



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

**BASHKIA TIRANË**  
**QENDRA KOMUNITARE “TË QËNDROJMË SË BASHKU”**

Nr. 183\_\_prot

Tiranë, më 29.4.2024

**PROCES – 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 DHE SHËRBIME ME USHQIM PËR MENCAT**

**Per periudhën 2024-2025**

I mbajtur sot më datë 29.4.2024, në Qendren Komunitare “Të Qëndrojmë së Bashku”, institucion në varësi të Bashkisë Tiranë nga Njësia e Prokurimit e ngritur me Urdhër Prokurimit për realizimin e prokurimit me procedurë “Procedurë e Hapur e thjeshtuar” me objekt: “Furnizim dhe shërbime me ushqim per mencat”, me fond limit **7,956,667 (shtatëmilion e nëntëqind e pesëdhjetë e gjashtëmijë e gjashtëqind e gjashtëdhjetë e shtatë) LEKË PA TVSH**

Në zbatim të Nenit 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 “Të Qëndrojmë së Bashku” ka hartuar proces verbalin për hartimin, argumentimin dhe miratimin e kritereve të veçanta për kualifikim me përmbajtjen si më poshtë:

**Procedura e këtij prokurimi është: Procedure e Hapur, e Thjeshtuar**

**Objekti prokurimit është “Furnizim dhe shërbime me ushqim per mencat”.**

**KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV): Kodi për: ushqime të përgatitura – 15894200-3**

**Fondi limit I këtij prokurimi është 7,956,667 (shtatëmilion e nëntëqind e pesëdhjetë e gjashtëmijë e gjashtëqind e gjashtëdhjetë e shtatë) LEKË PA TVSH**

Burimi i financimit: Burimi i Financimit, vënë në dispozicion nga buxheti i Bashkisë Tiranë .

## **Afati I kryerjes së shërbimit do të jetë:**

Afati kohor i ofrimit të shërbimit, do të jetë për një periudhë kohore 12(dymbëdhjetë) muaj/ 1(një) vit/ 308 (treqind e tetë) ditë, duke filluar nga data e lidhjes së marrëveshjes kuadër/ kontratës.

**Afati kohor për dorëzimin e ofertave: Refruar** nenit 49, pika 3 e Ligjit nr. 162 datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, ku përcaktohet se *“Afati për pranimin e ofertave në këtë procedure prokurimi është jo më pak se 10 ditë nga publikimi I njoftimit të kontratës.”*

**Afati kohor për dorëzimin e ofertave është 10 ditë kalendarike.**

**Ofertat do të hapen më 10.05.2024 ora 12:00**

## **Kontrata:**

Në nenin 4, pika 20 të Ligjit Nr. 162 datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”.

*“Kontratat publike për shërbime” janë kontratat publike, që kanë objekt kryerjen e shërbimeve, të tjera nga ato që përfshihen në pikën 19 të këtij neni.*

Sa më sipër do të jetë Kontratë Shërbimi.

**Nenkontraktimi:**Nuk lejohet

**Lejohen pagesa të drejtpërdrejta të nënkontraktorit: JO**

Gjuha e prokurimit: **Shqip**

Dokumentet standard të tenderit: Procedure e Hapur e Thjeshtuar

## **KRITERET E PËRGJITHSHME TË PERZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT**

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë veprë penale, në përputhje me nenin 76/1 të LPP-së;
- ç) personi (personat) që veprojnë si anëtar i organit administrativ, drejtori ose mbikëqyrësi, aksioneri ose ortaku, ose që ka fuqi përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda Operatorit Ekonomik, nuk është i dënuar ose nuk ka qenë i dënuar nga një vendimi i gjykatës i formës së prerë për çdo veprë penale, të përcaktuar në nenin 76/1 të LPP-së;
- d) nuk është dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë në lidhje me veprimtarinë profesionale;

- dh) nuk ka pagesa pashlyera të taksave dhe kontributeve të sigurimeve shoqërore, ose ndodhet në një prej kushteve të parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së;
- e) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të përfituar fonde publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

Nëse gjuha e përdorur në procedurë është gjuha shqipe, atëherë dokumentet e gjuhës së huaj duhet të shoqërohen nga një përkthim i noterizuar në shqip.

Këto kritere duhet të përmbushen me paraqitjen e Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit të operatorit ekonomik në ditën e hapjes së Ofertës, sipas Shtojcës 9.

Në rast bashkimi të operatorëve ekonomikë, secili anëtar i grupit duhet të paraqesë Vetëdeklarimin e lartpërmendur.

Në rast se operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, Vetëdeklarimi i lartpërmendur duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.

### **Kriteret e Përgjithshme të Pranimit nuk duhet të ndryshohen nga Autoritetet Kontraktore.**

**Në çdo rast, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.**

Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

- Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkim, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.
- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e

nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

## **.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 të ligjit nr. 162, datë*

*23.12.2020 “Për prokurimin publik”, te ndryshuar dhe nenit 26, të VKM nr. 285, datë*

*19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” te ndryshuar*

### **2. Ofertuesi duhet të paraqesë:**

#### **2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:**

Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqesë Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz” të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit. 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 jete i licensuar sipas dispozitave perkatëse ligjore dhe nën ligjore.

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 1/a dhe pika 2 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, te ndryshuar nenit 41, pika 2 dhe pika 4/ a te VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar; Ligjit nr.10 081, datë 23.2.2009 “Për licencat, autorizimet dhe lejet në Republikën e Shqipërisë; VKM nr.538, date 26.05.2009 ”Për licencat dhe lejet që trajtohen nga apo nepermjet Qendres Kombëtare të Licencimit (QKL) dhe disa rregullime të tjera nënligjore të përbashkëta” te ndryshuar. Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencat profesionale për kryerjen e shërbimit objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore. Operatorët Ekonomik duhet të zbatojnë kërkesat e Ligjit Nr.9863 datë 28.01.2008 “Për ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambjentet e përcaktuara, si dhe për ruajtjen e higjenes dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

## 2.2Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiros vjetore për vitet financiare 2021-2022-2023 ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 40% të vlerës së parashikuar e kontratës që prokurohet lëshuar nga autoriteti përkatës. Kërkesa për plotësimin e kapaciteteve financiare konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar nga autoriteti/enti kontraktor.

**Kriteri I mësipërm është vendosur në përputhje me Nenin 43, pika 1 të Vendimit nr. 285 datë 19.05.2021 të Këshillit të Ministrave “Për miratimin e rregullave të prokurimit public ”ku përcaktohet se:**Autoriteti kontraktor, për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, kërkon kopje të deklaratave të xhiros vjetore të realizuar nga operatori ekonomik dhe, sipas rastit të xhiros që mbulon kontrata, për një periudhë maksimumi deri në 3 (tre) vitet e fundit financiare.

**Gjithashtu dhe në përputhje me Nenin 55, pika 4, të Vendimit nr. 285 datë 19.05.2021 të Këshillit të Ministrave “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”ku përcaktohet se:** “Kërkesat ekonomike financiare duhet të kërkojnë në raport me objektin e prokurimit, duke marrë në konsideratë që plotësimi i këtyre kërkesave mund të bëhet vetëm me paraqitjen e xhiros vjetore të realizuar nga operatorët ekonomikë. Vlera e xhiros së kërkuar në këtë lloj procedure prokurimi nuk mund të tejkalojë 40% të vlerës së përllogaritur të kontratës, sipas parashikimeve në nenin 43, të këtyre rregullave.

Vendosja e këtij kriteri kualifikues i shërben Autoritetit Kontraktor për të vërtetuar se operatori ekonomik fitues i zoteron të gjitha kapacitetet ekonomike dhe financiare për të përmbushur me sukses kontratën.

- Kopje të certifikuara të bilanceve të tre viteve të fundit (2021, 2022, 2023) të konfirmuara nga Organi Tatimor që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. Ky kriter konsiderohet i 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 bilancet i 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 bilancet pozitiv paraqesin vërtetësi dhe besueshmëri në pozicionin financiar të operatorëve ekonomikë.*

- Vërtetim 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 aktivitet sipas regjistrimit në Qendrën Kombëtare të Regjistrimit, ku të përfshihet kësti për periudhën përkatëse të maturuar sipas Ligjit Nr.9632 datë 30.10.2006 “Për sistemin e taksave vendore”, i ndryshuar.

- 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.

***Shënim:*** Për vërtetimin e shlyerjes së taksave dhe tarifave vendore, kjo kërkesë do të konsiderohet e përmbushur gjatë fazës së ofertimit me plotësimin e formularit të vetëdeklarimit, referuar nenit 82 të LPP-së dhe nenit 26 të VKM-së nr.285 datë 19.05.2021. Operatori ekonomik i shpallur fitues duhet të paraqesë përpara publikimit të njoftimit fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit dokumentin e lartë përmendur.

*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 "Për prokurimin publik".*

## **2.2 Kapaciteti teknik dhe profesional**

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

**Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin një nga format e dëshmive si më poshtë:**

a) Si dëshmi 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 dhe faturave tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

ose

b) Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm 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.

*Kriteret e mësipërme janë vendosur sipas përcaktimeve të nenit 40 pika 4 dhe nenit 55, pika 4 germa b) të VKM-së Nr.285, datë 19.5.2021 "Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik" si dhe bazuar në nenin 77 pika 4 të LPP nr.162, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik. Në bazë të këtij kriteri operatorët ekonomikë vërtetojnë eksperiencën në fushën objekt prokurimi dhe autoriteti kontraktor merr garancinë e nevojshme që shërbimi do të kryhet me sukses. Përvoja e operatorit është një element shumë i nevojshëm për autoritetin kontraktor, për të vërtetuar dhe qëndrueshmërinë ekonomike të ofertuesit, eksperiencat dhe besueshmërinë në përmbushjen e suksesshme të kontratës. Për kontratat e realizuara nga operatori ekonomik, operatori duhet të dorëzojë dokumentacionin e kërkuar me qëllim të shërbej autoriteti në vlerësimin sa më të qartë të kriterit për eksperiencat e ngjashme.*

### 2.3.2. Operatori ekonomik duhet të jetë i çertifikuar me:

Operatori ekonomik duhet të paraqesë Certifikate; ISO 22000:2018 certifikatë e sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore ose ekuivalente me të (e vlefshme), e 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.

*Në rastet e Bashkimit të Operatorëve ekonomik, çdo anëtar i grupit duhet të paraqesë Certifikatën/certifikatat ISO sipas zërave që do të marrë përsipër të realizojë referuar akt-marrëveshjes.*

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 79 pika 1 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” te ndryshuar, nenit 44, pika 1, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018. Nisur nga natyra e objektit të prokurimit shërbime gatimi dhe shpërndarja e tyre, kjo kërkesë është e lidhur ngushtesisht me objektin e prokurimit dhe është e rëndësishme që operatori ekonomik të ofrojë siguri ushqimore gjatë zbatimit të kontratës.

**2.3.3** Operatori Ekonomik duhet të vërtetoj se disponon 1 (një) ambient, ku ushtron veprimtarinë e shërbimit dhe gatimit të ushqimit, për të cilin duhet të paraqesë dokumentacionin e mëposhtëm:

- Dokumentacioni që vërteton pronësinë:
  - Certifikata e pronësisë e lëshuar nga institucioni i autorizuar me ligj ose kontrata e shitblerjes ose kontrata e dhurimit ose çdo dokument tjetër me anë të së cilit fitohet e drejta e pronësisë sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë.
- Dokumentacioni që vërteton huapërdorjen:
  - Kontratë noteriale huaje (e vlefshme)
- Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:
  - Kontratë noteriale qiraje (e vlefshme)

**Shënim 2.1:** Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë ku të deklarohet plotësimi i kushteve higjieno - sanitare dhe tekniko-teknologjike për ambientin ku ushtron veprimtarinë e shërbimit dhe gatimit të ushqimit.

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” te ndryshuar dhe nenit 41, pika 4/ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018. Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion ambjenti, mjetet dhe pajisjet e posaçme për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit. Nisur nga fakti se objekt i kësaj kontrate është gatimi dhe shpërndarja e ushqimit, pra operatori ekonomik do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menisë të ushqimit të miratuar, nga Autoriteti Kontraktor, konform normës bazë të ushqimit, sipas standardeve tekniko-teknologjike dhe për këtë është e domosdoshme që operatorët ekonomik duhet të dëshmojnë që kanë minimalisht, 1 (një) ambient ku ushtron aktivitetin e tij me qëllim realizimin e objektit të prokurimit.

**2.3.4** Operatori ekonomik duhet të disponojë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e ushqimeve të pergatitura, në pronësi ose me qira ose huapërdorje, sipas tabelës së

meposhtme:

Nr	Emri i mjetit	Targa e mjetit	Njësia	Sasitë minimale	Statusi
1			copë		Në pronësi/me qira/huapërdorje

Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin prane AK dokumentacion per mjetin e mësipërm, që vërtetojnë pronësinë, qiranë, ose huapërdorjen, (certifikate pronësie/ kontrata noteriale qiraje (e vlefshme) / kontrata noteriale huapërdorje (e vlefshme) mjeti si dhe çdo dokument tjetër me anë të të cilit fitohet e drejta e pronësisë ose përdorimit sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë) si dhe lejen e qarkullimit të mjetit, siguracion mjeti të vlefshëm dhe kolaudim mjeti te vlefshem.

Mjetet qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

**Sqarim:** Ky kriter do te plotesohet nepermjet formularit te vetdeklarimit sipas shtojces 9 te DST.

Ne zbatim te nenit 26, pika 6, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, i ndryshuar, ku parashikohet se: “Përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor i kërkon ofertuesit të kualifikuar, i pari dorëzimin e dokumenteve provuese të parashikuara në shkronjat “a”, “b”, “d”, “dh”, “e”, “h”, “i”, “j” të pikës 2 të këtij neni, si dhe dokumentet e tjera shoqëruese të ofertës, të dorëzuara në rrugë elektronike. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinalin”.

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” te ndryshuar dhe nenit 41, pika 4/ç , të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar dhe dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018. 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 për kryerjen e transportit të ushqimeve të gatuar për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit. Nisur nga fakti se shërbimi që ofrohet objekt i kësaj kontrate është gatimi dhe shpërndarja e ushqimit, pra operatori ekonomik do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menisë të ushqimit të miratuar, nga Autoriteti Kontraktor, sipas normës bazë të ushqimit, sipas standardeve tekniko-teknologjike si dhe ta shpërndaj ne ambientet e autoritetit kontraktor konform kërkesave të Ligjit Nr.9863 datë 28.01.2008 “Për ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambjentet e përcaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe për ruajtjen e higjienës dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike. Është e nevojshme disponimi i nje mjeti transporti frigoriferik për ruajtjen e nivelit kulinar të ushqimit dhe temperaturën optimale me qellim shmangien e mundësisë për kontaminimin e ushqimit gjate transportit.

**2.3.5**Operatori ekonomik për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të ketë jo më pak se 7 (shtatë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e meposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjesve
1.	Drejtues Teknik (Mercollog/Kimist/Tegnolog ushqimor)	1
2.	Kuzhinier	2
3.	Ndihmes Kuzhinier	2



4.	Punonjes shperndares ushqimesh/Shofer	2
	<b>Total</b>	<b>7 (shtatë)</b>

Për punonjësit me profesionet e mësipërme, Operatori Ekonomik duhet të paraqesë:

**a) Për drejtuesin teknik/(Mercollog/Kimist/Teknolog ushqimor) te paraqitet:**

- Diplomë me profesion Mercollog/Kimist/Teknolog ushqimor
- Kontrate pune perkatese.
- CV ose Libreze pune ose dokumentacion tjetër që verteton eksperincen perkatese. Minimumi 1 (nje) vit pune ne profesion.

**b) Për Kuzhinierin te paraqitet:**

- Diplome ose çertifikatë kualifikiminë përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional.
- Kontrate pune perkatese.
- CV ose libreze pune ose dokumentacion tjetër që verteton eksperincen përkatëse. Minimumi te kete 1 (nje) vit pune ne profesion.

**c) Ndihmes kuzhinier te paraqitet:**

- Kontrate pune perkatese.

**d) Për punonjësit per shperndarje ushqimi\Shofer,te paraqitet:**

- Kontratë pune perkatese.
- Leje Drejtimi për mjetin e kërkuar, në zbatim të Legjislacionit në fuqi.

- Operatori ekonomik te paraqes deklarate ne lidhje me stafin qe disponon sipas formatit te meposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit te marredhenieve te punes

**Shënim 4.1:**

Me qëllim garantimin e gjithë perfshirjes, per ti dhene mundesi cdo operatori ekonomik per te marre pjese ne proceduren perkatese te prokurimit, punonjesit e mesiperm jo domosdoshmerisht duhet te figurojne ne listepagesat e shoqerise. Punonjesit mund te kontraktohen nga operatori ekonomik enkas per kete procedure prokurimi.

**Stafi që do të deklarohet detyrimisht do ti paraqitet Autoritetit Kontraktor për të qenë pjesë e planit të zbatimit të kontratës.**

**Sqarim:** Ky kriter do te plotesohet nepermjet formularit te vetdeklarimit sipas shtojces 8 te DST. Ne zbatim te nenit 26, pika 6, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, i ndryshuar, ku parashikohet se: *“Përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor i kërkon ofertuesit të kualifikuar, i pari dorëzimin e dokumenteve provuese të parashikuara në shkronjat “a”, “b”, “d”, “dh”, “e”, “h”, “i”, “j” të pikës 2 të këtij neni, si dhe dokumentet e tjera shoqëruese të ofertës, të dorëzuara në rrugë elektronike. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinalin”.*

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr. 162,

datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” te ndryshuar dhe nenit 41, pika 4/b/c , të VKM nr. 285,

datë 19.05.2021“Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018. 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. Konkretisht: Referuar natyres se objektit që prokurohet është e nevojshme pasja e një stafi të kualifikuar. Bazuar në parashikimet e mësipërme të legjislacionit për prokurimin publik, Autoriteti Kontraktor ka kërkuar që operatori ekonomik ofertues duhet të ketë në stafin e tij punonjes për realizimin e objektit. Operatori ekonomik duhet të disponojë një person përgjegjës (drejtues teknik) për kryerjen e shërbimeve, i cili ka një rol të rëndësishëm në mbarëvajtjen e shërbimit të gatitmi dhe shpërndarjes së ushqimit, pasi ata janë përgjegjës për zbatimin e objektit dhe në përputhje me kushtet teknike të zbatimit të tij. Dokumentacioni plotësues i kërkuar në kriteret e vecanta për kualifikim pjesë përbërëse e dokumentave të tenderit, sikundër janë, kontratë pune e vlefshme, diploma etj janë vendosur për arsye se me paraqitjen e këtij dokumentacioni vërtetohet se ky person përgjegjës është operativ pranë Ofertuesve të mundshëm dhe në këtë mënyrë Autoriteti Kontraktor krijon bindjen se Operatorët ekonomikë pjesëmarrës zotërojnë personelin e nevojshëm për realizimin me sukses të objektit që prokurohet. Stafi i kërkuar duhet të jetë i kualifikuar dhe me experience në fushën e objektit të prokurimit.

**2.3.6** Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë ku të deklarojë se nga kontrolli i fundit i realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), operatori ekonomik ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

**Shënim:** Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së kontratës me autoritetin kontraktor ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” te ndryshuar dhe nenit 41, pika 6 , të VKM nr. 285, datë 19.05.2021“Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018. Nisur nga objekti i prokurimit, shërbime gatimi dhe shpërndarja e tyre, është e rëndësishme që operatorët ekonomik të jenë vlerësuar nga organtet kompetente që e ushtrojnë aktivitetin e tyre konform legjislacionit të fushës, kjo për të rritur sigurinë ushqimore.

**2.3.7**Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë me anë të së cilës të deklarojë se mundëson transportimin e ushqimit me mjetet e veta, deri në vendet e percaktuara nga Autoriteti Kontraktor.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është percaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” te ndryshuar dhe nenit 41, pika 4/ç , të VKM nr. 285, datë 19.05.2021“Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” te ndryshuar, kërkohet që operatorët ekonomikë të vërtetojnë se kanë kapacitetet teknike për ekzekutimin e kontratës dhe se do të jene te gatshem te pergjigjen ne kohe dhe ne vendin e caktuar nga Autoriteti Kontraktor per realizimin e sherbimit.

- *Mosparaqitja e dokumentacionit provues, do të jetë kusht s’kualifikimi.*
- *Autoriteti Kontraktor do të bëjë verifikimin e dokumentacionit në përputhje mevetedeklarimin e bërë gjatë fazës së ofertimit. Konstatimi i mosperputhjeve midis Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit dhe dokumentacionit të dorëzuar përbënkusht s’kualifikimi.*

b. Operatori ekonomik fitues, para nënshkrimit kontratës duhet të dorëzojë:

- *Kopje të Certifikatës Elektronike të Fiskalizimit, për tatimpaguesit që përdorin Platformën Qendrore të Faturave.*
- *Kopje të Certifikatës Elektronike të Fiskalizimit dhe kopje të vlefshme të kontratës së lidhurme Kompaninë e Çertifikuar për zgjidhjen softuerike në përdorim, për tatimpaguesit që lëshojnë fatura përmes zgjidhjes softëerike.*

## Argumentimi i Specifikimeve Teknike

### GRAMATURAT

FASULE		PILAF		SUPE ME PERIME/PULE	
FASULE	100gr	ORIZ	100gr	Leng pule	70 gr
		Gjalpe	10gr	Perimetendryshme/	70 gr
Qepe	10gr	kripe	5gr	Pulë	
lengmishi		lengmishi		Domatetefresketa	30 gr
salce	5gr			Piper	3 gr
kripe	5gr			Kripe	5 gr
piper	3gr				

pure me qofte		MAKARONA		GJELLE VERORE	
pure	50 gr	Spagetiosefusli	100gr	Perimestinore	50 gr
gjalpe	10 gr	Dafine 2 gjethe		qepe	50gr
qumesht	150 ml	Hudhra 5 gr		domate	50gr
mish	70 gr	Kripe 5 gr		speca	50gr
qepe	20 gr	Piper 3 gr		kripe	5gr
hudhra	25 gr	Qepe	20gr	lengmishi	
kripe	5 gr	lengmishi		vajgatimi	50 ml
		salcdom	10gr		
		karota	10gr		

qofte me leng

<b>MISH ME QEPE</b>	
mish	50 gr
Qepe	50gr
Miell	20 gr
Kripe	5gr
Salce	5gr
Lengmishi	
Hudhra	25gr
Miell	10gr
Vajgatimi	50 ml

mish	70 gr
qepe	20 gr
miell	10 gr
vaj gatimi	10gr
kripe	5 gr
gjalpe	5gr
hudher	5 gr

<b>BURANI ME SPINAQ</b>	
Oriz	100 gr
Mish	50gr
Spinaq	30 gr
Kripe	5gr
Piper	3gr
Majdanoz	5gr
Koper	5gr

<b>MAKARONA</b>	<b>GJELL ME LAKËR</b>
Spagetiوسفusili 100 gr	Lakër 80 gr
Gjalpe 30 gr	Salcedomatesh 10 gr
Salce	vaj 20 gr
Kripe 5 gr	Lengmishi
	kripe 5 gr
	Uthull 10 gr
	piper 3 gr
	Hurdha 5 gr
	Qepë 20 gr

GJELL PATATE,BIZELE,KARROT		PASTIÇE	
Bizele 20 gr		Spageti 100 gr	
Karota 20 gr	kripe 5 gr	Vezë 1 kokërrkripe 5 gr	
Patate 20 gr	pipe 3 gr	Qumësht 70 gr	
Salce 10 gr		Djathbardhe 50 gr	
Qepë 10 gr		Gjalpe 30	
Lengmishi		Miell 20 gr	

TURLI ME ZARZAVATE	GJELLË ME BAMJË	
Perimetendryshmestimore (spec,patellxhan,kunguj,patate,karrotetj) 30 gr secila	Bamje 80 gr	
Salce 10 gr	Salcedomatesh 10 gr	vaj 20 gr
Leng	Lengmishi	kripe 5 gr
Qepe 10 gr	Uthull 10 gr	pipe 3 gr
Kripe 5 gr	Hurdha 5 gr	
Piper 3 gr	Qepë 20 gr	

SALLATE FSHATI
Domate 50 gr
Kastravec 50 gr
Qepë 10 gr
Vaj ulliri 5 ml
Kripe 5 gr

byrek	
peta	125 gr
gjalpe	10 gr
gjize	30 gr
vaj ulliri	30 gr
erza	5 gr

<b>BUKË</b>	<b>250 GR</b>
-------------	---------------

FRUTA	100 GR
ËMBËLSIRË	100 GR

**Ushqimi ditor do të përmbajë :**

- Pjatë e parë 200 gr
- Pjatë e dyte 200 gr
- Bukë 250 gr
- Fruta / ëmbëlsirë 100 gr
- Kos 200 gr

**SPECIFIKIMET TEKNIKE PER USHQIMIN**

**Buke gruri**

**Specifikimet teknike:**

1. Buka e grurit do te prodhohet me miell i stazhinuar per nje periudhe prej 10-30 ditesh.Mielli duhet te jete i fresket, me ngjyre, ere, shije dhe lageshtire konforme standarteve perkatese te miellit Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj.Buka duhe te kete forme te drejte dhe normale, pa deformime dhe siperfaqja e bukes duhet te jete e lemuar dhe pa plasje te ndryshme. Vellimi i bukes duhet te jete i mjeftueshem. Shija, era, lageshtira dhe aciditeti i bukes duhet te jete konforme standartit teknik te prodhiit te saj.
  - Korja e bukes – duhet te jete e lemuar, pa djegie, pa shkeputje te saj nga tuli, ngjyra e njellojte, mjalti ne te kuqerremte, ne te gjithë siperfaqen.
  - Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet te imet ne te gjithë vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli te pabrumosura.Nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me ere te huaj, me shije te hidhur e te tharte, me lende te huaja, me lageshtire jo normale, me shije myku. Furnizimi i bukes do te behet jo me pak se 4 ore pas pjekjes. Amballazhi i transportimit te bukes duhet te jete i paster dhe te siguroje mos demtimin e saj. Mjetet transportuese duhet te jene te pastra, te mbyllura qe te sigurohet transportim normal i bukes deri ne destinacionin perkates. Buka duhet te jete e pere ne feta dhe e ambalazhuar ne qese plasmasi.

**Mish vici i fresket**

## **Specifikimet teknike:**

1. Kerkohet mish gjedhi ne rritje (**viçi**) Raca e tyre te jete e ndryshme.Kerkohet cilesia e pare sipas standartit dhe vetem kofshet e pasme.
2. **Pamja e jashtme:**
  - Siperfaqja e jashtme te jete e mbuluar me nje cipe te holle tharje.
  - Siperfaqja e mishit te ftohur menjehere pas prerjes te jete i tejdukshem.
  - Tendinat te jene te ndritshme, elastike dhe te forta.
3. **Ngjyra:** Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjavit te jete me ngjyre te bardhe.
4. **Konsistenca:** Te jete e bute dhe elastike. Ne prerje te duket kompakt.
5. **Palca e kockave :** Te mbushi te gjithë kanalën e palces, ngjyra te jete roze ne te verdhe.
6. Çdo parti mishi shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).

## **Mish Pule**

### **Treguesit cilësorë të kofshës së pulës:**

- Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.
- Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet nga te gjithë pjeset e pules(jo vetem kofsha ose pjese te tjera te ndara ).
- .Kontrolli veterinar: Pulat shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).

## ***Perime te ndryshme***

**Domate:** Kerkohet domate e cilesise se pare,ku te jene te fresketa,me forme tipike te kultivarit,te plota,te pastra,te pa vrara,te pa shtypura,pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit,te pa prekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe te pa lagura.

-Pjekuria duhet te jete normale,me ngjyre te kuqe,lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit.

-Nuk lejohen domate te tejpjekura,te zbutura e te vyshkura.

-Demtime e semundje nuk lejohen.

**Patellxhan:** kerkohet cilesia e pare,te jene te fresket,te paster,me siperfaqje te lemuar,me ngjyre te zeze ne manushaqe,me pjekuri normale,me flete jeshile me nuanca te dobeta manushaqe,te pa vyshkura.

-Demtime te ndryshme e semundje nuk lejohen.

**Qepe:** Kerkohet cilesia e pare,te jete me pjekuri te plote,me cipe e bisht te thate,te shendosha e te plota,me ngjyre e forme tipike te kultivarit.

-Me semundje nuk lejohen.

-Te ngrira,te kalbura e te mykura nuk lejohen.



**Speci:** Kerkohet cilesia e pare, te jene me forme e ngjyre te kultivarit, te fresketa, te pastra dhe me pjekuri natyrale.

-Shija te jete karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegese e lehte. Nuk lejohet perzierja e specave djeges me ato jo djeges.

**Lakra:** Kekrohet cilesia e pare,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura.

-Me semundje nuk lejohen.

**Spinag:** Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne nje kg.Gjethet te jene te plota dhe pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

**Preshi:** Kerkohet cilesia e pare,te jete i fresket,i njome,i paster,me gjyre te bardhe e jeshile,i pa vyshkur dhe i lare me uje te pijshem.Demtime e semundje nuk lejohen.

**Sallata jeshile** Kerkohet cilesi e pare, e fresket , e njome, e paster me ngjyre jeshile te celet deri ne te erret, e pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, me gjethe ti lidhur ne rrenje.

Te mos kete demtime mekanike ,me gjethe te pa vrara karakteristike te varietetit.

**Karrota** . Kerkohet cilesi e pare, e fresket , e njome, e paster me ngjyre petokalli et, e pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, me tufa te lidhura ne rrenje .

### **Patate :**

-Kerkohet cilesia e pare,te jete e plote,te forta,te pastra e te thata,jo jeshile,jo te mbira me ngjyre dhe me sytha tipike te kultivarit.

-Kokrra te jete e pjekur.

-Nuk lejohen te gjelbera, te vyshkura, te mbira, te çara e te prera, te kalbura, zgjebe ne plage, njolla boje hiri e ndryshku, demtime nga krimbi, demtime nga dosa dhe te papastruara nga dherat.

### **Gjalpi fresket**

-Te jete prodhim vendi me baze qumesht lope vendi , delje ose dhie , i fresket.

-Ngjyra te jete e verdhe karekteristike e gjalpfit te lopes ose e bardhe karekteristike gjalpfit te dhise dhe deles.

-Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karekteristike e gjalpfit jo te fresket.

-Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale

### Djathe i bardhe

-Kerkohe cilesia e pare,vendi , me baze prodhim djathi ne produkt i qumeshtit te lopes, deles, ose dhise.

-Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose te kodensuar.

-Djthi te kete kaluar periudhen e stazhionimit mbi 3 muaj

-Ngjyra te jete sipas llojit te qumeshtit , djathe lope, ne ngjyre te qumeshtit (krem), i deles dhe dhise te kete ngjyren kerkeristike te qumeshtit . ( i bardhe kur djathi eshte prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie , dhe ngjyre kremi kur djqthi eshte prodhuar nga qumeshti i lopes )

-Sasia e kripes te jete normale .

### Qumesht i fresket

-Kerkohe qumesht lope vendi .

-Qumeshti te jete prodhuar brenda dites mundesisht nga mjelja e pare ne mengjes pasi dhe konsumi do te jete ditor.

-Qumeshti te kete kerkeristikat tipike te qumeshtit te lopes i cili ka ngjyre pak te verdhe, pa perberes te huaj dhe papasterti te tjera , i kulluar dhe i skremuar

-Nuk lejohet qumesht qe ka kaluar mbi tre ore nga mjelja .

### Veze

- Vezet te jene prodhim vendi dhe te stampuara ku te dallohet qarte origjina e mallit.

- Te jene te vendosura ne bikurina, te ambalazhuara ne kuti kartoni ku te jete etiketuar prodhuesi, data e prodhimit dhe te jene te vulosura nga prodhuesi mbi cdo kuti.

- Vezet duhet te kene nje afat skandence nga data e prodhimit vetem 15 dite.

### Oriz

- Treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha, te plota, te pastra e pa myk.Ngjyra e bardhe. Era pa shije te tharte pa ere myku.

### Fasule

- Treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha e te plota.

- Ngjyra e bardhe, shija pa ere myku,

### Makarona

- Treguesit shqisor: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj.

### Vaj ushqimor

- Treguesi i cilesise:

Ngjyra e verdhe ne te lehte.

Era dhe shija karakteristike e vajit te lulediellit, pa ere e shije te huaj.

### **Kripe ushqimore**

- Te jete e cilesise se pare ,
- Ngjyra: e bardhe me shkelqim.
- Treguesit shqisor: me shije karakteristike te kripur, pa ere te huaj, me perdorim te njetrajtshem, e treteshme plotesisht ne uje.

### **Salce domatesh**

- Kerkohet salce domate e perpunuar me baze vetem domate , prodhim vendi ose i huaj.
- Ngjyra e salces te jete e kuqe e thelle.
- Shija te jete e embel pa shume aciditet.
- Aroma te jete e kendeshme ne perputhje me aromen e domates se fresket karakteristike e llojit.

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

- 1.Vlera për person do të jetë 258,333333 leke pa tvsh ose 310 ( treqind e dhjetë) lekë me tvsh.
- 2.Numri maksimal i racioneve të porositura do të jetë jo më shumë se 100 racione nga e Hëna në të Shtunë.
- 3.Qendra Komunitare do të njoftojë në orën 09:30 për numrin e saktë të racioneve që do të porositen.
- 4.Qendra Komunitare do të furnizohet me Ushqim të Gatshëm nga Hëna në të Shtunë orën 11:00 pranë ambienteve të Qendrës .
- 5.Qendra do të pajiset çdo ditë me fature te fiskalizuar ku do të cilësohen numri i menuve të mara në dorëzim , cmimi si dhe vlera në lekë e ushqimit të sjellë.

### **Kërkesa te Përgjithshme**

1. Operatori ekonomik është i detyruar te zbatoje procedurat e menaxhimit te ushqimit te kerkuara ne urdhrin e Titullarit te Autoritet Kontraktor.
2. Operatori ekonomik duhet te ketë inventarin e nevojshëm për ruajtjen, përpunimin, gatimin, dhe shpërndarjen e ushqimit, për një grup personash prej 100 veta per vaktin e drekes, sipas orareve te përcaktuara.
3. Operatori ekonomik te siguroje e disponoje ne guzhinë, mjete matëse te sasisë te çertifikuara nga inspektorati i kalibrimit te njësive matëse.
4. Çdo dite përfaqësues te operatorit ekonomik do te rakordojne me personin e ngarkuar nga titullari i Qendres Komunitare për hartimin e forcës ditore te ushqimit dhe për konsumin e tij, ne Qendren Komunitare.
5. Operatori ekonomik, nuk mund te transferoje, kalojë pa pëlqimin e autoritetit kontraktor, detyrimet e tij, kontraktuale një pale te trete.

6. Operatori ekonomik do te paraqesë për cdo ditë faturën e fiskalizuar dhe dokumentacionin justifikues për sasinë e mallrave te furnizuar.

## **Kërkesa teknike për përgatitjen e ushqimit dhe sigurinë ushqimore.**

### **Siguria ushqimore**

#### **1) Përgatitje e ushqimit dhe kërkesat higjieno sanitare**

- Qendra Komunitare “Të Qëndrojmë së Bashku” trajton me nje vakt (dreke) ushqimor shtresat ne nevojë nga dita e Hene dhe deri ditën e Shtune.

Operatori i kontraktuar, ne baze te kontrates, pergatit ushqimin per te gjithë sasine e kerkuar, bazuar ne minute e pergatitura nga autoriteti kontraktor si dhe te verifikimit te forces ditore nga institucioni.

- Ambienti i kuzhinës ku duhet të realizohet shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit do jetë në ambientet ne Pronesi / ose ne ambiente te marra me qera te Operatorit Ekonomik qe do te jete fitues ne perfundim te Procedurave te Prokurimit dhe lidhjes se Kontrates. Ambientet duhet të plotësojnë të gjitha kushtet higjieno-sanitare sipas akteve nënligjore në fuqi.
- Operatori i kontraktuar e transporton ushqimin e pergatitur nga kuzhina e tij deri ne Ambientet e Institucionit (mence), per te gjithë sasine e kerkuar ditore, me mjetet, pajisjet dhe enet e veta.
- Shërbimi i shpërndarjes se ushqimit ne mencen e instituconit do te realizohet nga punonjes te Institucionit tone.
  - Operatori i kontraktuar pergatit racionet e ushqimit sipas liste menuse të cilat janë të specifikuar në grafik sipas stinëve, javës dhe ditës përcaktuar nga AK.
- 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 brenda dites, 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 “Të Qëndrojmë së Bashku”.
- 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.
- Numri i personave qe trajtohen me ushqim nga Autoriteti Kontraktor eshte rreth 100 persona ne dite. Numri i sakte i forces ditore, qe do te trajtohet me ushqim, plotesohen nga

personi/personat e caktuar nga Autoriteti Kontraktor cdo dite, brenda ores 09.00 dhe i njoftohet menjehere personi pergjegjes per ushqimin te caktuar nga Operatori i Kontraktuar.

- Operatori i kontraktuar dorezon ushqimin tek personi/personat pergjegjes per pritjen e mallit e ngarkuar nga Autoriteti Kontraktor dhe pas konfirmimit te sasise dhe cilesise se ushqimit te furnizuar, behet shperndarja nga punonjesit tone.
- Operatori kontraktuar pergatit ushqimin sipas menuse te miratuar nga Autoriteti kontraktor, per 1 (nje) vakt ne dite (vakti i drekes).
- Operatori kontraktuar duhet te zbatoje kërkesat e ligjit Nr.9863 date 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin /shpërndarjen me produktet ushqimore ne ambientet e përcaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe për ruajtjen e higjienës dhe mjedisit ,kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.
- Produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve duhet te jene ne përputhje dhe ne respektim te standardeve te kërkuara në aktet ligjore dhe nënligjore ne fuqi konform manualit te vetëkontrollit HACCP.
- Transporti I ushqimit te përgatitur nga kuzhina e shërbimit te ushqimit social për kategorie e shtresave ne nevojë dhe deri te menca e institucionit , te realizohet me mjete,pajisje dhe ene te posaçme te llojeve dhe madhësive te ndryshme ne funksion te sasisë qe ofrohet si dhe për te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit (e rëndësishme është ruajtja e temperaturës sipas llojit te produktit ).
- Produktet ushqimore (lënda e pare) qe do te përpunohen, trajnohen apo ambalazhohen ne ambientet e përpunimit ( kuzhinës )qe disponon sipërmarrësi te jene te shoqëruara me flete analize përkatës.
- Operatori ekonomik te respektojë rregullat e higjienës për larjen ,pastrimin dhe përpunimin e zarzavateve,frutave sipas kërkesave te ligjeve ne fuqi ne fushën e higjienës dhe ushqimit.
- Operatori për qëllime higjiene dhe pastrimi te përdorë detergjent dhe solucione kimike te certifikuara nga institucione e njohura me ligj dhe te padëmshme për shëndetin e njerëzve te përcaktuara sipas akteve ne fuqi (Urdhër Nr.365 dt.03.08.2012 I MSH “ Për miratimin e listës dhe përdorimin e lendeve qe përdoren për dezinfektim, deratizimit, dezinfektim ne shëndetin publik).
- Operatori ekonomik duhet te sigurojë një higjiene te përditshme ne mbajtjen e pajisjeve te kuzhinës, ambienteve te gatimit ,atyre te ndarjes se ushqimit dhe menceve.
- Operatori ekonomik duhet te realizojë larjen dhe dezinfektimin e enëve dhe pajisjeve qe përdoren.
- Ne rast te sëmundjeve infektive te përdoren për shpërndarjen te ushqimit vetëm pajisje te veçanta dhe njëpërdorimshme.

- Operatori ekonomik do të paketojë dhe të evadojë çdo ditë mbeturinat që krijohen si rezultat i prodhimit, shpërndarjes dhe konsumit të ushqimit në vendet e caktuara si vend grumbullimi mbeturinash.
- Materiali në kontakt me ushqimin (termuset, enët, etj )me të cilat transportohet ushqimi ) të jënë material I përshtatshëm dhe lehtësisht të pastrueshme, sipas kërkesave të Udhëzimit të Ministrisë të Bujqësisë Nr.22 date 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje hermetike ( për të siguruar mbrojtjen nga mjedisi I jashtëm) Enët që përdoren për transportin dhe/ose shpërndarjen e ushqimit duhet të jënë me material jo të dëmshëm për shëndetin .
- Punonjësit e operatorit ekonomik në momentin e përgatitjes/shërbimit të ushqimit në ambientet perkatese, duhet të jënë pajisur me uniformen, veshjen perkatese të punës (perparese, grykese, kepuce, pantallona )keta të fundit të jënë të pajisur me libeze shendetesore .
- Operatori ekonomik duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin perkates deri në konsumimin e plote të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nepermjet gjurmuesmerise se tij sipas VKM Nr.760 date 16.09.2015 “ Per kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshe përgjate zinxhirit ushqimor”dhe analizat e ujit që përdor .
- Operatori ekonomik është i detyruar të ruajë në raftet të vecanta në mjedisin e kuzhines, kampionet e ushqimit të gatuar e që shpërndahet për ngrenie për të gjitha vaktet. Afati i ruajtjes së mostrave ( kampioneve ) është 24-ore. Kur ka denoncime për cilësinë e ushqimit ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.
- Operatori ekonomik do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e analizave laboratorike të mostrave të ushqimit gatuar, sa herë që kërkohet nga autoriteti kontraktor .

#### **MENAXHIMI I SHËRBIMIT NGA AUTORITETI KONTRAKTOR**

1. Të verifikojë për vaktin e drekës 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

rendore 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 menusë 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 disponoje mjete transporti të përshtatshme për transport të produkteve ushqimore të fresketa si dhe ato të gatuar, të cilat të plotësojnë të gjitha kushtet higjeno-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.

**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.**

1. Tabaka -- 100 cope
2. Luge gjelle –100 cope
3. Luge embelsire – 100 cope
4. Piru – 100 cope
5. Tas për supen –100 cope
6. Pjatanca – 50 cope
7. Pjata gjelle –100 cope
8. Pjata të vogla -100 cope
9. Pjata embelsirash – 100 cope
10. Gota uji – 100 cope
11. Mushama
12. Kartopoceta
13. Ndareset e ushqimit (garuzhde , kapse etj)

#### **QËLLIMI :**

Qendra Komunitare “Të Qëndrojmë së Bashku” kërkon të realizoj shërbimin “Furnizim dhe shërbime me ushqim për menca” “.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 të ushqimit që përgatitet.

#### **OBJEKTI : “Furnizim dhe shërbime me ushqim për menca”**

Ofrimi i një vakti të ngrohtë ushqimor për kategorinë e njerëzve në nevojë nga dita e Hënë deri ditën e Shtunë.

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

**VENDI I EKZEKUTIMIT: QENDRA KOMUNITARE “TË QËNDROJMË SË BASHKU”**

Data për hedhjen e të dhënave në SPE u caktua data 29.4.2024.

Shpallja e njoftimit të kontratës do të bëhet publike ditën e nesërme të punës nga dita e hedhjes së njoftimit në SPE, sipas parashikimeve të nenit 7 të V.K.M nr.285, datë 19.05.2021.

Data e shpalljes së njoftimit do të jetë 30.4.2024.

Njësia e Prokurimit vendosi që data e zhvillimit të tenderit të jetë data 10.5.2024; ora; 12:00

vendi ne adresen e internetit te Agjensise se Prokurimit Publik [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al) .

Njësia e prokurimit ka përgatitur procesverbalin e argumentimit dhe miratimit të specifikimeve teknike dhe të kriterëve për kualifikim, sipas standartit të APP të rekomandimit nr.prot.3872, datë 10.06.2022, e cila do të publikohet së bashku me DST në sistemin e prokurimit elektronik të APP.

Në zbatim të nenit 77 të V.K.M nr.285, datë 19.05.2021 është përgatitur urdhëri për prokurim, bashkëlidhur është edhe formulari i njoftimit të kontratës per publikim, i cili i paraqitet për miratim titullarit të institucionit nga njesia e prokurimit.

Në përfundim, pas miratimit të urdhërit për prokurim dhe nënshkrimit të Formularit të njoftimit të kontratës nga titullari i institucionit, njësia e prokurimit autorizon personin përgjegjës për prokurimet Xhulja Subashi, anëtar i njësisë për hedhjen e të dhënave në sistemin elektronik të APP.

#### **KONCEPTOI NJËSIA E PROKURIMIT:**

**1. Xhulja Subashi - Kryetar**

**2. Persida Zhapaj – Anëtar**

**3.Samuel Nazëri – Anëtar**