

## SHTOJCE NR. 1

Tiranë, më: 20.12.2019

**“Për modifikimin e dokumenteve të tenderit për procedurën e prokurimit me objekt:  
“Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Durrës”.**

Në zbatim të nenit 42, të ligjit nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin Publik”, (i ndryshuar), dhe nenit 62 të VKM-së nr. 914 datë 29.12.2014 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, autoriteti kontraktor, për procedurën e prokurimit procedurë e hapur, nëpërmjet marrëveshjes kuadër, me një operator ekonomik ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, me afat të marrëveshjes kuadër 42 (dyzetë e dy) muaj, me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Durrës”, me fond të marrëveshjes kuadër në verën prej 113,617,233.47 (njëqind e trembëdhjetë milion e gjashtëqind e shtatëmbëdhjetë mijë e dyqind e tridhjetë e tre pikë dyzetë e shtatë) lekë pa TVSH dhe REF-42652-11-07-2019, hartoi këtë shtojcë për ndryshime të dokumenteve të tenderit, si më poshtë:

Në dokumentet e tenderit, bëhen ndryshimet si më poshtë:

### **Tek Shtojca 9 “Specifikimet Teknike”:**

#### **Pika 19**

##### **ISHTE:**

19. Sipërmarrësi në këto ambiente konsumon ujë dhe energji elektrike për të cilat duhet të bëjë pagesat përkatëse sipas matësve që do t’i vendosë brenda këtyre ambienteve

##### **BËHET:**

19. Sipërmarrësi në këto ambiente konsumon ujë dhe energji elektrike për të cilat duhet të bëjë pagesat përkatëse sipas matësve që do t’i vendosë brenda këtyre ambienteve. Matësat për ujin dhe energjinë do të vendosen vetëm në ambientin e kuzhinës qendrore, në rast të marrjes me qira të këtij ambienti nga operatori fitues.

#### **Pika 20**

##### **ISHTE:**

20. Enët që përdoren për shpërndarjen e ushqimit tek pacienti duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin. Ato nuk duhet të jenë absolutisht plastike.

##### **BËHET:**

20. Enët që përdoren për shpërndarjen e ushqimit tek pacienti duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin. Operatori ekonomik në rast se do përdorë enë plastike duhet të vërtetojë që këto enë janë jo të dëmshme për shëndetin.

### **Pika 21**

#### **ISHTE:**

21. Ushqimet si kosi, gjalpi, reçeli, etj., duhet të jenë detyrimisht të paketuara me ambalazh njëpërdorimshëm.

#### **BËHET:**

21. Ushqimet si kosi, gjalpi, reçeli, etj., duhet të jenë detyrimisht të paketuara me ambalazh njëpërdorimshëm, në momentin e shpërndarjes tek pacienti.

### **Lloji i mallit: Djathë i bardhe:**

#### **ISHTE:**

- Kërkohe cilësia e pare, vendi, me baze prodhim djathi ne produkt i qumështit te lopës, deles, ose dhisë.
- Nuk lejohet prodhim i djathit me përzierje qumësht pluhur ose te kondensuar.
- Djathi te ketë kaluar periudhën e stazhionimit mbi 3 muaj
- Ngjyra te jete sipas llojit te qumështit, djathë lope, ne ngjyre te qumështit (krem), i deles dhe dhisë te ketë ngjyrën karakteristike te qumështit. ( i bardhe kur djathi është prodhuar me baze qumështi deleje ose dhie , dhe ngjyre kremi kur djathi është prodhuar nga qumështi i lopës )
- Lejohet djathë me përçindje yndyre jo me shume se 3 %.
- Pamja e jashtme te jete konform, ne brendësi poroze karakteristike e djathit te staxhionuar mire.
- Sasia e kripës te jete normale.
- Shija te jete e mire karakteristike e djathit normal pa erëra te tjera jo te këndshme.
- Ambalazhimi te jete ne fuçi 50 kg, ose 30 kg i shoqëruar me shëllire.
- Nuk lejohet me afat skadence me shume se një vit.
- Malli te jete i shoqëruar me certifikate te cilësisë dhe te standardeve te miratuara.
- Ne etikete te jete shënuar data e prodhimit , data e stazhionit dhe data e skandences.ne etikete te jete shënuar dhe origjina e prodhimit te mallit.

#### **BËHET:**

- Sipas Standardit SSH 1410:1987 ose ekuivalent
- Kërkohe cilësia e pare, vendi, me baze prodhim djathi ne produkt i qumështit te lopës, deles, ose dhisë.
- Nuk lejohet prodhim i djathit me përzierje qumësht pluhur ose te kondensuar.

- Djathi te ketë kaluar periudhën e stazhionimit mbi 3 muaj
- Ngjyra te jete sipas llojit te qumështit, djathë lope, ne ngjyre te qumështit (krem), i deles dhe dhisë te ketë ngjyrën karakteristike te qumështit. (i bardhe kur djathi është prodhuar me baze qumështi deleje ose dhie , dhe ngjyre kremi kur djathi është prodhuar nga qumështi i lopës )
- Lejohet djathë me përçindje yndyre jo me shume se 3 %.
- Pamja e jashtme te jete konform, ne brendësi poroze karakteristike e djathit te stazhionuar mire.
- Sasia e kripës te jete normale.
- Shija te jete e mire karakteristike e djathit normal pa erëra te tjera jo te këndshme.
- Ambalazhimi te jete ne fuçi 50 kg, ose 30 kg i shoqëruar me shëllire.
- Nuk lejohet me afat skadence me shume se një vit.
- Malli te jete i shoqëruar me certifikate te cilësisë dhe te standardeve te miratuara.
- Ne etikete te jete shënuar data e prodhimit, data e skandences.ne etikete te jete shënuar dhe origjina e prodhimit te mallit.
- Data e stazhionimit mund të jetë në etiketë/ ose e përcaktuar në fletë analizë.

Në zbatim të pikës 2/1 të nenit 42 të ligjit nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin Publik”, (i ndryshuar), për procedurën e prokurimit procedurë e hapur, nëpërmjet marrëveshjes kuadër, me një operator ekonomik ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, me afat të marrëveshjes kuadër 42 (dyzetë e dy) muaj, me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Durrës”, me fond të marrëveshjes kuadër në verën prej 113,617,233.47 (njëqind e trembëdhjetë milion e gjashtëqind e shtatëmbëdhjetë mijë e dyqind e tridhjetë e tre pikë dyzetë e shtatë) lekë pa TVSH dhe REF-42652-11-07-2019, afati kohor për dorëzimin e ofertave, shtyhet për në datën 30.12.2019 ora 11:00.

Hapja e ofertave do të bëhet në faqen zyrtare të internetit [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al), si dhe pranë Agjencisë së Blerjeve të Përqendruara, Ministria e Brendshme, Sheshi Skënderbej, nr. 3, Tiranë.