



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

BASHKIA SHKODËR

DREJTORIA E PËRGJITHSHME E KULTURËS DHE SPORTIT
DREJTORIA E KULTURËS

Nr. _____ Prot

Shkodër, më _____.____.2026

PROCES-VERBAL MBI HARTIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Objekti i prokurimit: “Shpenzime Akomodim dhe trajtim ushqimor”

I mbajtur sot me datë __.__.2026, nga Drejtoria e Kultures, prane Drejtorise se Pergjithshme e Kultures dhe Sportit ne Bashkine Shkoder bazuar në Urdhërin e Kryetarit të dhe Urdhërit të Kryetarit të Bashkisë Bashkisë nr. 252 datë 05.03.2026, “Për testimin e tregut, llogaritjen e fondit limit, hartimin e specifikimeve teknike dhe marrjen në dorëzim”; nga komisioni i përbërë nga Znj.Ledia Dushi, pergjegjese prane Biblioteka Publike “Marin Barleti”, Z.Dritan Mlika, pergjegjes prane Qendres Kulturore “Pjeter Gaci” dhe Znj.Vilma Shiroka, specialiste prane Drejtorise se Kultures Bashkia Shkoder,, si personat përgjegjës mbi pergatitjen e specifikimeve teknike për proceduren e prokurimit me objekt “**Shpenzime Akomodim dhe trajtim ushqimor**”, në zbatim të VKM Nr. 285, datë 19.5.2021”Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” neni 2, ”Dokumentimi i procesit” pika 2,shkronja a, neni 74 , pika 4”, Ligjit Nr. 162/2020 ”Për prokurimin publik” Neni 36 ”Specifikimet teknike”.

- Objekti kryesor i këtij prokurimi konsiston ne:

Akomodimin ne hoteleri I te ftuarve dhe pjesemarresve ne aktivitetet e parashikuara per tu realizuar gjate vitit 2026 si dhe

Trajtimi ushqimor per te ftuarit qe do akomodohen ne hoteleri dhe atyre qe nuk do te akomodohen por jane te ftuar si pjese e aktiviteve te parashikuara per tu realizuar.

- Qellimi I kesaj procedure prokurimi eshte sigurimi I nje ambjenti hoteleri me kushtet e nevojshme te standartizuara bashkekohore per te ftuarit dhe pjesemarresit ne aktivitetet qe do zhvillohen si dhe

-Trajtimi ushqimor te kete vaktet ne cilesine si dhe sasine e duhur,ne menyre qe te ftuarit pervec mikepritjes te ndihen dhe te plotesuar me nevojat bazike.

Keto sherbime jane te domosdoshme per realizimin me sukses te aktiviteve te parashikuara te cilet kane si pjesemarres te ftuar nga vende te ndryshme,duke ndikuar jo vetem ne mbarevajtjen e ketyre aktiviteve por edhe ne shumellojshmerine e tematikave qe do zhvillohen apo personazheve te ftuar,duke rritur dhe me shume vemendjen e ardashesve apo komunitetit ku jetojme.

Specifikimet teknike jane pergatitur duke patur parasysh fondin qe eshte vene ne dispozicion nga Bashkia Shkodër sipas VKB Nr.84 datë 18.12.2025 “Për miratimin e Buxhetit të vitit 2026 dhe programit buxhetor afatmesëm përfundimtar 2026-2028 të Bashkisë Shkodër”, i ndryshuar, Vendim nr. 92, datë 12.03.2026 “Për miratimin e rishpërndarjes së fondit të zërave të shpenzimeve operative brenda të njëjtit program për vitin 2026”

Kjo procedurë prokurimi është parashikuar per tu realizuar procedure e Hapur e Thjeshtuar per vitin 2026.

Në përgatitjen e specifikimeve teknike është marrë parasysh qe operatori duhet te zbatoje:

Specifikimet Teknike per Struktura Akomoduese:

- Struktura akomoduese duhet te jete I kategorizuar minimalisht me 3 yje
- Vendodhja e e tij duhet jete brenda territorit administrativ te Bashkise Shkoder dhe te siguroje akses jo me shume se 15 min kohe udhetimi objektet ku do te realizohen dhe aktivitetet e parashikuara,ose maksimumi jo me shume se 2 km nga qendra e qytetit duke patur parasysh dhe vendndodhjen e objekteve qe do realizojne aktivitetet.
- Struktura duhet te jete e licensuar sipas legjislacionit per turizmin
- Akomodimi duhet te behet ne dhoma teke ose dyshe maksimumi ne varesi te te ftuarve dhe nevojave, ku kushtet duhet te jene bashkekohore, me shpreter te ndare, ajer i kondicionuar per ngrohje/ftohje,tualeti I perfshire ne dhome, Akses ne Internet Wi-fi falas, Pastrim ditor I dhomes si dhe mengjesi I perfshire.
- Mengjesi I perfshire ne cmim per akomodimin duhet te jete bufe ose i sherbyer ne tavoline apo dhome dhe te jete i disponueshem minimalisht 2 ore (preferohet orari 7:00 deri 09:00 e mengjesit). Menuja e mengjesit duhet te perfshije minimalisht:
 - A) Produkte buke (buke e bardhe ose integrale,kroasant ose produkte te tjera brumi)
 - B) Produkte bulmeti (djathe I bardhe ose kaçkavall,gjalpe,kos dhe qumesht)
 - C) Proteina (Veze te ziera ose omlete,suxhuk/proshute ose alternativa te ngjashme)
 - D) Perime te fresketa si domate, kastraveca dhe ullinj.
 - E) Fruta (minimumi 2 lloje frutash sezoni te fresketa)
 - F) Pije si kafe, çaj, uje dhe lengje frutash.
- Qe kjo struktura te krijojte siguri tek te ftuarit duhet te kete fikese zjarri apo dalje emergjente si dhe te jete e pajisur me Kamera Sigurie 24 ore.
- Preferohet qe struktura te kete dhe ambjente parkimi per automjetet e te ftuarve falas.

Specifikimet Teknike per Trajtimin ushqimor:

- Trajtimi ushqimor duhet te perfshije vaktet e Drekes, Darkes, pushim kafeje (coffee break) sipas kerkeses se autoritetit kontraktor dhe nevojave te aktiviteteve te parashikuara.
- Operatori ekonomik duhet te jete i licensuar si dhe te zbatoje standartet e sigurise ushqimore sipas sistemit HACCP ose ekuivalent.
- Ambjenti duhet te garantoje kushte higjeno-sanitare sipas legjislacionit ne fuqi, si dhe ambjente te pershtatshme per konsum (si restorant apo salle e dedikuar).
- Preferohet qe restoranti te jete I vendosur ne hotel ose te jete ne qytetin e Shkodres jo me shume se 2 km nga qendra e qytetit.
- Ushqimi i çdo vakti duhet te jete ne sasine dhe cilesine e duhur.
- Menuja per vaktin e drekes** duhet te sherbehet e ulur (set menu) ose bufe sipas kerkeses se autoritetit kontraktor.Perberesit minimal te menuse se drekes perfshijne:

- 1) Supe me perime sezoni ose me veze dhe limon(2 lloje)
- 2) Sallate e fresket sezonale (miks shtepie ose fshati)
- 3) Pjate kryesore (te pakten 2 alternativa): me mish (berxoll viçi ose fileto pule) ose alternativa me peshk apo vegjetariane.

- 4) Garniture :oriz/patate/perime zgate
- 5) Embelsire :1 porcion embelsire dhe fruta sezoni
- 6) Pije: uje natyral ose I gazuar minimumi 0.5lt per person,si dhe nga nje pije jo alkolike/freskuese per person.

-Coffee break (pushim kafeje) duhet te ofroje minmalisht:

- 1) Kafe
 - 2) Çaj
 - 3) Uje
 - 4) Lengje frutash
 - 5) Te shoqeruara me 2 ose 3 produkte brumi si kroasant, kek apo biskota
 - 6) Si dhe prioritet do kene dhe nje miks me snack te embel dhe te kripur
- Sherbimi I coffee break (pushim kafeje) duhet te realizohet ne oraret e percaktuara nga autoriteti kontraktor, nga nje staf i specializuar ne restorante apo katering deri ne 2 persona minimumi.
- Paraprakisht operatori duhet te komunikojte me autoritetin kontraktor per vendndodhjen e coffee break sipas dhe aktiviteteve (prsh prane objekteve ku do realizohen) apo ne ambientin e restorantit.
- Produktet duhet te jene te fresketa dhe te pergatitura brenda dites.

-Menuja per vaktin e darkes duhet te sherbehet e ulur (set menu) ose bufe sipas kerkeses se autoritetit kontraktor.Perberesit minimal te menuse se darkes perfshijne:

- 1) Supe me perime sezoni ose me veze dhe limon(2 lloje)
- 2) Sallate e fresket sezonale (miks shtepie ose fshati)
- 3) Pjate kryesore (te pakten 2 alternativa): fileto pule, rizoto me perime dhe salce curry ose spageti me salca te ndryshme sipas kerkesave.
- 4) Garniture: patate furre dhe perime zgate ose furre.
- 5) Embelsire :1 porcion embelsire dhe fruta sezoni
- 6) Pije uje natyral ose I gazuar minimumi 0.5lt per person si dhe nga nje pije jo alkolike/freskuese per person.

Specifikimet teknike jane hartuar ne perputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, te LPP, si dhe nenit 40, pika 1dhe 2, te VKM nr. 285, date 19.05.2021, "Per miratimin e rregullave te prokurimit publik" i ndryshuar, duke argumentuar cdo kerkesë funksionale ose performance, apo/dhe cdo standard te kerkuar, ku cdo referencë duhet te shoqërohet nga fjalët "ose ekuivalenti i tij/saj".si dhe me qëllim përmbushjen e objektivave të kontratës, qëllimit dhe rezultateve që pritet të arrihen nga Autoriteti Kontraktor si dhe OE të marrë masat në kohën e duhur që të garantojë kapacitetet për përmbushjen me sukses të kontratës sipas kushteve të përcaktuara.

Grupi i Punes :

1. Znj.Ledia Dushi
2. Z.Dritan Mlika
3. Znj.Vilma Shiroka