

BASHKIA TIRANË**QENDRA KOMUNITARE PER PERSONA ME AFTESI TE KUFIZUARA**

Datë

**PROCES-VERBAL
PER
TESTIMIN E TREGUT PER SPECIFIKIMET TEKNIKE PËR PROÇEDURËN E
PROKURIMIT “ E HAPUR E THJESHTUAR ” ME OBJEKT “FURNIZIM DHE
SHËRBIME ME USHQIM PËR MENSA” PËR QENDRËS KOMUNITARE PËR
PERSONAT ME AFTËSI TË KUFIZUARA PËR VITIN 2022025-2026**

Komisioni i ngritur me urdhër datë _____ harton proces verbalin lidhur me specifikimet teknike për procedurën e prokurimit ‘E Hapur e thjeshtuar-Marveshje kuader‘ me objekt prokurimi “Furnizim dhe shërbime me ushqim për menca” I Qendrës Komunitare për Persona me Aftësi të Kufizuara” për vitin 2025-2026 mbështetur në Ligjin nr.162/2020 datë 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik” i (ndryshuar) në VKM-në Nr. 285 datë 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, si dhe Udhezimi nr. 7 datë 30.07.2021” Për mënyrën e zhvillimit të procedurave të prokurimit me mjete elektronike”

GRAMATURAT

MISH ME FASULE	
fasule	100gr
mish	50gr
qepe	10gr
leng mishi	
salce	5g

PILAF	
oris	100gr
gjalp	10gr
kripe	5gr

SALLATE DOMATE	
domate	100gr
qepe	10 GR
vaj ulliri	10 ml
kripe	5gr
kastravec	20g

kripe	5 gr
piper	3gr
vaj gatimi	30 gr

--	--

MISH ME ZARZAVATE	
mish	50 gr
qepe	10gr
bizele	20gr
karrota	20 gr
patate	20gr
salce	5gr
leng mishi	
kripe	5gr
piper	5gr
vaj gatimi	50gr

SUPE ME ORIS	
oriz	100gr
domate	30gr
kripe	5gr
piper	3gr
majdanoz	5gr
koper	5gr
gjalpe	7gr

SALLATE ULLIRI	
ullinj	100gr
qepe	10 GR
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr
kastravec	20g

QULLE ME MISH PULE	
mish pule	75 gr
miell	10gr
gjalpe	10gr
salce	10gr

PASTICE	
spageti	50gr
veze	kokra
qumesht	50ml
djath	20gr

SALLATE JESHILE	
sallate jeshile	50gr
djath te bardhe	10 gr
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr

leng mishi	
hudhra	5gr
uthull	10ml
kripe	5gr
piper	5gr
vaj gatimi	50gr

gjalp	10gr
miell	10gr
kripe	5gr

kastravec	20gr

MISH ME LAKER	
mish	50 gr
laker	100gr
karrota	20 gr
kripe	5gr
salce	5gr
leng mishi	
vaj gatimi 50 gr	

MAKARONA	
makarona	100gr
gjalp	10gr
kripe	5gr
salce	40gr

SALLATE ME LAKER TE GRIRE	
LAKER	100gr
KARROTA	50gr
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr
uthull	50gr

MISH ME PATATE	
mish	50 gr
patate	100gr
karrota	50 gr

BURANI ME SPINAQ	
mish	50 gr
qepe	30gr
spinaq	50gr

MISH ME ZARZAVATE	
mish	50 gr
qepe	30gr
speca	30gr

kripe	5gr
salce	5gr
leng mishi	
vaj gatimi	50 ml

oris	10gr
leng mishi	
kripe	5gr
piper	5gr
vaj gatimi	50gr

patellxhana	30gr
kunguj	30gr
leng mishi	
kripe	5gr
piper	5gr
vaj gatimi	50gr

MISH ME QEPE	
mish	50 gr
qepe	50gr
miell	20 gr
kripe	5gr
salce	5gr
leng mishi	
Hudhra	25gr
miell	10gr
vaj gatimi	50 ml

FRIKASE(SHQETO) ME MISH	
mish	50 gr
kos	50gr
veze	1 kokerr
gjalpe	10gr
kripe	5gr
leng mishi	
miell	10gr

GJELLE VERORE ME MISH	
mish	50 gr
qepe	50gr
domate	50gr
specat	50gr
kripe	5gr
leng mishi	
vaj gatimi	50 ml

MISH ME PRESH	
mish	50 gr
presh	100gr

vaj gatimi	50 ml
kripe	5gr
salce	5gr
leng mishi	
uthull	50 ml
vaj gatimi	50 ml

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

Kërkesa te Përgjithshme

1. Operatori ekonomik është i detyruar te zbatoje procedurat e menaxhimit te ushqimit te kërkuara 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 jo me shume se 100 persona per vaktin e drekes dhe pas drekes , sipas orarit te përcaktuar.
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 Sociale për hartimin e forcës ditore te ushqimit dhe për konsumin e tij, ne Qendren Sociale.
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 ne fund te çdo muaji faturën dhe dokumentacionin justifikues për sasinë e mallrave te furnizuar.

Kërkesa teknike për përgatitjen e ushqimit dhe sigurinë ushqimore.

Siguria ushqimore

1. 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.
2. 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 Per Persona me Aftesi te Kufizuara
3. 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.
4. Personeli qe do te realizoje procesin e prodhimit te ushqimit, te kete kualifikimin e nevojshem profesional, si dhe te jete pajisur me libreze shendetesore.

MENAXHIMI I SHËRBIMIT NGA AUTORITETI KONTRAKTOR

1. Te verifikojë për vaktin drekes, numrin e personave qe trajtohen me ushqim (forca ditore) te detajuar: .
 - Numri i personave qe trajtohen me nje vakt.
2. Autoriteti Kontraktor te kontrolloje e ti kërkojë operatorit ekonomik respektimin e orarit te gatimit dhe shpërndarjes se ushqimit, zbatimin e normave te racioneve te ushqimit, si dhe pastërtinë ne ambientet e gatimit te ushqimit dhe te shpërndarjes se ushqimit.
3. Autoriteti Kontraktor, te mos lejoje operatorin ekonomik qe te përdorë pajisje për gatim dhe inventarë te imët për shpërndarjen e ushqimit jashtë specifikimeve te kërkuara ne këtë shkresë dhe dokumentet standarde te tenderit.
4. Autoriteti Kontraktor, nëpërmjet komisionit te ngritur me urdhër te titullarit, do te regjistroje veprimet ekonomike për sasinë e racioneve ditore te prodhuar ne dite te detajuara ne numër rendore me një vakt, veprimet për likuidimin e detyrimeve te lindura ndaj operatorit ekonomik do te rregullohen me urdhër te veçante te titullarit te Autoritetit Kontraktor.
5. Operatori ekonomik do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menuesë 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 te përshtatshme për transport te produkteve ushqimore te fresketa si dhe ato te gatuar, te cilat te plotësojnë te gjitha kushtet higjeno-sanitare sipas standardeve ne fuqi.

Programi Ushqimor

1. Sipërmarrësi do te zbatoje planin e menuse ditore te ushqimit sipas programit te miratuar nga Autoriteti Kontraktor.
2. Programi ushqimor do te siguroje sasinë, cilësinë e duhur te ushqimit. Sasia dhe cilësia e ushqimeve qe furnizohen nga sipërmarrësi duhet tu përgjigjen kushteve qe përcakton Ligji mbi ushqimin.

Përvec menyve të mësipërme Operatori ekonomik mund te servire edhe meny te tjera ushqimore sipas zarzavateve te stines por brenda koston ditore.

VAKTI I DREKES KA KETO USHQIME

1	Gjelle me mish te kuq/pule/peshk me zarzavate te stines
2	Pilaf/makarone/supe
3	Kos/200GR
4	Sallate me zarzavate stine
5	Buka/200GR
6	Frut/embelsire/100 gr
7	Caj

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

	MENYJA NR. 1
1	Mish me fasule

	MENYJA NR. 4
1	Mish me laker

	MENYJA NR. 7
1	Mish me presh

2	Pilaf
3	Kos/200GR
4	Sallate domate
5	Buka/200GR
6	embelsire/100 GR
7	Caj
8	Kafe

2	makarona
3	Kos/200GR
4	Sallate jeshile
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

2	Makarona
3	Kos/200GR
4	Sallate domate
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

	MENYJA NR. 2
1	Mish me zarzavate
2	Supe me oriz
3	Kos/200GR
4	Sallate ulliri
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

	MENYJA NR. 5
1	Mish me patate
2	pilaf
3	Kos/200GR
4	SallateLAKER
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

	MENYJA NR. 8
1	Gjelle verore me mish
2	Pilaf
3	Kos/200GR
4	Sallate jeshile
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

	MENYJA NR. 3
1	Qulle me mish pule
2	pastice
3	Kos/200GR
4	Buka/200GR

	MENYJA NR.6
1	Mish me qepe
2	supe me oris
3	Kos/200GR
4	Sallate JESHILE

	MENYJA NR. 9
1	Frikase (shqeto) me mish
2	Makarona
3	Kos/200GR
4	Sallate domate

5	molle/100 GR
6	Caj
7	Kafe

5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

	MENYJA NR. 10
1	Mish me perime
2	pilaf
3	Kos/200GR
4	Sallate me perime te ziera
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

	MENYJA NR. 11
1	Burani me spinaq
2	pilaf
3	Kos/200GR
4	SallateLAKER
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

Ushqimi do te jete nga e hena ne te shtune,prane Qendres Komunitare PAK

Përvec menyve të mësipërme Operatori ekonomik mund te servire edhe meny te tjera ushqimore sipas zarzavateve te stines por brenda koston ditore.

Qendra Komunitare per persona me aftesi te kufizuara eshte institucion qe eshte e hapur nga e hene ne te shtune me orar 08.00-20.00.

KOMISIONI I NJËSISË SË PROKURIMIT