



QËNDRA KOMUNITARE SHKOZË TIRANË

Nr.prot 25

Tiranë, më 08.01.2024

PROÇES – VERBAL Nr.1

“Për Hartimin, Argumentimin dhe Miratimin e Kritereve të Veçanta për Kualifikim dhe Specifikimeve Teknike, që lidhen me kapacitetin ekonomik dhe financiar, kapacitetin teknik të procedurës së prokurimit me objekt:

FURNIZIM ME USHQIM PËR MENCEN SOCIALE

Per vitin 2024

I mbajtur sot më datë 08.01.2024, në Qendren Komunitare Shkoze, Bashkia Tiranë nga Njësia e Prokurimit e ngritur me Urdhër Prokurimin me Nr.22 datë 08.01.2024 për realizimin e prokurimit me procedurë “Procedurë e Hapur e thjeshtuar” me objekt: “Furnizim me ushqim per mencen sociale, me fond limit **5.941.666 (pese milion e nëntëqind e dyzet e një mijë e gjashtëqind e gjashtëdhjete e gjashte) Lek pa tvsh.**

Brenda kufirit buxhetor të këtij viti sipas prA programit buxhetor per periudhen 2024-2026”ne mbështetje te shkreses Nr. Nr.14300 Prot,datë 07.04.2023 ”Mbi pergatitjen e programit buxhetor afatmesem 2024-2026 dhe shkreses kthim pergjigje mbi pergatitjen e programit buxhetor afatmesem 2024-2026 nr.prot 136/2 datë 28/04./2023 .

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV): ushqime te pergatitura- 15894200-3

Numri i referencës së procedurës /Lotit: Ref-92896-01-08-2024

VLERA E FONDIT LIMIT: 5.941.666 (pese milion e nëntëqind e dyzet e një mijë e gjashtëqind e gjashtëdhjete e gjashte) Lek pa tvsh

Në zbatim të Nenin 21 pika 1, Neni 2, pika 2 c), Neni 33, Neni 41, pika 1 ë) dhe pika 2, të Ligjit Nr. 162 datë 23.12.2020, "Për Prokurimin Publik", Nenin 11, dhe Nenin 78 pika 2 të VKM Nr.285 datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të Prokurimit Publik", Autoriteti Kontraktor Qendra Komunitare Shkozë ka hartuar proces verbalin për hartimin, argumentimin dhe miratimin e kriterëve të veçanta për kualifikim me përmbajtjen si më poshtë:

KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. *Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 9*

b. *Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;*

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen në nenet 76, 82 dhe 83 të LPP, nenit 26, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik"

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:

2.1. Përshtatshmëria për të kryer veprimtarinë profesionale (nëse është e aplikueshme

OE duhet të paraqesë Licence Profesionale për ushtrimin e aktivitetit me objekt perpunim dhe shperndarje e ushqimit e vlefshme, leshuar nga QKB, II.1.A(1).

Argumentimi Kërkesat e mësipërme janë 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".

2.2.2 Operatori ekonomik duhet të jetë i certifikuar me:

- a) Çertifikatë e menaxhimit për sigurinë ushqimore sipas konformitetit me standartet evropiane (**HACCP**) (Ne rastet e bashkimit te operatoreve ekonomik, cdo anetar i grupit duhet te paraqese certifikaten (**HACCP**)).
- b) Shoqëria duhet të paraqesë Certifikate të cilësive të shërbimit ISO 9001:2015; Certifikate; ISO 22000:2018 certifikatë e sistemit të Menaxhimit të sigurisë Ushqimore ose ekuivalente me të.

- c) Certificate për trajtimin, përpunimin, shpërndarjen ,paketimin e produkteve shtazore dhe jo shtazore

Shënim: Punonjësi i kualifikuar /certifikuar për trajtimin, përpunimin, shpërndarjen ,paketimin e produkteve shtazore dhe jo shtazore mund të jetë i njëjti person me merceolog/teknolog /guzhinier/ndihmes guzhinier

Argumentimi Në bazë të nenit 79/1 , të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020, “Për prokurimin publik” si dhe neneve 41/4/a si dhe 44/1 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, me anë të këtij kriteri kërkohet që Autoriteti ose enti kontraktor të vërtetojë se shërbimet, objekt prokurimi, i plotësojnë kërkesat e cilësisë, mund t’u kërkojë ofertuesve të paraqesin çertifikata 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. Bazuar në këto dispozita 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.

Çertifikatë e menaxhimit për sigurinë ushqimore sipas konformitetit me standartet evropiane **(HACCP)- sistemet e sigurisë ushqimore janë sistemet që sigurojnë që ushqimi të jetë i sigurt gjatë prodhimit dhe shpërndarjes.** Përcaktohet si standard ndërkombëtar që specifikon kërkesat për një sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore , në mënyrë që OE të kenë një sistem më të mirë menaxhimi.

Sa më sipër ky kriter është vendosur pasi për nga natyra dhe përmasat e objektit të kontratës që do prokurohet është tepër e rëndësishme që OE të sigurojë cilësinë ushqimore që do të sjelli.

Certificate të cilësisë së shërbimit ISO 9001:2015; Certificate ISO ; ISO 22000:2018 certifikatë e sistemit të Menaxhimit të sigurisë Ushqimore ose ekuivalente me të.

Për të pasur një sistem më të mirë të menaxhimit, planifikim më të mirë të aktiviteteve, për të rritur produktivitetin, duhet sistemi i menaxhimit të cilësisë ISO 9001: 2015.

ISO 22000 u mundëson organizatave të vendosin një sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore që i ndihmon ata të përmirësojnë performancën e tyre të përgjithshme kur është fjala për sigurinë e ushqimit.

Për natyrën dhe përmasat e objektit të kontratës që do prokurohet është tepër e rëndësishme që operatorët si zbatues të shërbimit të zhvillimit dhe mirëmbajtjes të kryejnë veprimtarinë më standardet e kërkuara të cilësisë. Sistemi i cilësisë, Aftësia për të ofruar vazhdimisht produkte dhe shërbime ushqimore që janë të sigurta dhe përmbushin kërkesat rregullatore.

Menaxhim i përmirësuar i rreziqeve në proceset e sigurisë ushqimore Këto certifikata lidhen ngushtësisht me objektin e kontratës dhe nuk përbëjnë kritere diskriminuese përse kohë do të pronohen edhe ekuivalentet e tyre dhe i shërbejnë autoritetit kontraktor për njohjen e kapaciteteve të operatorëve ekonomikë dhe të mundësisë së tyre për përmbushjen e plotë të kontratës.

Të gjithë dokumentat duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara të tyre. Rastet e mosdorëzimit të një dokumenti, ose të dokumentave të rreme e të pasakta, konsiderohen si kushte për skualifikim.

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore të realizuar gjatë 3 (tre) viteve të fundit, ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 40 % e fondit limit që prokurohet.

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”. Referuar parashikimeve ligjore të nenit 43, pika 2, germa c, për procedurat me objekt shërbime me fond limit nën kufirit të ulët dhe të lartë monetar, siç është rasti i kësaj procedure, maksimumi i xhiros së kërkuar duhet të jetë vlera e fondit limit. Përcaktimi i nga AK i kësaj kërkesë në vlerën 40 % e fondit limit, lidhet me natyrën sensitive të shërbimit në kontekst të cilësisë së ushqimit, ndaj nga OE kërkohen parametra të lartë besueshmërie. Kjo është një kërkesë e cila nuk e pengon konkurrencën dhe është e bazuar në garancinë që ofertuesi i paraqet Autoritetit Kontraktor për besueshmërinë dhe qendrueshmërinë e tij.

Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e xhiros që mund të kërkohet, autoritetet/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të xhiros brenda këtij marzhi.

- Kopje te vertetuara te bilanceve te vitit 2020, 2021, 2022 te Konfirmuara nga Organi Tatimor.
Kjo kërkesë konsiderohet e përmbushur nëse bilancet e dy viteve të njëpasnjëshme, nuk kanë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit

Argumentimi.Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”. Kapaciteti pozitiv financiar i operatorit i dokumentuar me bilance të shërbejnë autoritetit kontraktor për njohjen e gjendjes financiare të operatorëve ekonomikë dhe të mundësisë së tyre për përmbushjen me sukses të kontratës. Pasqyrat financiare me bilanc pozitiv paraqesin vërtetësi dhe besueshmëri në pozicionin financiar të operatorit ekonomik.

- Vërtetimi të lëshuar nga Bashkia ose Drejtoritë e Përgjithshme të Taksave dhe Tarifave Vendore për shlyerjen e detyrimeve vendore për vitin 2023, pranë të gjitha njësive vendore ku operatori ekonomik ushtron aktivitetet sipas regjistrimit në Qendrën Kombëtare të Regjistrimit.

Argumentimi.Në lidhje me Vërtetimin për likuidimin e detyrimeve për taksat dhe tarifave vendore, kërkesa e mësipërme është në përputhje me detyrimet që rrjedhin nga Ligji Nr.9632, datë 30.10.2006 "Për Sistemin e Taksave Vendore" i ndryshuar dhe në përputhje me Nenin 76 pika 2 të Ligjit 162/2021 “Për prokurimin publik

- Në rastet e bashkimit të operatorëve ekonomikë, çdo anëtar i grupit duhet të dorëzojë vërtetimin lëshuar nga Autoriteti përkatës në të cilën është regjistruar sipas QKB

2.3 Kapaciteti teknik:

2.3.1 Operatori Për të provuar përvojën e mëparshme operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizime të ngjashme në një vlerë jo më të vogël se 20% e vlerës së përlogarit të kontratës që prokurimet dhe që është realizuar gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

- Kur shërbimi i së njëjtës natyre është realizuar me institucione shtetërore, Operatori ekonomik do ta vërtetojë këtë duke paraqitur Kontraten e nënshkruar me institucionin, të shoqëruar me vërtetimin e lëshuar nga Institucioni Shtetëror, për realizimin e plotë dhe të suksesshëm të kësaj kontrate.
- Kur shërbimi i ngjashëm është realizuar me subjekte private, Operatori Ekonomik do ta vërtetojë këtë shërbim, duke paraqitur Faturat Tatimore, të cilat duhet të jenë sipas përcaktimeve të legjislativitetit tatimor, të nënshkruara nga të dyja palët (ku të shprehen qartë datat, shumat dhe shërbimet e realizuara).

Argumentim.Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 41, pika 3 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 kanëpërvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, Gjithashtu referuar nenit 55 pika 4 gërma b e VKM nr.285 datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” është përcaktuar që shërbimet e mëparshme të ngjashme të jenë ne vlerën jo më shume se 20 % të vlerës së fondit limit, për të vërtetuar aftësitë teknike të OE me qëllim përmbushjen nevojave të AK.

2.3.2 Operatori ekonomik duhet të vërtetojë se ka të punësuar(Deklarate nga Administratori i shoqërisë) ne stafin e tij **7 persona** pjesë e tyre profesionist si: 2 Kuzhinier (kontrata e punes, deshmi kualifikimi), 2 ndihmës /kuzhinier(kontraten e punes) ,1 merceolog (diploma plus kontrata e punes), 2 punonjës shërbimi/shofer (kontrate pune dhe lejen e drejtimit) të nevojshem per realizimin e shërbimit të ushqimit

- Staf i mësipërm duhet të figurojë në listëpagesat e shoqërisë për muajin e fundit (nëntor 2023)

Nr	Personeli	Sasia
1	Kuzhinier	2
2	Merceolog	1
3	Ndihmes Kuzhinier	2
4	Punonjës shërbimi/shofer	2
Total		7

Shenim. Kjo kërkesë do të konsiderohet e përmbushur gjatë fazës së ofertimit me plotësimin e formularit të vetdeklarimit ,referuar nenit 82 të LPP-së dhe nenit 2 yë VKM-së Nr.285 datë 19.05.2021.Operatori ekonomik i shpallur fitues duhet të paraqesë përpara publikimit të njoftim fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit dokumentin e lartpërmendur.

Argumentim mbi kërkesat për stafin

Duke qënë se furnizimi do të kryhet cdo ditë dhe referuar kodit të punës ku një punonjës kryen 40 orë punë në javë dhe puna në javë dhe pushime vjetore të detyrueshme me qëllim garantimin e cilësisë ,kontrollin e nevojshëm të transportit të përditshëm të ushqimit kërkohet ky nr punonjësish.

Argumentimi.Në lidhje me disponueshmërinë e stafit teknik të kualifikuar, Njësia e Prokurimit vlerëson se duke marrë në konsideratë natyrën dhe kohëzgjatjen e shërbimit të ushqimit, për të cilat do të ofrohet shërbimi shfaqet e nevojshme të paktën 2 kuzhinierë dhe 2 ndihmës kuzhinierë për përgatitjen e ushqimit me kapacitet 100 persona. (e lënë e hapur duke mos shfaqur diskriminim të drejtëpërdrejtë apo të tërthortë)

Stafi profesionist si: 2 Kuzhinier (kontrata e punes, deshmi kualifikimi), 2 ndihmës /kuzhinier(kontraten e punes) , 1 merceolog (diploma plus kontrata e punes), 2 punonjës shërbimi/shofer (kontrate pune dhe lejen e drejtimit) të nevojshem per realizimin e sherbimit të ushqimit

Kriteri i mësipërm është në përputhje me parashikimet e neni 41 pika 4 dhe pika 6 Vendimit nr. 285 datë 19.05.2021 të Këshillit të Ministrave “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” parashikohet se: “a) *licenca profesionale për realizimin e shërbimeve, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore; dhe /ose b) një listë të personelit kryesor, të nevojshëm për të zbatuar objektin e prokurimit dhe/ose komponentët e saj. Lista e personelit kryesor duhet të përfshijë CV-të e tyre dhe licencat profesionale, kur kanë të tilla sipas legjislacionit përkatës; dhe/ose”*

“Autoriteti/enti kontraktor, përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kriterë të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës”

Çertifikatat e kërkuara duhet të jenë në përpjesëtim dhe të lidhura ngushtë me objektin e kontratës, duke respektuar edhe parimin e mosdiskriminimit.

2.3.3 Deklarate nga Operatori ekonomik se disponon në pronësi ose me qera një mjet transporti që kryhen transportin e produktit ushqimor e frigoriferike për të gjithë periudhën e realizimit të shërbimit objekt prokurimi.

- Operatori ekonomik duhet të ketë në pronësi (vertetuar me akti i pronësisë kopje e noterizuar), ose në përdorim/me qera vertetuar me kontratat përkatëse për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës 1 (një) mjet transporti ATV të shoqëruar me: Leje qarkullimi, Çertifikate të kontrollit teknik(e vlefshme), Sigurim të mjetit(e vlefshme), Çertifikate pronësie e mjetit.

Leje higjeno-sanitare per automjetin, leshuar nga Drejtoria e Shendetit Publik e rrethit ku ushtron aktivitetin perkates, **e vlefshme** per periudhen e realizimit te objektit te kontrates

Argumentimi Meqenese sherbimi objekt kontrate, parashikon ndër elementet e tij edhe transportin e ushqimit nga ambjenti ku përgatitet per tu sjelle ne ambjentet e Qendres komunitare shkoze, nuk duhet te priset(ruan kushtet optimale te ushqimit ne temp.e larta gjate realizimit të shërbimit). , 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 automjetet për të përmbushur elementet e kontratës (transportin), të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

2.3.4 Operatori ekonomik duhet të disponojë të paktën një pajisje isobox termike antibakterial për të mundësuar transportin e objekteve ushqimore e frigoriferike brënda ambjenieve të institucionit për të gjithë periudhën e realizimit të shërbimit objekt prokurimi në pronësi(vërtetuar me aktin e pronësisë kopje e noterizuar)ose me qera (vërtetuar me kontratën përkatëse të qerasë të noterizuar të vlefshme për të gjithë periudhën e zbtimit të kontratës

2.3.5 Operatori ekonomik duhet te disponoje te pakten 1 ambient ku ushtron veprimtarine e shërbimit dhe gatimit te ushqimit. Per te plotësuar kete pike operatori ekonomike duhet te paraqese:

- Dokumentacionin qe verteton pronesine ose marrjen me qera te ketij ambienti per aktivitetin prodhim dhe shperndarje te ushqimit katering.
- Lejen nga QKL per pelqim mjedisor per aktivitetin e gatimit dhe shperndarjes se ushqimit.
- Leje higjeno - sanitare per objektin ne fjale.

2.3.6 Operatori ekonomik duhet të operojë duke plotësuar standartet në fuqi për sigurinë ushqimore.

- Për këtë duhet të paraqesi vetëdeklarim, ku të deklarojë se nga kontrolli i fundit i kryer nga Autoritet në subjektin e tij, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.
- Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka për detyrim të paraqesi dokumentacion provues ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitetin konform kërkesave ligjore.

Kriteri i mësipërm është në përputhje me parashikimet e nenit 41 pika 4 dhe pika 6 Vendimit nr. 285 datë 19.05.2021 të Këshillit të Ministrave “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” parashikohet se: “a) *licenca profesionale për realizimin e shërbimeve, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore; dhe /ose b) një listë të personelit kryesor, të nevojshëm për të zbatuar objektin e prokurimit dhe/ose komponentët e saj. Lista e personelit kryesor duhet të përfshijë CV-të e tyre dhe licencat profesionale, kur kanë të tilla sipas legjislacionit përkatës; dhe/ose”*

“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”

Çertifikatat e kërkuara duhet të jenë në përpjesëtim dhe të lidhura ngushtë me objektin e kontratës, duke respektuar edhe parimin e mosdiskriminimit.

Vendosja e këtij kriteri kualifikues i shërben Autoritetit Kontraktor për të vërtetuar se operatori ekonomik fitues i zoteron të gjitha kapacitetet për të realizuar shërbimin e ushqimit. Në varësi të objektit që prokurohet është i rëndësishëm që ambjenti në të cilën përgatitet ushqimi të jetë i pajisur me lejet higjieno sanitare, me qëllim ekzekutimin me sukses të kontratës, pasi përfituesit të cilët marrin shërbimin e mençës janë fëmijet dhe të moshuar, prandaj pikat e kërkuara lidhen ngushtë me objektin e kontratës.

Argumentimi i Specifikimeve Teknike

SPECIFIKIMET TEKNIKE

GRAMATURAT

1.FASULE ME MISH		2.PILAF		3.SUPE ME ORIZ	
FASULE	100gr	ORIZ	100gr	Leng mishi	
Mish	50gr	Gjalpe	10gr	oriz	100gr
Qepe	10gr	kripe	5gr	Domate	30gr
leng mishi		leng mishi		kripe	5gr
salce	5gr			piper	3 gr

kripe	5gr		majdanoz	5gr
piper	3gr		Koper	5 gr

4.PASTICE		5.TURLI ME ZARZAVATE &MISH			
Spageti	100gr	perime te ndryshme (spec;		30 gr per	
veze	1koker	patellxh, kunguj, karrot, patate)		Secilen	
qumesht	70gr	salce k	10gr	kripe	5gr
djath bar	50gr	mish	80gr	Piper	3gr
gjalpe	30gr	leng mishi			
miell	20 gr	qepe	10 gr		
kripe	5gr	Vaj	20gr		

6.Gjelle me patate me mish			7.Gjelle me laker &mish		
mish	80 gr		mish	80 gr	vaj 20gr
patate	80 gr		laker	80 gr	kripe 5gr
qepe	20gr		salc dom	10 gr	piper 3 gr
salce dom	10 gr		leng mishi		
leng mishi			uthull	10gr	
kripe	5gr		hudhra	5gr	
piper	3 gr		qepe	20gr	

8.MISH me qepe	
mish	50 gr

qepe	50gr
miell	20 gr
kripe	5gr
salce	5gr
leng mishi	
Hudhra	25gr
miell	10gr

9.Gjelle bizele karrota patate mish			10.Supe me perime me mish	
qepe	10gr		leng mishi	
bizele	20gr	kripe 5gr	perime te ndyshme	70 gr
karota	20gr	piper 3gr	Mish	70 gr
patate	20 gr		domate te fresketa	30gr
mish	70 gr		Piper	3gr
salce	10gr		Kripe	5gr
leng mishi				

11.MAKARONA		12.QULL ME KOFSHA PULA	
spageti ose fusili	100gr	MISH PULE	120gr
gjalpe	30gr	Miell	10 gr

leng mishi		Gjalp	20gr	krip	5gr
kripe	5 gr	salc		dom,	10 gr
				piper	3 gr
		leng mishi(pule)			
		Hudhra	5 gr		
		Uthull	10 gr		

13.MAKARONA ME KIME					
Spageti ose fusli	100gr			BUKE	250 gr
mish I grire	70gr			FRUTA	100 gr
Qepe	20gr	dafine	2gjeth	EMBELSIRE	100 gr
leng mishi		hudhra	5gr		
salc dom	10gr	kripe	5gr		
karota	10gr	piper	3 gr		
ver,bardh	10gr				

14.BURANI ME SPINAQ DHE MISH	
oris	100gr
Mish	50 gr
Spinaq	30gr
kripe	5gr
piper	3gr
majdanoz	5gr

koper	5gr
-------	-----

15. SALLATE ME LAKER TE GRIRE	
LAKER	100gr
KARROTA	5gr
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr

16.Sallate jeshile	
sall jeshile	50gr
djath te bardhe	10 gr
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr
kastravec	20gr

17.Sallate me domate	
domate	100gr
qepe	10 GR
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr

18.Sallate ulliri	
ullinj	100gr

qepe	10 GR
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr

1. Ushqimi ditor do të përmbajë :

- Pjatë e parë 200 gr
- Pjatë e dyte 200 gr
- Bukë 250 gr
- Fruta / Kek 100 gr
- Kos 200gr
- Sallate 20 gr
- Caj 3.5 gr

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

2. Vlera për person do të jetë 191,666 (njëqind e nëntëdhjetë e një pikë gjashtëqind gjashtëdhjetë e gjashtë) leke pa tvsh
3. Numri maksimal i racioneve të porositura do të jetë jo më shumë së 100 racione.
4. Qendra Komunitare do të njoftojë në orën 09: 30 për numrin e saktë të racioneve që do të porositen.
5. Qendra Komunitare do të frunizohet me Ushqim të Gatshëm nga e hena në te shtune në orën 11 :30 pranë ambjenteve të qendrës.
6. Qendra do të pajiset çdo ditë me një faturë provizore ku do të cilësohen numri i menuve të mara në dorëzim, cmimi si dhe vlera në lekë e ushqimit të sjellë
- 7.

Kërkesa te Përgjithshme

1. Operatori ekonomik është i detyruar të zbatojë procedurat e menaxhimit të ushqimit të kërkuara në urdhrin e Titullarit të Autoritet Kontraktor.
2. Operatori ekonomik duhet të ketë inventarin e nevojshëm për ruajtjen, përpunimin, gatimin, dhe shpërndarjen e ushqimit, për një grup personash prej 100 veta për vaktin e drekes, sipas orareve të përcaktuara.
3. Operatori ekonomik të sigurojë e disponojë në guzhinë, mjete matëse të sasisë të çertifikuara nga inspektorati i kalibrimit të njësive matëse.
4. Çdo ditë përfaqësues të operatorit ekonomik do të rakordojnë me personin e ngarkuar nga titullari i Qendres Komunitare Shkoze për hartimin e forcës ditore të ushqimit dhe për konsumin e tij, në Qendren komunitare..
5. Operatori ekonomik, nuk mund të transferojë, kalojë pa pëlqimin e autoritetit kontraktor, detyrimet e tij, kontraktuale një pale të treta.
6. Operatori ekonomik do të paraqesë në fund të çdo muaji faturën dhe dokumentacionin justifikues për sasinë e mallrave të furnizuar.

Kërkesa teknike për përgatitjen e ushqimit dhe sigurinë ushqimore.

MENAXHIMI I SHËRBIMIT NGA AUTORITETI KONTRAKTOR

1. Të verifikojë për vaktin e drekes numrin e personave që trajtohen me ushqim (forca ditore) të detajuar:
 - Numri i personave që trajtohen me një vakt.
2. Autoriteti Kontraktor të kontrollojë e të kërkojë operatorit ekonomik respektimin e orarit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, zbatimin e normave të racioneve të ushqimit, si dhe pastërtinë në ambientet e gatimit të ushqimit dhe të shpërndarjes së ushqimit.
3. Autoriteti Kontraktor, të mos lejojë operatorin ekonomik që të përdorë pajisje për gatim dhe inventarë të imët për shpërndarjen e ushqimit jashtë specifikimeve të kërkuara në këtë shkresë dhe dokumentet standarde të tenderit.

4. Autoriteti Kontraktor, nëpërmjet komisionit të ngritur me urdhër të titullarit, do të regjistrojë veprimet ekonomike për sasinë e racioneve ditore të prodhuar në ditë të detajuara në numër rëndore me një vakt, veprimet për likuidimin e detyrimeve të lindura ndaj operatorit ekonomik do të rregullohen me urdhër të veçante të titullarit të Autoritetit Kontraktor.
5. Operatori ekonomik do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menuse javore të ushqimit të miratuar, konform normës bazë të ushqimit.
6. Menuja e ushqimit do të sigurojë sasinë, cilësinë sipas normës bazë të ushqimit.
7. Te disponojë mjete transporti të përshtatshme për transport të produkteve ushqimore të fresketa si dhe ato të gatuar, të cilat të plotësojnë të gjitha kushtet higjieno-sanitare sipas standardeve në fuqi.

Programi Ushqimor

1. Sipërmarrësi do të zbatojë planin e menuse ditore dhe javore të ushqimit sipas programit të miratuar nga Autoriteti Kontraktor.
2. Programi ushqimor do të sigurojë sasinë, cilësinë e duhur të ushqimit. Sasia dhe cilësia e ushqimeve që furnizohen nga sipërmarrësi duhet të përgjigjen kushteve që përcakton Ligji mbi ushqimin

Përshkrimi i Specifikimeve Teknike të shërbimeve objekt i prokurimit, duhet të përshkruhen sa më saktë dhe plotësisht, për sa të jetë e mundur, duke krijuar kushte për konkurrencë të paanshme dhe të hapur midis të gjithë kandidatëve dhe ofertuesve. Specifikimet teknike, me përjashtim të rasteve plotësisht të justifikuara, duhet të hartohen në mënyrë të tillë që të marrin parasysh kriteret e aksesit për personat me aftësi të kufizuara ose projektimin për të gjithë përdoruesit, siç kërkohet nga ligji në fuqi.

SHËNIM: Në Specifikimet Teknike, nuk duhet të përshkruhet asnjë markë specifike prodhimi ose burim ose proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një Operator specifik Ekonomik ose ndonjë markë tregtare, patentë, tip ose origjinë ose prodhim specifik, për të favorizuar ose eliminuar ndërmarrje ose produkte të caktuara. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste të jashtëzakonshme kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë ose e kuptueshme për të përshkruar objektin e Kontratës. Referencat e tilla duhet të shoqërohen me fjalët "ose ekuivalent"

QËLLIMI :

Institucioni i QKSH-së kërkon të realizoj shërbimin “Furnizim me ushqim per mencen sociale “.Me realizimin e këtij shërbimi synohet sigurimi i kushteve normale të punës për punonjësit, nëpërmjet një shërbimi cilësor e të vazhdueshëm, duke eliminuar problematikat e shumta apo cilësisë së ulët te ushqimit që përgatitet.

OBJEKTI : “Furnizim me ushqim per mencën sociale”

Te gjithë artikujt ushqimore qe do te përdoren për gatim do te jene te cilësisë se pare, te freskëta, sipas specifikimeve teknike për lendet e para te përcaktuara ne këtë dokument.

Ushqimi te jete i gatuar ne çast, racioni ditor duhet te përmbajë sasi të e duhura te artikujve sipas liste menuse javore dhe ditore, ushqimi te shpërndahet i ngrohte sipas orareve te përcaktuara nga Administrata e Qendres komunitare Shkozë.Ne asnje rast nuk do te lejohet zevendesimi i artikujve ushqimore, qe jane percaktuar ne normen baze te ushqimit, me perjashtim te rasteve te fatkeqesive natyrore apo te fuqise madhore.Personeli qe do te realizoje procesin e prodhimit te ushqimit, te kete kualifikimin e nevojshem profesional, pasi kategoria nëtë cilën përfiton shërbimin e mencës janë fëmijë dhe te moshuar.

Afatet e ekzekutimit:

AFATET E EKZEKUTIMIT: Nga momenti i lidhjes së kontratës, për 12 (dymbëdhjetë) muaj.

Vendi i Ekzekutimit:.Qendra komunitare Shkoze, Bashkia Tiranë.

NJESIA E PROKURIMIT

D.Lala, A.Aga ,S.Sado