja e pikëve është bërë duke i dhënë peshë më të madhe elementëve që kanë ndikim të drejtpërdrejtë dhe të matshëm në realizimin e kontratës dhe në objektivat e prokurimit të gjelbër. Për këtë arsye, më shumë pikë janë parashikuar për masat konkrete që reduktojnë mbetjet, përdorin paketime të qëndrueshme dhe mjete transporti me emetime të ulëta, ndërsa planet e veprimit janë vlerësuar me peshë më të ulët, pasi shërbejnë si instrument planifikimi dhe mbështetjeje për zbatimin e këtyre masave.

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

#### **4.4 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:**

##### **A)<sup>1</sup> Oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto X**

Sipas rëndësisë:

##### **Kriteri:**

---

<sup>1</sup> Shënim. Të gjitha kriteret e vendosura për vlerësimin e ofertave duhet të jenë sa më objektive dhe të shprehesh në shifra. Në çdo rast, kur kriteret janë më shumë se një, pesha e kriterit të çmimit nuk do të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që do të marrë një ofertë do të jenë 100 pikë. Në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale, ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme, kriter për shpalljen e ofertës fituese do të jetë “oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto”, ku çmimi do të ketë 20 pikë dhe propozimi teknik 80 pikë.

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. Çmimi   | 70 pikë      |
| 2. Kualifikimi dhe përvoja e stafit (Kuzhinier dhe ndihmës kuzhinier)  | [0- 13] pikë |
| 3. Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore për realizimin e kontratës/ave | [0- 17] pikë |

**Argumentimi i kriterëve të pikëzuara dhe mënyra e llogaritjes së pikëve:**

- |           |         |
|-----------|---------|
| 1. Çmimi: | 70 pikë |
|-----------|---------|

**Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:**

$P_k = V_{mink} \times P_{maxk} / Ok$

$P_k$  \_\_\_\_\_ Pikët e kriterit që vlerësohet

$V_{mink}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

$P_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

- 2. Kualifikimi dhe përvoja e stafit në institucionet shëndetësore/spitale (Kuzhinier dhe ndihmës kuzhinier) [0- 13] pikë,**

Argumentim: Vlerësimi me pikë për kualifikimin profesional dhe përvojën e punës në institucione shëndetësore/spitale është vendosur për të mundësuar diferencimin e ofertuesve bazuar në cilësinë e personelit që do të angazhohet në realizimin e kontratës. Duke qenë se objekti i prokurimit lidhet me ofrimin e shërbimit të ushqyerjes për pacientët e Spitalit Rajonal Memorial “Fier”, niveli i kualifikimit dhe përvoja e stafit teknik që merr pjesë drejtpërdrejt në përgatitjen e vakteve përbëjnë elementë që ndikojnë në cilësinë dhe sigurinë e shërbimit.

Ky sistem vlerësimi synon të identifikojë dhe të vlerësojë më lart ofertuesit që disponojnë personel me kualifikime profesionale dhe eksperiencë të provuar në mjedis spitalore, duke krijuar garanci më të larta për realizimin e kontratës sipas standardeve të kërkuara. Vlerësimi është proporcional, pasi nuk kufizon pjesëmarrjen e operatorëve ekonomikë që plotësojnë kërkesat minimale të kualifikimit, por diferencon ofertat në bazë të nivelit të ekspertizës së personelit të propozuar.

Kualifikimi profesional i kuzhinierit dhe ndihmës kuzhinierit është i rëndësishëm për shkak se këta punonjës janë të përfshirë drejtpërdrejt në procesin e përgatitjes, trajtimit, porcionimit dhe organizimit të vakteve. Formimi profesional dhe trajnimet përkatëse kontribuojnë në zbatimin korrekt të procedurave të sigurisë ushqimore, respektimin e standardeve higjieno-sanitare, përdorimin e teknikave të përshtatshme të përgatitjes së ushqimit dhe menaxhimin efikas të proceseve të punës në kuzhinë.

Përvoja profesionale në institucione shëndetësore/spitale përbën një element cilësor shtesë, pasi ushqyerja spitalore paraqet karakteristika specifike që nuk hasen në të njëjtën masë në shërbimet e zakonshme të kateringut. Dietat e pacientëve nuk shërbejnë vetëm për plotësimin e nevojave ushqyese, por përbëjnë pjesë të kujdesit dhe trajtimit shëndetësor, duke kërkuar respektimin e kërkesave të veçanta dietike dhe nutricionale. Përvoja në spitale demonstroi njohjen praktike të procedurave të ushqyerjes spitalore, aftësinë për të punuar me kategori të ndryshme dietash, respektimin e standardeve të sigurisë ushqimore dhe zbatimin korrekt të proceseve operative në një mjedis me kërkesa të larta higjieno-sanitare.

Për rrjedhojë, kualifikimi profesional dhe përvoja në institucione shëndetësore/spitale të kuzhinierit dhe ndihmës kuzhinierit lidhen drejtpërdrejt me cilësinë e realizimit të kontratës, sigurinë ushqimore dhe aftësinë për të garantuar ofrimin e një shërbimi në përputhje me nevojat e pacientëve dhe kërkesat e Autoritetit Kontraktor.

Detajimi i pikëzimit është si më poshtë:

### 3.1 Kualifikimi dhe përvoja e Kuzhinierit:

[0- 8] pikë, e ndarë:

#### a. Kualifikimi profesional:

0- 3 pikë

Kërkimi i diplomës profesionale siguron përmbushjen e nivelit minimal të formimit të nevojshëm për ushtrimin e profesionit të kuzhinierit, ndërsa vlerësimi me pikë i kualifikimeve shtesë synon të diferencojë ofertuesit bazuar në nivelin e ekspertizës profesionale të personelit të propozuar. Trajnimet dhe certifikimet në fushën e sigurisë ushqimore, higjienës dhe sistemit HACCP dëshmojnë njohuri të përditësuar dhe aftësi të avancuara profesionale, të cilat lidhen drejtpërdrejt me cilësinë dhe sigurinë e shërbimit.

Në kushtet e ushqyerjes spitalore, ku përgatitja e vakteve duhet të respektojë kërkesa të veçanta dietike dhe standarde të larta sigurie ushqimore, kuzhinierët me kualifikime shtesë ofrojnë garanci më të lartë për realizimin e kontratës me cilësi, siguri dhe profesionalizëm.

**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, 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. Kualifikimet, trajnimet ose certifikimet që mbulojnë të njëjtën fushë kompetence, kanë përmbajtje të njëjtë ose thelbësisht të ngjashme, nuk do të merren në konsideratë më shumë se një herë gjatë procesit të vlerësimit, me qëllim shmangien e pikëzimit të shumëfishtë të të njëjtave kompetenca profesionale dhe garantimin e një vlerësimi objektiv e proporcional të kualifikimeve.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, menaxhim kuzhine, teknkologjia 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 kuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombetare apo ndërkombëtarisht.

**Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:**

**Pikët për këtë kriter përlllogariten sipas formulës:**

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

#### b. Përvoja (Eksperienca) e kuzhinierit në institucionet shëndetësore/spitale

0- 5 pikë

Argumentimi:

Përvoja profesionale e kuzhinierit në spitale vlerësohet si element cilësor pasi ky personel mban përgjegjësi të drejtpërdrejtë për përgatitjen e vakteve dhe dietave sipas kërkesave të përcaktuara për pacientët. Në ushqyerjen spitalore, përgatitja e ushqimit kërkon njohuri dhe aftësi specifike që tejkalojnë gatimin e zakonshëm, pasi dietat duhet të përmbushin kërkesa të veçanta dietike dhe nutricionale në funksion të gjendjes shëndetësore të pacientëve. Përvoja në spitale demonstroi aftësinë për të zbatuar në praktikë dieta terapeutike, për të menaxhuar proceset e gatimit në përputhje me kërkesat e përcaktuara dhe për të garantuar cilësinë dhe sigurinë e vakteve në një mjedis me kërkesa të larta profesionale.

Duke qenë se ushqyerja spitalore përbën pjesë të kujdesit ndaj pacientit dhe ndikon në procesin e trajtimit dhe rikuperimit, niveli i përvojës së kuzhinierit lidhet drejtpërdrejt me cilësinë e rezultatit final të shërbimit. Për këtë arsye, përvoja në spitale përbën një tregues objektiv të kompetencës profesionale dhe të aftësisë për të realizuar kontratën sipas standardeve të kërkuara.

#### **Metoda e verifikimit:**

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kuzhinerin është 2 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 2 vite ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 5 pikë do të vlerësohen ofertuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre kuzhinier me përvojën më të lartë në institucionet shëndetësore/spitale, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, ekspertizë të konsoliduar dhe aftësi në optimizimin e proceseve të punës.

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

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

**Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:**

**Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:**

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

$V_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

### **3.2 Kualifikimi dhe përvoja e Ndhmës Kuzhinierit: [0-5] pikë, e ndarë:**

#### **a. Kualifikimi profesional:**

**0- 2pikë**

Kualifikimi profesional:

Kriteri i kualifikimit profesional për ndihmës kuzhinierin synon të vlerësojë njohuritë dhe aftësitë profesionale që tejkalojnë nivelin minimal të kërkuar për kualifikim. Trajnimet dhe certifikimet në fushën e higjienës, sigurisë ushqimore, HACCP dhe trajtimit të produkteve ushqimore dëshmojnë njohuri të përditësuara dhe aftësi praktike për zbatimin korrekt të procedurave të punës.

Në kushtet e ushqyerjes spitalore, ku respektimi i standardeve higjieno-sanitare dhe i kërkesave dietike është thelbësor, kualifikimet shtesë përbëjnë një tregues të aftësisë së ndihmës kuzhinierit për të kontribuar në ofrimin e një shërbimi të sigurt, cilësor dhe në përputhje me kërkesat e Autoritetit Kontraktor.

**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. Kualifikimet, trajnimet ose certifikimet që mbulojnë të njëjtën fushë kompetence, kanë përmbajtje të njëjtë ose thelbësisht të ngjashme, nuk do të merren në konsideratë më shumë se një herë gjatë procesit të vlerësimit, me qëllim shmangien e pikëzimit të shumëfishtë të të njëjtave kompetenca profesionale dhe garantimin e një vlerësimi objektiv e proporcional të kualifikimeve.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajtime që lidhen me gatimin profesional, zbatimin e standardeve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, teknologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe

qëndrueshmërinë, etj., apo cdo dokument tjetër që provon kualifikime/trajtime në fusha që lidhen me profesionin e kuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombetare apo ndërkombëtare.

**Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:**

**Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:**

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

$V_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

**b. Përvoja (Eksperienca) e ndihmës kuzhinierit në institucionet shëndetësore/spitale  
0- 3 pikë**

Përvoja profesionale e ndihmës kuzhinierit në spitale vlerësohet si element cilësor pasi ky personel është i angazhuar në zbatimin e proceseve operative që garantojnë funksionimin e rregullt të shërbimit të ushqyerjes spitalore. Përveç mbështetjes në përgatitjen e ushqimit, ndihmës kuzhinieri merr pjesë në organizimin e produkteve, përgatitjen paraprake të lëndëve të para, porcionimin, paketimin dhe sistemimin e vakteve sipas kërkesave të përcaktuara. Këto procese kërkojnë njohje praktike të procedurave të punës dhe respektim rigoroz të rregullave higjieno-sanitare.

Përvoja në spitale demonstroi aftësinë për të punuar në një mjedis me ritëm të lartë pune, ku trajtohen njëkohësisht dieta të shumta dhe ku kërkohet saktësi e lartë në ekzekutimin e procedurave operative. Personeli me eksperiencë në kuzhina spitalore ka njohuri të konsoliduara mbi organizimin e proceseve të punës dhe kërkesat specifike të këtij shërbimi, duke kontribuar në uljen e gabimeve operative, ruajtjen e standardeve të higjienës dhe garantimin e vazhdimësisë së shërbimit. Për rrjedhojë, përvoja në spitale përbën një tregues objektiv të aftësisë së personelit për të mbështetur realizimin e kontratës në mënyrë efektive dhe të besueshme.

**Metoda e verifikimit:**

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kuzhinierin është 1 vit, vite të vlerësuara si periudha minimale e nevojshme për t'u familjarizuar me: procedurat e trajtimit të produkteve ushqimore, porcionimin e vakteve, ndarjen e dietave sipas kategorive të pacientëve dhe zbatimin e rregullave higjieno-sanitare. Këto njohuri teknike nuk fitohen vetëm nëpërmjet formimit teorik, por kërkojnë praktikë reale pune. Nëse kjo eksperiencë është 1 vit ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 3 pikë do të vlerësohen ofetuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre ndihmës kuzhinier me përvojën më të lartë në institucionet shëndetësore/spitale, 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.

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

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

**Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:**

**Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:**

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

$V_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

### **3. Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore për realizimin e kontratës/ave [0- 17] pikë**

Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore për realizimin e kontratës/ave, që do lidhen në zbatim të marrëveshjes kuadër do të vlerësohet bazuar në masat dhe angazhimet e propozuara nga ofertuesi për të siguruar ofrimin e shërbimit në mënyrë të përgjegjshme, efikase dhe me ndikim të reduktuar në mjedis. Në kuadër të këtij kriteri do të vlerësohen zgjidhjet e propozuara për parandalimin e gjenerimit të mbetjeve ushqimore, reduktimin e ambalazheve të panevojshme dhe përdorimin e paketimeve të qëndrueshme, si dhe përshtatshmëria e mjeteve të transportit të përdorura për realizimin e shërbimit. Vlerësimi do të kryhet sipas nënkritereve dhe metodave përkatëse të verifikimit të përcaktuara në dokumentet e tenderit.

#### **1. Planveprimi i Parandalimit të gjenerimit të mbetjeve nga ushqimi [0- 5] pikë**

Argumentim: Ofertuesi duhet të perpiltojë një plan veprimi për parandalimin e mbetjeve ushqimore. Ky plan përfshin (por pa u kufizuar në):

- një analizë e të gjitha proceset për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve ushqimore;
- kryerjen e matjeve të sasive të mbetjeve ushqimore në mënyrë të vazhdueshme ose periodike (duke u bazuar në kontrata të mëparshme apo analiza empirike profesionale);
- hartimin e strategjive për parandalimin e teprimit të ushqimeve, duke përfshirë (por jo vetëm) garantimin e ruajtjes së ushqimit në kushtet e duhura, magazinim efikas, blerje rregullisht në sasi të duhura të lëndës së parë me të cilat do të përgatiten dietat, angazhim të oferteusit në projekte sociale, etj.

Kërkesa për planveprimin e Parandalimit të gjenerimit të mbetjeve nga ushqimi është një dokument kryesor në zbatimin e kontratës, i cili do ta shoqërojë deri në fund atë, pasi zbatimi i masave të tilla përbën një element të rëndësishëm në vlerësimin e cilësisë së shërbimit, duke reflektuar angazhimin për efikasitet ekonomik dhe mbrojtje mjedisore.

Parandalimi i gjenerimit të mbetjeve ushqimore përbën një masë të rëndësishme për garantimin e një shërbimi efikas, ekonomik dhe të qëndrueshëm. Në kontekstin e ofrimit të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, minimizimi i ushqimit të papërdorur ndihmon në uljen e kostove operative, përmirëson higjienën në ambientet spitalore duke shmangur rreziqet nga kontaminimi dhe redukton ndikimin negativ në mjedis. Ofruesit e shërbimit inkurajohen të paraqesin masa konkrete për planifikimin e racioneve, përdorimin optimal të lëndëve të para dhe në përputhje me parimet e prokurimit të gjelbër.

Ushqimi i hedhur përbën një burim të madh ndotjeje, pasi gjatë dekompozimit mbetjet organike çlirojnë gazra serrë, elemente të dëmshëm mjedisor.

Nga ana tjetër, duke qenë se hedhja e ushqimit ka ndikim në aspektin social e etik, inkurajimi i praktikave si dhurimi i ushqimit të paprekur (në kushte të sigurta), bashkëpunimi me OJF për mbështetjen e grupeve vulnerabël, etj., mund të ndihmojë komunitetet në nevojë. Operatore ekonomike me përvorje në dhurimin e produkteve ushqimore kanë qasje me sociale dhe ndikojnë drejtpërdrejtë në prokurimin e qëndrueshëm duke optimizuar shpenzimet me anë të shpërndarjes së ushqimeve për kategori sociale në pamundësi.

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë një dokument të shkruar, ku të përfshihen përcaktimet e mësipërme, por pa u kufizuar në to.

*\*Vlerësimi me pikë do të bëhet duke analizuar përfshirjen e elementeve të argumentimit duke mos u kufizuar në to.*

## Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

### a. Cilësia e planveprimit në aspektin mjedisor: 0- 1 pikë, e ndarë si më poshtë:

- Me 1 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë të cilët në plan veprimin e tyre do të përfshijnë:
  - një analizë të të gjitha proceseve për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve ushqimore;
  - kryerjen e matjeve të sasive të mbetjeve ushqimore në mënyrë të vazhdueshme ose periodike (duke u bazuar në kontrata të mëparshme apo analiza empirike profesionale);  
Në rastin e kontratave të mëparshme, në planveprim operatorët ekonomikë duhet të përshkruajnë qartë të dhënat e kontratave ku bazohen.
  - strategjitë për parandalimin e teprimit të ushqimeve, duke përfshirë (por jo vetëm) garantimin e ruajtjes së ushqimit në kushtet e duhura, magazinim efikas, blerje rregullisht në sasi të duhura të lëndës së parë me të cilat do të përgatiten dietat.
  - Me 0 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët nuk paraqesin fare planveprim ose një planveprim që nuk përmban asnjë të dhënë të përshkruar në pikat më sipër.

### b. Cilësia në aspektin social: 0-4 pikë, e ndarë si më poshtë:

- Me 1 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë të cilët kanë përvojë të mëparshme në dhurimin e ushqimit të paprekur në kushte të sigurta, apo bashkëpunimin me OJF/struktura sociale apo pjesëmarrje në projekte sociale për dhurimin e ushqimit.  
Për të vërtetuar këtë nënkriter do të paraqesin kontratat/projektet/dokumentacionin provues të përvojës së tyre.
- Me 3 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë të cilët do të paraqesin planveprim, i cili do të përmbajë praktika/strategji të strukturuar dhe afatgjatë (deri në vlefshmërinë e marëveshjes kuadër) /projekte sociale për bashkëpunimin me OJF/struktura sociale, të cilat kanë në misionin e tyre mbështetjen e grupeve vulnerabël (persona në vështirësi ekonomike, familje në nevojë, fëmijë të pambrojtur, persona me aftësi të kufizuara, etj.), me qëllim dhurimin periodik të ushqimit të paprekur, duke përfshirë këtu edhe strategjitë/masat konkrete/protokollet e rrepta për ruajtjen e ushqimit deri në dhurimin e tij në kushte të sigurta higjieno-sanitare.  
Për vlerësimin e këtij nënkriteri operatorët ekonomikë duhet të paraqesin plan veprimin me të gjithë elementët e këtij nënkriteri, si dhe kontratat e bashkëpunimit me OJF/struktura sociale/projektet përkatëse.
- Me 0 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët nuk paraqesin fare planveprim ose një planveprim që nuk përmban asnjë të dhënë të përshkruar në argumentim.

### Për nënkriterin 3.1 /a zbatohet formula si më poshtë:

#### Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

### Për nënkriterin 3.1/b zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

Vmaxk \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

Pmaxk \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

## **2. Reduktimi i ambalazheve të panevojshme dhe përdorimi i paketimit të qëndrueshëm – [0-7 ] pikë**

Argumentim: Ofertuesi duhet të zbatojë një plan për reduktimin e ambalazheve të panevojshme dhe përdorimin e paketimit të qëndrueshëm.

Ky plan duhet të përfshijë (por pa u kufizuar në):

- përpilimin e inventarit të mbetjeve: duke analizuar të gjitha proceset për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve të tjera (përveç mbetjeve ushqimore);
- reduktimin e mbetjeve në blerjen e lëndëve të para, me të cilat do të përgatiten racionet (dietat): zgjedhja e llojit të duhur të paketimit për të reduktuar mbetjet (p.sh. paketim të ripërdorshëm), paketim të riciklueshëm dhe kthimi i paketimit për ripërdorim vetëm në raste kur kjo është e mundur dhe nuk çënon sigurinë e ushqimit;
- reduktimin e mbetjeve në shërbimin e kateringut: shmangia e artikujve me ambalazh dytësor të panevojshëm ose të tepërt, përdorimi i kontenitorëve që mund të rimbushen (për erëza), etj.

Në kuadër të objektivave të zhvillimit të qëndrueshëm dhe zbatimit të politikave të prokurimit të gjelbër, zgjedhja e llojit të duhur të paketimit gjatë blerjes së produkteve ushqimore përbën një element kyç në reduktimin e mbetjeve dhe ndikimit negativ në mjedis.

Paketimi i thjeshtë, funksional dhe i biodegradueshëm ndihmon në:

- Reduktimin e volumit të mbetjeve të ambalazhit, të cilat përndryshe përbëjnë një ngarkesë të konsiderueshme për mjedisin, zvogëlimin e përdorimit të materialeve plastike dhe ambalazheve dytësore (paketime të panevojshme brenda paketimeve), të cilat janë shpesh jo të riciklueshme dhe pa funksion real ruajtës;
- Sigurimin e ruajtjes më të mirë të produkteve ushqimore, duke garantuar jetëgjatësi më të madhe, kontroll cilësor dhe mbrojtje ndaj ndotjes apo dëmtimeve gjatë transportit dhe shpërndarjes;

**Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:**

### **a. Plani i veprimit për ambalazhimin e panevojshëm dhe metodologjia e mbledhjes dhe përpunimit të këtij ambalazhi: 0-1 pikë, ndarë si më poshtë:**

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë një dokument të shkruar, ku të përfshihen përcaktimet e mësipërme, por pa u kufizuar në to.

*\*Vlerësimi me pikë do të bëhet duke analizuar përfshirjen e elementeve të argumentimit duke mos u kufizuar në to.*

- Me 1 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët në plan veprimin e tyre do të përfshijnë:
- përpilimin e inventarit të mbetjeve: duke analizuar të gjitha proceset për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve të tjera (përveç mbetjeve ushqimore);
  - strategjitë/masat konkrete për reduktimin e mbetjeve në blerjen e lëndëve të para, me të cilat do të përgatiten racionet (dietat): zgjedhja e llojit të duhur të paketimit për të reduktuar mbetjet

(p.sh. paketim të ripërdorshëm), paketim të riciklueshëm dhe kthimi i paketimit për ripërdorim vetëm në raste kur kjo është e mundur dhe nuk cënon sigurinë e ushqimit;

- strategjitë/masat konkrete për reduktimin e mbetjeve në shërbimin e cateringut: shmangia e artikujve me ambalazh dytësor të panevojshëm ose të tepërt, përdorimi i kontenitorëve që mund të rimbushen (për erëza), etj.
- Me 0 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët nuk paraqesin fare planveprim ose një planveprim që nuk përmban asnjë të dhënë të përshkruar në pikat më sipër.

#### **b. Lloji i paketimit i zgjedhur, i cili mund të jetë i biodegradueshëm ose i riciklueshëm: 6 pikë, ndarë si më poshtë:**

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik, duhet të paraqesë dokumente provuese/faktike për llojin e pakteimit të zgjedhur, të cilin e ka përfshirë në planveprimin e paraqitur për nënkriterin 3/a.

Me 6 pikë do të vlerësohet operatori ekonomik, i cili për llojin e paketimit të zgjedhur (të cilin e ka përfshirë në planveprimin e paraqitur për nënkriterin 3/a do të dorëzojë:

dokumentacion faktik, siç është një marrëdhënie e dëshmuar me një prodhues apo distributor të paketimeve ushqimore. Ku marrëdhënia është me distributor të autorizuar do të vërtetohet marrëdhënia e distributorit me prodhuesin. Në aktet provuese duhet të përshkruhet natyra e paketimit nëse është e riciklueshme, e biodegradueshme apo e ndonjë lloji tjetër, miqësore me mjedisin.

Nëse për këtë nënkriter nuk paraqitet asnjë dokument provues/faktik që të vërtetojë se paketimi i propozuar i përfshirë në planveprimin e paraqitur për nënkriterin 3/a nuk ka elemente pro mjedisore vlerësohet me 0 pikë.

#### **Për nënkriterin 3.2 /a zbatohet formula si më poshtë:**

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

#### **Për nënkriterin 3.2 /b zbatohet formula si më poshtë:**

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

### **3. Mjetet e Transportit [5 pikë]**

Argumentim: Ofertuesi duhet të dëshmojë se shërbimi i transportit të ushqimit deri në ambientet e AK, do të realizohet me mjete transporti frigoriferike (N1/N2) me emetime zero/të ulëta të ndotësve të gaztë.

Shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit për SRMF është një proces i përditshëm, me frekuencë të lartë shpërndarje, përdorim të mjeteve transportuese dhe konsum të konsiderueshëm energjie, duke sjellë ndikime direkte në mjedis.

Kërkesa për përdorimin e mjeteve frigoriferike me emetime të ulëta të ndotësve të gaztë kontribuon jo vetëm në uljen e ndotjes në mjedisin ku këta mjete qarkullojnë, por edhe në

zvogëlimin e ndotjes globale dhe përmbushjen e objektivave të klimës. Automjeti i propozuar do të lëvizë minimalisht tre herë në ditë për shpërndarjen ushqimore, kështu që frekuenca e lëvizjes dhe ndotja është relativisht e lartë. Për këtë arsye, automjetet me emetime të ulëta të ndotësve të gaztë janë më miqësore me mjedisin.

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- certifikatë të regjistrimit të mjetit me të dhënat teknike /leje qarkullimi ku pasqyrohet standarti EURO. Në rastet kur në këto dokumente nuk është i shënuar standarti EURO, të paraqitet dokument i lëshuar nga prodhuesi, apo dokument tjetër i lëshuar nga autoritetet kompetente shtetërore, në të cilat pasqyrohen kjo e dhënë.

### **Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:**

Përdorimi i mjeteve të transportit me emetime të ulëta të ndotësve të gaztë është një element i rëndësishëm i prokurimiti të gjelbër, i cili kontribuon në mbrojtjen e mjedisit, uljen e ndotjes së ajrit dhe përmirësimin e shëndetit publik.

Për këtë arsye është vendosur një sistem pikëzimi i diferencuar, i cili vlerëson në mënyrë proporcionale operatorët ekonomikë që përdorin mjete miqësore me mjedisin.

Mjetet me emetim jo më të vogël se EURO 6 kane kufij shumë më të rreptë për oksidet e azotit, duke I reduktuar deri në 80 % krahasuar me Euro 5. Standarti jo më i vogël se Euro 6 kufizon ndjeshëm grimcat e imëta dhe ka norma të reduktuara të emetimit për ndotësit e gaztë, duke përmbushur kështu dispozitat ligjore në fuqi për qarkullimin e mjeteve dhe direktivat e BE për ndotjen e ajrit.

Për të gjitha sa më sipër, janë vlerësuar me 5 pikë.

Mjetet me emetim EURO 5 apo më të vogël se Euro 5 kanë nivele më të larta ndotjeje (NO<sub>2</sub>, CO dhe grimca të ngurta), dhe kanë impakt më të ulët në përmirësimin e cilësisë së ajrit dhe uljen e ndotjes në mjedis se mjetet e cituara më sipër. Për këtë arsye vlerësohen në mënyrë proporcionale sipas formulës përkatëse.

Pikëzimi është vlerësuar i tillë me qëllim mbrojtjen e shëndetit të njeriut dhe mjedisit nga shkarkimet e ndotësve të gaztë prej mjeteve motorike, mbështetur në VKM nr. 633 datë 26.10.2018 “Për masat kundër ndotjes së ajrit nga shkarkimet e mjeteve motorike dhe reduktimin e shkarkimeve në ajër të ndotësve të gaztë dhe të lëndës së ngurtë pezull nga motorët me ndezje pozitive dhe ata me ndezje me kompresion që djegin gaz natyror apo të lëngshëm për përdorim në automjete”, i ndryshuar, Udhëzimin nr. 6 datë 12.11.2021 “Mbi kontrollin Teknik të mjeteve rrugore”.

Në pikën 4, gërma 4 të VKM nr. 633 datë 26.10.2018, i ndryshuar, termi “Ndotës të gaztë”, janë shkarkimet e gazta të monoksidit të karbonit (CO), oksideve të azotit të shprehura si ekuivalent i dyoksidit të azotit (NO<sub>2</sub>) dhe hidrokarbureve në total (THC), përfshirë lëndë të ngurta pezull (PM).

Kriteret e vendosura janë hartuar sipas kuadrit ligjor dhe metodologjik të udhërrefyesit të APP-së për prokurimin e gjelbër.

### **Për nënkriterin 3.3 zbatohet formula si më poshtë:**

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

$V_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{maxk}$  \_\_\_\_\_ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_k$  \_\_\_\_\_ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

Kriteret e vendosura janë hartuar sipas kuadrit ligjor dhe metodologjik të udhërrefyesit të APP-së për prokurimin e gjelbër.

Baza ligjore për vendosjen e këtyre kriterëve:

➤ **LIGJI Nr. 162/2020, PËR PROKURIMIN PUBLIK**

Neni 79

**Standardet e sigurimit të cilësisë dhe standardet e menaxhimit mjedisor**

1. Autoriteti ose enti kontraktor për të vërtetuar se punët, mallrat ose shërbimet, objekt prokurimi, i plotësojnë kërkesat e cilësisë, mund t'u kërkojë ofertuesve të paraqesin certifikata të lëshuara nga një organ i vlerësimit të konformitetit, i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtarë akreditues, të njohur nga Republika e Shqipërisë.

Kjo dispozitë zbatohet edhe kur kërkesat teknike u referohen kualifikimeve të kandidatit ose të ofertuesit.

2. Autoriteti ose enti kontraktor mund t'u kërkojë ofertuesve dorëzimin e certifikatave ose dokumenteve të ngjashme, të lëshuara nga organe të pavarura, që vërtetojnë pajtueshmërinë e tyre me standardet e kërkuara të cilësisë, veçanërisht sa i takon:

a) garantimit të aksesit të personave me aftësi të kufizuara;

**b) efikasiteti së energjisë;**

**c) sistemeve të menaxhimit mjedisor.**

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 kostos, duke përdorur metodën e efektivitetit të kostos, 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.

➤ **VENDIM Nr. 285, datë 19.5.2021 PËR MIRATIMIN E RREGULLAVE TË PROKURIMIT PUBLIK**

**Neni 25 Kriteret e kualifikimit**

3. Autoritetet/entet kontraktore janë të detyruara që në hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit, sipas parashikimeve të nenit 77, të LPP-së, si edhe në hartimin e specifikimeve teknike, sipas parashikimeve të nenit 36, të LPP-së, të zbatojnë, përveç këtyre rregullave për prokurimin publik, edhe detyrimet e përcaktuara në legjislacionin përkatës në fushat, si më poshtë:

a) Kërkesat minimale të performancës së energjisë, siç përcaktohet në legjislacionin në fuqi për efikasitetin e energjisë dhe për performancën energjetike në ndërtesa, konsumin e energjisë dhe burimeve të tjera të produkteve me ndikim në energji, përfshirë parashikimet për përdorimin e etiketave për produktet me ndikim në energji; b) **Specifikimet teknike për produkte të caktuara, siç përcaktohet në aktet ligjore dhe nënligjore të fushës me qëllim përmirësimin e performancës energjetike dhe uljen e ndikimit në mjedis;** c) Çdo parashikim tjetër që buron nga legjislacioni mjedisor, energjetik, social dhe i punës.

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 kostos, duke përdorur metodën e efektivitetit të kostos, 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 kritereve që lidhen me objektin e kontratës në fjalë, duke përfshirë cilësinë, aspektet mjedisore dhe/ose sociale.

➤ **METODOLOGJI UDHËZUESE PËR ZBATIMIN E PROKURIMIT PUBLIK TË GJELBËR NË SHQIPËRI**

**4. Kategoritë e produkteve dhe shërbimeve dhe kritere të përzgjedhura të gjelbra të zbatueshme në prokurimin publik (PPGJ)**

3. Shërbime të ushqimit dhe kateringut

*Fleta udhëzuese #3: Ushqimi dhe shërbimet e kateringut.*

➤ **VENDIMET E KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK:** Nr. 1065/2025 me nr. 1692/5 prot., datë 18.08.2025; Nr. 1063/2025 me nr. 1697/5 prot., datë 18.08.2025; Nr. 1172/2025 me nr. 1692/10 prot., datë 02.09.2025 dhe Nr. 1173/2025 me nr. 1697/10 prot., datë 02.09.2025.

#### **Ndarja në lote:**

Është vendosur që procedura e prokurimit “E hapur, mbi kufirin e lartë monetar” me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, për Spitalin Rajonal “Memorial” Fier” të mos kryhet e ndarë në lote, pasi objekti i kontratës përbën një shërbim të integruar, që kërkon organizim, koordinim dhe përgjegjësi të unifikuar gjatë gjithë procesit të zbatimit.

Shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit për pacientët përbën një proces të pandërprerë dhe të ndërlidhur, që përfshin planifikimin e menuve sipas dietave të përcaktuara, sigurimin e lëndëve të para, përgatitjen e vakteve në përputhje me standardet higjieno-sanitare dhe të sigurisë ushqimore, transportin dhe shpërndarjen e tyre në kohën e duhur dhe në kushtet e kërkuara. Këto procese janë funksionalisht të lidhura me njëra-tjetrën dhe kërkojnë koordinim të vazhdueshëm, ndaj realizimi i tyre nga një operator ekonomik i vetëm garanton vijueshmërinë, cilësinë dhe përgjegjësinë e plotë për shërbimin.

Ndarja e procedurës në lote do të sillte angazhimin e më shumë operatorëve ekonomikë, duke krijuar vështirësi në koordinimin e aktiviteteve, në përcaktimin e përgjegjësive në rast mospërbushjeje të detyrimeve kontraktore, si dhe në monitorimin dhe administrimin e kontratës/ave nga autoriteti kontraktor. Gjithashtu, do të rritej rreziku i mosrespektimit të afateve të përgatitjes dhe shpërndarjes së vakteve, i ndërprerjes së shërbimit, si dhe i mospërputhjes së standardeve të cilësisë dhe sigurisë ushqimore ndërmjet operatorëve të ndryshëm. Çdo problem koordinimi ndërmjet operatorëve të ndryshëm mund të ndikojë drejtpërdrejt në cilësinë e shërbimit dhe në mbarëvajtjen e aktivitetit të spitalit.

#### **Mbështetja në kapacitetet e subjekteve të tjera:**

Në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018, nuk lejohet përdorimi i Licencës së kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering) së një operatori tjetër ekonomik.

#### **NJËSIA E PROKURIMIT**