

PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Shërbim

PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE KRITEREVE PËR KUALIFIKIM

(Ky procesverbal është për efekt publikimi bashkë me dokumentet e tenderit)

OBJEKTI I PROCEDURËS: “Furnizime dhe shërbime me ushqim për menca” për nevoja të Qendrës Komunitare ”Strehëza”.

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV): Ushqime të përgatitura: 15894200-3

VLERA E FONDIT LIMIT: 3.285.000 (tre milion e dyqind e tetëdhjetë e pesë mijë) lekë pa tvsh.

Në bazë të nenit 21, pika 2, të Ligjit nr.162/2020 “Për prokurimin publik”, nenit 2, pika 2/c dhe nenit 78, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, autoriteti kontraktor Bashkia Tiranë në cilësinë e organit të deleguar ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e termave të referencës dhe kriterëve për kualifikim për procedurën e sipërcituar, me përmbajtjen si më poshtë:

I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:

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

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

Argumentimi: *Kriteret e mësipërme janë vendosur në përputhje me Nenin 82 “Formulari përmbledhës i vetëdeklarimit” dhe Neni 83 “Sigurimi i ofertës”, të Ligjit Nr.162/2020 “Për Prokurimin Publik” si dhe në mbështetje të nenit 30, pika 1, të VKM-së Nr.285, datë 19.5.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik: citojmë Neni 83 i LPP “Autoriteti kontraktor duhet të kërkojë paraqitjen e sigurimit të ofertës nga ofertuesit në të gjitha llojet e procedurave të prokurimit, me përjashtim të procedurave të prokurimit me vlerë të vogël”, Neni 82, i LPP “1. Bashkë me dorëzimin e kërkesave për pjesëmarrje ose të ofertave, autoritetet ose entet kontraktore pranojnë si provë paraprake në vend të disa vërtetimeve të lëshuara nga autoritetet publike ose palë të treta, formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas parashikimeve të këtij ligji. Përmbajtja e këtij formulari përcaktohet në rregullat e prokurimit publik”.*

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

Referuar pikës 1 të shtojcës 8, ofertuesi duhet të deklarojë se përmbush kriteret e përgjithshme të pranimit/kualifikimit. Këto kriteret duhet të plotësohen me dorëzimin e vetëdeklaratës me shkrim të subjektit, në ditën e hapjes së ofertës, sipas Shtojcës 9.

Argumentimi: *Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a dhe 2, të LPP, nenit 40, pika 5, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, si dhe shtojcës 8 të DST-së.*

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar se operatorët ekonomikë kanë kapacitetin e nevojshëm ekonomik dhe financiar për të zbatuar kontratën, duhet të paraqesin vërtetim të xhiros vjetore të realizuar nga operatori ekonomik për vitet financiare (2021, 2022) ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë në një vlerë jo më të vogël se 40% të vlerës së fondit limit 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.

Argumentimi: Kjo vlerë për xhiron vjetore është kërkuar pasi vlera e parashikuar e kontratës, është ndërmjet kufirit të lartë dhe të ulët monetar. Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, të LPP, si dhe nenin 43, pika 2/b, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik" si dhe në legjislacionin e fushës në fuqi, përkatësisht në Ligjin nr. 8438, datë 28.12.1998 "Për tatimin mbi të ardhurat", i ndryshuar, VKM nr. 922 datë 29.12.2014 "Për deklarimin e detyrueshëm të deklaratave tatimore dhe të dokumenteve të tjera tatimore, vetëm nëpërmjet formës elektronike", si dhe në Udhëzimin e Ministrit të Financave nr.5, datë 30.01.2006, "Për tatimin mbi të ardhurat", i ndryshuar.

"Vlera e xhiros minimale vjetore që u kërkohet operatorëve ekonomikë nuk mund të tejkalojë:

... 40% të vlerës së fondit limit që prokurohet, në procedurat e prokurimit nën kufirin e ulët monetar;" Kjo procedurë është nën kufirin e ulët monetar dhe për këtë arsye, vlera e xhiros minimale të kërkuar, është brenda kufirit të parashikuar në dispozitat ligjore të sipërcituara.

2.2.2 Kopje të çertifikuara të bilanceve të dy viteve të fundit (2021, 2022) të paraqitur pranë autoriteteve përkatëse, të konfirmuara nga ky autoritet që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitet dhe pasivitet. Kjo kërkesë konsiderohet e përmbushur nëse në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitet dhe pasivitet.

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", i ndryshuar. Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, është bërë bazuar në nenin 29, pika 1 të Ligjit nr. 8438, datë 28.12.1998 "Për tatimin mbi të ardhurat" i ndryshuar si dhe kërkesave të Ligjit nr. 25/2018 "Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare".

2.2.3 Vetëdeklarim për shlyerjen e taksave vendore të parashikuara nga Pushteti Vendor për vitin 2023, sipas Ligjit Nr.9632 datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave vendore", i ndryshuar.

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 kualifikuar në vend të parë duhet të paraqesë përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimimit dokumentacionin provues të lartpërmendur.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar në nenin 77, pika 3, e LPP, nenin 43, pika 6, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", si dhe ligjin nr.9920 date 19.05.2008 "Për procedurat tatimore" i ndryshuar, neni 4, pika 2, gërma d) dhe në ligjin nr.9632, datë 30.10.2006 "Për Sistemin e Taksave Vendore" i ndryshuar.

Ky kriter shërben për të garantuar AK se operatorët ekonomikë pjesëmarrës në këtë procedurë prokurimi, kanë kapacitetet e duhura ekonomike dhe financiare si dhe janë të përshtatshëm për të kryer veprimtari profesionale.Referuar sa më sipër, Autoriteti

Kontraktor gjykon se kriteri i vendosur lidhur me dorëzimin nga ana e operatorëve ekonomikë të deklaratës për shlyerjen e detyrimeve vendore për vitin 2023 sipas kësteve pranë bashkisë/ve ku operatori ekonomik ushtron aktivitetin e tij është në përputhje me kuadrin ligjor në fuqi e konkretisht me ligjin nr.9632, datë 30.10.2006 për “Sistemin e Taksave Vendore” i ndryshuar. Të gjithë subjektet që ushtrojnë veprimtari biznesi kanë detyrimin ligjor të regjistrimit pranë Qendrës Kombëtare të Biznesit për të bërë të identifikueshëm vendodhjen e aktivitetit të tyre dhe për t’iu nënshtruar pagesës së taksave vendore të parashikuara shprehimisht në këtë ligj.

2.3 Kapaciteti teknik:

2.3.1 Për të provuar përvojën e mëparshme, Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për realizimin me sukses të një ose disa kontratave për shërbimet e mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës. Në çdo rast, vlera e kërkuar duhet të jetë në një vlerë jo më të vogël se 20 % të vlerës së përllogaritur të kontratës që prokurohet.

Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmitë e mëposhtme:

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.

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.

Argumentimi: *Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, nenit 41/3, dhe nenit 55 pika 4 gërma (b) 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 përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që furnizimet e mëparshme të ngjashme të jenë në vlerën jo më pak se 20 % të vlerës së fondit limit, që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin 55 si më sipërcituar.*

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme është vendosur brenda kufirit të vlerës të përcaktuar në rregullat e prokurimit publik dhe i shërben AK për të treguar se ofertuesit me kapacitetet e tyre kanë realizuar kontrata të ngjashme me objektin që prokurohet, në vlerë jo më të vogël se 20 % të fondit limit, në afat, me cilësi dhe rrit besueshmërinë mbi përvojën që ka ofertuesi në treg. Përvoja e ngjashme konsiderohet si kriter thelbësor dhe si rrjedhim operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmi të tilla si referenca/fatura tatimore, për të provuar kryerjen e tyre qoftë me sektorin privat dhe atë publik.

2.3.2. Operatori ekonomik duhet të jetë i çertifikuar me:

- 1) Çertifikatë të menaxhimit për sigurinë ushqimore sipas konformitetit me standartet evropiane (**HACCP**). (Në rastet e bashkimit të operatoreve ekonomik, cdo anetar i grupit duhet të paraqesë certifikatën (**HACCP**)).

Argumentimi: *Standarti evropian (HACCP) është një mënyrë për të menaxhuar rreziqet e*

sigurisë ushqimore. Procedurat e menaxhimit të sigurisë ushqimore duhet të bazohen në parimet HACCP (Analizës së rrezikut dhe pikave kritike të kontrollit). HACCP iu shërben operatorëve ekonomikë për identifikimin e çdo pike kontrolli kritike apo zonat ku një operator duhet të fokusohet për të siguruar që këto rreziqe të hiqen ose të reduktohen në nivele të sigurta duke vendosur se çfarë veprimi duhet të ndërmerret nëse diçka shkon keq. Një rrezik ushqimor është diçka që mund ta bëjë ushqimin të pasigurt ose të papërshtatshëm për t'u ngrënë. Është e rëndësishme që OE të identifikojnë kur rreziqet mund të jenë të pranishme, në mënyrë që ato të hiqen ose të reduktohen në nivele të sigurta.

2) Operatori ekonomik duhet të jetë i pajisur dhe të paraqesë certifikatat e lëshuara nga organizmat e vlerësimit të konformitetit, të akredituara nga organizmi kombëtar i akreditimit DPA, ose organizma ndërkombëtare akreditues, të njohur nga Republika e Shqipërisë, të jenë të vlefshme, e që kanë lidhje me objektin e kontratës, si më poshtë:

a). Çertifikatë të cilësisë së shërbimit ISO 9001:2015 ose e përditësuar ;

Argumentimi: Ky kriter u vendos në përputhje me parashikimin e nenit 36 dhe nenit 77, të Ligjit Nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", si dhe nenit 40 dhe nenit 44, të VKM-se Nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik". Autoriteti/enti kontraktor, për të vërtetuar se punët, mallrat ose shërbimet, objekt prokurimi, i plotësojnë kërkesat e cilësisë, mund t'u kërkojë ofertuesve të paraqesin certifikata të lëshuara nga një organ i vlerësimit të konformitetit, i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtare akreditues, të njohur nga Republika e Shqipërisë, vetëm nëse ato janë të argumentuara dhe të lidhura ngushtësisht dhe në mënyrë të drejtpërdrejtë me objektin e prokurimit.

ISO 9001 parashikon një tërësi rregullash që garantojnë një bazë rreziku parandalues ndaj cilësisë e cila mbulon një gamë të gjerë të çështjeve ku përfshihen: angazhimi i lartë i menaxhimit për cilësi nga furnizuesi, fokusin e klientit, përshtatshmërinë e burimeve të tij, kompetencën/profesionalizmin e punonjësve, procesin e menaxhimit (për prodhim, ofrimin të shërbimeve dhe proceset mbështetëse e administrative), planifikimin e cilësisë, dizenjimi i produkteve dhe shërbimet që ofron, garantimin e një procesi cilësor të furnizimit, sigurimin e konformitetit për mallrat dhe shërbimet, proceset e tij për të zgjidhur ankesat e konsumatorëve, veprime korigjuese, dhe një kërkesë për të nxitur përmirësimin. Kjo kërkesë, dëshmon se mbajtësi i saj garanton standardet ndërkombëtare të menaxhimit të cilësisë së ushtrimit të aktivitetit tregtar të tij.

Nisur nga rëndësia, volumi i kontratës, rëndësia e Autoritetit kontraktor të përfshirë në këtë procedurë është e rëndësishme me qëllim realizimin me sukses të kësaj procedurë që operatori pjesëmarrës të provojnë se ka një sistem të menaxhimit të cilësisë, pra të demonstrojnë aftësinë e tij për të ofruar vazhdimisht produkte që plotësojnë kërkesat e konsumatorëve pra të AK-së dhe kërkesat e zbatueshme ligjore dhe rregullative me qëllim të rrisë kënaqësinë e konsumatorit nëpërmjet zbatimit efektiv të sistemit, duke përfshirë proceset për përmirësimin e vazhdueshëm të sistemit dhe sigurimin e konformitetit ndaj klientit pra AK-së .

Për Autoritetin Kontraktor është e rëndësishme të provohet që operatori ekonomik zotëron kapacitetin teknik lidhur me përvojën e duhur, vërtetuar kjo edhe nëpërmjet dokumentave të tilla si çertifikata ISO e cila është një kërkesë e domosdoshme për të realizuar suksesin e kontratës.

b). Çertifikatë ISO 22000:2018 ose e përditësuar, çertifikatë e sistemit të Menaxhimit të sigurisë Ushqimore ose ekuivalente me të.

Argumentimi:

ISO 22000 specifikon, kërkesat e përgjithshme për zhvillimin, zbatimin dhe përmirësimin e Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore të një kompanie. ISO 22000 u drejtohet të

gjitha kompanive që marrin pjesë në mënyrë të drejtpërdrejtë apo të tërthortë në zinxhirin e furnizimit ushqimor dhe mund të zbatohet nga të gjitha kompanitë, pavarësisht nga madhësia apo kompleksiteti i tyre.

ISO 22000 është standardi më i lartë i certifikimit të Sistemeve të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore. Parimet themelore të standardit janë:

- *Kontroll efektiv në të gjithë zinxhirin e furnizimit ushqimor*
- *Komunikim efektiv midis të gjitha palëve të interesuara të zinxhirit të furnizimit ushqimor (biznese, furnitorë, klientë, autoritete)*
- *Menaxhim sistematik*
- *Programet e nevojshme*
- *Parimet e analizës së rrezikut dhe pikat kritike të kontrollit (HACCP)*

Standardi bazohet gjithashtu në parimet që janë të përbashkëta me standardet e sistemit të menaxhimit. Parimet e menaxhimit janë:

- *Fokus ndaj klientit*
- *Angazhimi i menaxhimit të lartë*
- *Pjesëmarrje aktive e personelit*
- *Qasje ndaj procesit*
- *Përmirësim i vazhdueshëm*
- *Vendimmarrje e bazuar në dokumentacion*
- *Menaxhim i marrëdhënieve me palët e interesuara*

2.3.3 Operatori ekonomik duhet të vërtetojë se ka të punësuar në stafin e tij minimumi 8 (tetë) persona pjesë e tyre profesionistë si më poshtë vijon:

- a. Të paktën 2(dy) Kuzhinierë të cilët duhet të jenë të pajisur me dëshmi kualifikimi.
- b. Të paktën1 (një) Merceolog ushqimi/Teknolog ushqimor i cili duhet të ketë Diplomë Universitare në nivel Bachelor/Master shkencor në fusha studimi si: Kimi, Teknologji ushqimor, Inxhinieri Kimike.
- c. Të paktën 2 (dy) ndihmës /kuzhinier të cilët të jenë të pajisur me dëshmi kualifikimi.
- d. Të paktën 2 (dy) punonjës shërbimi/shofer të cilët të jenë të pajisur me lejen e drejtimit të nevojshëm për realizimin e transportit të ushqimit.
- e. Të paktën 1 (një) punonjës të certifikuar për trajtimin, përpunimin, shpërndarjen, paketimin e produkteve shtazore dhe jo shtazore.

Shënim: Punonjësi i kualifikuar/çertifikuar për trajtimin, përpunimin, shpërndarjen, paketimin e produkteve shtazore dhe jo shtazore mund të jetë edhe i njëjti person me merceolog ushqimi ose teknologun ushqimor/kuzhinier/ndihmës-kuzhinier

Për të vërtetuar kualifikimet, dhe profilet e stafit të punonjësve si më sipër, operatori ekonomik duhet të paraqesë dokumentacionin provues, si më poshtë:

- Çertifikata/kualifikimet përkatëse për specialistët e kërkuar ose diplomë aty ku kërkohet si alternativë.
- Kontratë pune e vlefshme.
- Deklarimin nga Operatori Ekonomik të stafit të angazhuar (emër mbiemër), profilin e tyre (çertifikimin, diplomimin), citimin e dokumentacionit provues të kërkuar për secilin prej tyre.
- Listëpagesat sipas formularit e-Sig25 për 2 (dy) muajt e fundit të deklaruar sipas legjislacionit në fuqi ku të përfshihet stafi si më sipër.

Shënim: Kërkesa e përcaktuar në pikën 2.3.3 me të gjithë komponentët e saj 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 kualifikuar në vend të parë duhet të paraqesë përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimimit dokumentacionin provues të lartpërmendur.

Argumentimi: Kërkesa për staf është hartuar në përputhje me VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” (i ndryshuar), Neni 41, pika 4:

“Për të provuar përshtatshmërinë për të kryer veprimtarinë profesionale, kapacitetet teknike dhe profesionale, autoriteti/enti kontraktor kërkon:

a) licencat profesionale për prodhimin dhe ose furnizimin e mallrave, 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

c) fuqinë punëtore të operatorit ekonomik të nevojshëm për ekzekutimin e objektit të prokurimit; dhe/ose

ç) mjetet dhe pajisjet teknike që ka në dispozicion apo që mund t'i vihen në dispozicion operatorit ekonomik për të përmbushur kontratën, të nevojshëm për ekzekutimin e objektit të prokurimit

...”

a) Kërkesa e autoritetit kontraktor për 2(dy) Kuzhinierë është në përpjestim dhe e lidhur ngushtë me objektin e kontratës objekt prokurimi, duke qënë se kuzhinierët janë të domosdoshëm për gatimin e produkteve të cilat do tu shërbehen në vaktin e mëngjesit edhe të darkës shtresave në nevojë apo personave të cilët ndodhen në situatë rruge. Ushqimi në Qendrën komunitare “Strehëza” do të shkojë i gatuar paraprakisht dhe do të shërbehet për t’u konsumuar pranë kësaj qëndre.

Kërkesa e një punonjësi garanton Autoritetin Kontraktor se Operatori Ekonomik ka në stafin e tij punonjës me njohuritë e duhura profesionale për gatimin e ushqimit pasi ky është një proces shumë sensitiv duke qënë se ushqimi është jetësor për personat e ndodhur në situatë rruge. Përsa i përket numrit dy kuzhinierë kjo është gjithashtu e domosdoshme pasi do të shërbehen dy vakte në ditë për 30 (tridhjetë) persona dhe i vetëm një kuzhinier nuk mund ta realizojë si shërbim.

Referuar sa më sipër, ky kriter garanton AK për realizimin me sukses dhe në kohë të kontratës në tërësi.

b) Kërkesa për të paktën 1 (një) merceolog ushqimi/teknolog ushqimor është i rëndësishëm pasi do të luajë një rol të rëndësishëm në përzgjedhjen, sasinë ne gramature, ruajtjen, përpunimin, paketimin, shpërndarjen dhe përdorimin e ushqimit të sigurt për personat në situatë rruge konform standarteve në fuqi për sigurinë ushqimore.

c) Kërkesa për të paktën 2 (dy) ndihmës /kuzhinier është në përpjestim dhe e lidhur ngushtë me objektin e kontratës objekt prokurimi, duke qënë se edhe ndihmës kuzhinierët janë të domosdoshëm për gatimin e produkteve të cilat do tu shërbehen në vaktin e mëngjesit edhe të darkës shtresave në nevojë apo personave të cilët ndodhen në situatë rruge pasi ata do të asistojnë kuzhinierët gjatë procesit të gatimit konform menuve të përcaktuara sipas përcaktimit të bërë në termat e referencës. Ushqimi në Qendrën komunitare “Strehëza” do të shkojë i gatuar paraprakisht dhe do të shërbehet për t’u konsumuar pranë kësaj qëndre. Kërkesa e një punonjësi garanton Autoritetin Kontraktor se Operatori Ekonomik ka në stafin e tij punonjës me njohuritë e duhura profesionale për gatimin e ushqimit pasi ky është një proces shumë sensitiv duke qënë se ushqimi është jetësor për personat e ndodhur në situatë rruge. Përsa i përket numrit të ndihmës kuzhinierëve është vendosur duke mbajtur në konsideratë se do të shërbehen dy vakte në ditë për 30 (tridhjetë) persona për 365 ditë të

vitit duke përfshirë edhe ditët e shtuna edhe të djela dhe i vetëm një ndihmës kuzhinier nuk mund ta realizojë si shërbim.

d) Kërkesa për të paktën 2 (dy) punonjës shërbimi/shofer është në përpjestim dhe e lidhur ngushtë edhe kjo me objektin e kontratës objekt prokurimi, duke qënë se ata do të kryejnë transportimin e ushqimit konform përcaktimeve të bëra në termat e referencës nga ambjenti që disponon OE për përgatitjen e ushqimit pranë Qendrës Komunitare "Strehëza". Ky transport do të realizohet dy herë në ditë për të dy vaktet dhe për këtë arsye kërkohet edhe që ofertuesit e mundshëm ekonomikë të disponojnë dy shoferë pasi ushqimi do të shkojë i gatuar paraprakisht dhe do të shërbehet për t'u konsumuar pranë kësaj qendre nga personat e ndodhur në situatë rruge.

e) Kërkesa për të paktën 1 (një) punonjës të certifikuar për trajtimin, përpunimin, shpërndarjen, paketimin e produkteve shtazore dhe jo shtazore është e nevojshme lind e nevojshme pasi është një punonjës i certifikuar i specializuar në trajtimin, përpunimin, shpërndarjen, paketimin e produkteve shtazore dhe jo shtazore në mënyrë që ky shërbim të realizohet me sukses për më tepër që është një shërbim sensitiv sepse lidhet direkt me ushqimin që do të konsumohet dhe me rëndësi jetike për personat që u ofrohet ky shërbim. Kërkesa për qënësinë e tyre për një periudhë prej 2 (dy) muaj në listpagesa është përkëruar për të garantuar Ak se është një staf operativ i qëndrueshëm pranë OE dhe që garanton dhe krijon besueshmëri tek AK se ky shërbim do të realizohet me sukses.

2.3.4 Operatori ekonomik duhet të disponojë në pronësi ose me qera 1 (një) mjet transporti ATV i cili do të kryejë transportin e produkteve ushqimore e frigoriferike për të gjithë periudhën e realizimit të shërbimit objekt prokurimi të pajisur me dokumentacion si më poshtë:

(a) Në rastet kur mjeti është në pronësi: Certifikatë pronësie; dokument që vërteton regjistrimin e mjetit- Leje Qarkullimi; siguracionin e vlefshëm të mjetit (policën e sigurimit); certifikatën e vlefshme të kontrollit teknik (SGS).

Në rastet kur mjeti është me qera: Kontratë Qeraje noteriale për gjithë periudhën e realizimit të kontratës objekt i këtij prokurimi; Certifikatë pronësie; dokument që vërteton regjistrimin e mjetit- Leje Qarkullimi; siguracionin e vlefshëm të mjetit (policën e sigurimit); certifikatën e vlefshme të kontrollit teknik (SGS).

(b) Leje higjeno-sanitare per automjetin, lëshuar nga Drejtoria e Shëndetit Publik e rrethit ku ushtron aktivitetin përkatës, e vlefshme për periudhën e realizimit të objektit të kontratës.

Argumentimi:

Ky kriter është vendosur në përputhje me pikën 4, të nenit 77 të Ligjit Nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" dhe nenit 41, të pika 4/ç të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik". Nëpërmjet këtij kriteri kërkohet që Operatorët ekonomik të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund ti vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Mjeti i mësipërm është i domosdoshëm pasi duke marrë në konsideratë vlerën e kontratës që prokurohet, natyrën si dhe kohëzgjatjen e saj i shërben Autoritetit Kontraktor për tu njohur me kapacitetet teknike të ofertuesve me qëllim përmbushjen e kontratës me sukses. Disponimi i Lejes higjeno-sanitare është e rëndësishme për të garantuar Autoritetin Kontraktor se do të respektohen standartet për sigurinë dhe cilësinë e ushqimit i cili do të transportohet drejt Qendrës Komunitare "Strehëza" për njerëzit në nevojë..

2.3.5 Operatori ekonomik duhet të disponojë të paktën një pajisje isobox termike antibakteriale për të mundësuar transportin e produkteve ushqimore e frigoriferike brenda ambjenteve 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 zbatimit të kontratës).

Ky kriter është vendosur në përputhje me pikën 4, të nenit 77 të Ligjit Nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 41, të pika 4/ç të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”. Nëpërmjet këtij kriteri kërkohet që Operatorët ekonomik të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund ti vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Mjeti i mësipërm është i domosdoshëm garanton Autoritetin Kontraktor se do të respektohen standartet për sigurinë dhe cilësinë e ushqimit i cili do të transportohet drejt Qendrës Komunitare “Strehëza” për njerëzit në nevojë i cili duhet të transportohet në kushtet termike optimale dhe kushtet e duhura higjenike në mënyrë që të evitohen bakteriet e mundshme që mund të kontaminojnë ushqimin dhe si pasojë kjo të derivojë në rrezikshëmri për jetën e konsumatorit në rastin konkret të personave në situatë rruge fokus i përditshëm i kësaj qendre.

Shënim: Kërkesat sipas përcaktimit të bërë në pikën 2.3.4 dhe 2.3.5 do të konsiderohen të përmbushura 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 kualifikuar në vend të parë duhet të paraqesë përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit dokumentacionin provues të lartëpërmendur.

2.3.6 Operatori ekonomik duhet te disponoje 1 (një) ambjent ku ushtron veprimtarinë e shërbimit dhe gatimit të ushqimit. Për të plotësuar këtë pikë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- a. Dokumentacionin që vërteton pronësinë ose marrjen me qera (të vlefshme) të këtij ambjenti për kryerjen e aktivitetit të prodhimit dhe shpërndarjes së ushqimit catering për të gjithë periudhën e realizimit të shërbimit objekt prokurimi si edhe Lejen higjeno - sanitare për këtë ambjent.

Argumentimi: Referuar termave të referencës pjesë përbërëse e dokumentave standarte të tenderit si edhe te administruara ne dosjen e procedures është përcaktuar se ofertuesi do të përgatisë ushqimin sipas vakteve edhe menisë së përcaktuar paraprakisht nga AK dhe për realizimin e këtij procesi ofertuesit e mundshëm ekonomik duhet të kenë një ambjent për realizimin e këtij shërbimi ç’ka do të sillte detyrimisht realizimin me sukses të kontratës edhe gjithashtu disponimi i lejes higjeno sanitare garanton sërish AK se ky proces do të kryhet në parametrat e duhura higjenike pa ekzistuar rreziku i kontaminimit te ushqimit dhe si pasojë kjo të derivojë në rrezikshëmri për jetën e konsumatorit në rastin konkret të personave në situatë rruge fokus i përditshëm i kësaj qendre.

2.3.7 Operatori ekonomik duhet të operojë duke plotësuar standardet në fuqi për sigurinë ushqimore. Për këtë, ai duhet të paraqesë vetdëklarim, ku të deklarojë se nga kontrolli i fundit i AKU -së ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ndërsa, operatori e konomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontrates ka detyrimin te paraqesë dokumentacion provues, ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore konform përcaktimeve të bëra në rekomandimin e përbashkët të APP-së dhe AKU-së Nr 10181 prot dt 19.11.2018. Gjithashtu, çdo operator ekonomik ofertues duhet ta administrojë këtë dokument, për verifikim, në rast se do të lindë nevoja.

Argumentimi:

Ky kriter është vendosur konform përcaktimit të bërë në rekomandimin e përbashkët të APP-së dhe AKU-së Nr 10181 prot dt 19.11.2018 i cili i shërben Autoritetit për ti ofruar besueshmërinë dhe sigurinë se aktiviteti i ofertuesit të mundshëm është konform kërkesave ligjore dhe është kryer konform standarteve në fuqi për sigurinë ushqimore.

Shënim: Në zbatim të pikës 1, të Nenit 26, të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”(i ndryshuar), ku parashikohet: “Bashkë me dorëzimin e kërkesave për pjesëmarrje ose të ofertave, autoriteti/enti kontraktor pranon si provë paraprake, në vend të disa vërtetimeve të lëshuara nga autoritetet publike ose palë të treta, formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas përcaktimit në nenin 82, të LPP-së, dhe në këto rregulla”, si dhe përcaktimet e pikës 6, të këtij neni, ku parashikohet: “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 elektronike¹. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinali”.

Autoriteti/enti kontraktor pranon një dokument të lëshuar nga i njëjti institucion ose palë e tretë dhe që ka të njëjtin informacion me atë të paraqitur në procedurën e zhvilluar në mënyrë elektronike.

- Mosparaqitja e dokumentacionit provues, do të jetë kusht s’kualifikimi.
- Autoriteti Kontraktor do të bëjë verifikimin e dokumentacionit në përputhje me vetëdeklarimin e bërë gjatë fazës së ofertimit. Konstatimi i mosperputhjeve midis Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit dhe dokumentacionit të dorëzuar përbën kusht 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 lidhur me Kompaninë e Çertifikuar për zgjidhjen softuerike në përdorim, për tatimpaguesit që lëshojnë fatura përmes zgjidhjes softuerike.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara. Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente false dhe të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim.

2. Argumentimi i termave të referencës

Termet e referencës janë hartuar nga struktura të specializuara/ Grup pune për objektin që prokurohet, i ngritur me Urdhër të Titullarit për hartimin e termave të referencës. Termet e referencës, shërbimin objekt prokurimi, përshkruajnë minimumin ose tërësinë e elementeve më të rëndësishme përbërëse, që garantojnë cilësinë e kërkuar, dhe që i vlerëson shërbimet si të pranueshme për funksionet e kërkuara si dhe janë në përputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, të LPP, si dhe nenit 41, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, **duke argumentuar çdo kërkesë funksionale ose performance, apo/dhe çdo standard të kërkuar, ku çdo referencë duhet të shoqërohet nga fjalët “ose ekuivalenti i tij/saj”.**

Termet e referencës të hartuara për procedurën e prokurimit me objekt: “Furnizime

dhe shërbime me ushqim për menca” për nevoja të Qendrës Komunitare ”Strehëza”.

Termat e referencës/ për shërbimin objekt prokurimi, përshkruajnë minimumin dhe tërësinë e elementeve më të rëndësishme përbërëse, garantojnë cilësinë e kërkuar, dhe i vlerëson shërbimet si të pranueshme për funksionet e kërkuara, në përputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, të LPP, si dhe nenit 41, pika 1, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, si edhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së me nr 10181 prot dt 19.11.2018 duke argumentuar çdo kërkesë funksionale ose performancë, apo/dhe çdo standard të kërkuar, ku çdo referencë shoqërohet nga fjalët “ose ekuivalenti i tij/saj”.

Detyra kryesore funksionale të Qendrës Komunitare Strehëza konform VKB Nr 112 dt 27.09.2018 për “Krijimin e Qendrës Sociale “Strehëza” janë si më poshtë vijon:

- Akomodim i përkohshëm (fjetje) për personat në situatë rruge dhe në raste emergjence;
- Sigurim i paketës së shërbimeve bazë: higjienë, **mensë sociale**, kujdes shëndetësor e psiko-social;
- Shërbime këshilluese, ndërmjetësuese lidhur me statusin civil, strehimin social, punësimin dhe aspekte ligjore;
- Parandalim i braktisjes, institucionalizimit dhe trafikimit të qenieve njerëzore;
- Integrimi i individëve me probleme sociale dhe të zhvillimit;
- Ofrimi i programeve të fuqizimit të individit dhe familjes;
- Sigurim i një mënyre jetese të shëndetshme e të pavarur për personat me aftësi të kufizuar;

Termat e referencës hartohen si të tilla edhe referuar nevojave të Autoritetit Kontraktor i cili merret ndër të tjera edhe me sigurimin e ushqimit për personat në situatë rruge dhe në raste emergjence dhe paraqiten si më poshtë vijon:

Përshkrimi i të dhënave teknike të shërbimeve është bërë në mënyrë të tillë për të krijuar kushte për konkurrim të paanshëm, është bërë nga specialisti i fushës pjesë e grupit të punës dhe detajohen si më poshtë vijon:

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me furnizimin me ushqim:

1. Vlera e përlllogaritur për person do të jetë 300 (treqind) leke pa tvsh ose 360 (treqind e gjashtëdhjetë) lekë me tvsh për shpenzimet ditore të ushqimeve për personat në situatë rruge apo të ndodhur në rrethana emergjente. Kjo kuotë është miratuar me anë të VKB-së Nr. 94 datë 26.08.2019 për “Miratimin e nivelit të kuotave financiare për shpenzime ditore të ushqimeve për personat që përfitojnë shërbime në qendrat sociale të përkujdesit shoqëror në varësi të Bashkisë Tiranë” pika 2.
2. Fokusi kryesor i këtij institucioni është dhënia e vaktit të mëngjesit dhe të darkës për 365 ditë për përfituesit në gjendje rruge
3. Numri maksimal i racioneve të porositura do të jetë jo më shumë se 30 racione
4. Qendra Sociale do të njoftojë në orën 12: 00 për numrin e saktë të racioneve që do të porositen.
5. Qendra Sociale do të furnizohet me Ushqim të Gatshëm nga e hena në të djele në orën 07.00 mëngjesi, dhe ora 20.00 darka.
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 sjell

Kërkesa të Përgjithshme

Operatori ekonomik është i detyruar të zbatojë procedurat e menaxhimit të ushqimit të

kërkuara ne urdhrin e Titullarit te Autoritet Kontraktor.

Operatori ekonomik duhet te ketë inventarin e nevojshëm për ruajtjen, përpunimin, gatimin, dhe shpërndarjen e ushqimit, për një grup personash prej 30 veta per vaktin e mengjes dhe darke , sipas orareve te përcaktuara.

Operatori ekonomik te siguroje e disponoje ne guzhinë, mjete matëse te sasisë te çertifikuara nga inspektorati i kalibrimit te njësive matëse.

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.

Operatori ekonomik, nuk mund te transferoje, kalojë pa pëlqimin e autoritetit kontraktor, detyrimet e tij, kontraktuale një pale te trete.

Operatori ekonomik do te paraqesë ne fund te çdo muaji faturën dhe dokumentacionin justifikues për sasinë e mallrave te furnizuar dhe shërbimin e ofruar.

Operatori ekonomik duhet te ketë inventarin e nevojshëm për ruajtjen, përpunimin, gatimin, dhe shpërndarjen e ushqimit, për një grup personash prej 30 veta per vaktin e mëngjesit edhe të darkës, sipas orareve te përcaktuara.

1. Banjomarina
2. Tabaka -- 30 cope
3. Lugë –30 cope
4. Pirunj – 30 cope
5. Tas per supën –30 cope
6. Pjata gjelle –30 cope
7. Pjata të vogla -30 cope
8. Gota uji – 30 cope
9. Mushama
10. Letra
11. Ndareset e ushqimit (garuzhde etj)

Kërkesa teknike për përgatitjen e ushqimit dhe sigurinë ushqimore.

Siguria ushqimore

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 ditore 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 Sociale Streheza

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.

MENAXHIMI I SHËRBIMIT NGA AUTORITETI KONTRAKTOR

Te verifikojë për vaktin e mengjesit dhe darkes numrin e personave qe trajtohen me ushqim (forca ditore) te detajuar:

- Numri i personave qe trajtohen me vaktin e mengjesit edhe te darkes.

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.

Autoriteti Kontraktor, te mos lejoje operatorin ekonomik qe te përdorë pajisje për gatim jashtë specifikimeve te kërkuara ne këtë shkrese dhe dokumentet standarde te tenderit.

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.

Operatori ekonomik/kontraktori do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menuse javore të ushqimit të miratuar, konform normës bazë të ushqimit.

Menuja e ushqimit do të sigurojë sasinë, cilësinë sipas normës bazë të ushqimit.

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.

Operatori ekonomik duhet te zbatoje kerkesat e Ligjit Nr. 9863 date 28.01.2008 "*Per Ushqimin*" i ndryshuar, per furnizimin/shperndarjen me produktet ushqimore ne ambientet e percaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe per ruajtjen e higjenes dhe mjedisit, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

Produktet e perdorura per pergatitjen e ushqimeve duhet te jene ne perputhje dhe ne respektim te standarteve te kerkuara ne aktet ligjore e nenligjore ne fuqi, konform manualit te vetekontrollit HACCP.

Transporti i ushqimit te pergatitur nga kuzhina e sherbimit te ushqimit social

per grupet e vecanta deri te konsumatori, te realizohet me mjete, pajisje dhe ene te posacme (termuse) te llojeve dhe madhesive te ndryshme ne funksion te sasise qe ofrohet, si dhe per te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit (e rendesishme eshte ruajtja e temperatures sipas llojit te produktit).

Operatori ekonomik, te respektoje rregullat e higjenes per larjen, pastrirnin, dhe perpunimin e zarzavateve, frutave, sipas kerkesave te ligjeve ne fuqi ne fushen e higjienes dhe ushqimit.

Operatori per qellime higjene dhe pastrimi te perdore detergjente dhe solucione kimike te certifikuara nga institucionet e njohura me ligj dhe te pa demshme per shendetin e njerezve te percaktuara sipas akteve perkatese.

Operatori ekonomik duhet te siguroje nje higjene te perditshme ne mbajtjen e pajisjeve te kuzhines, ambienteve te gatimit, atyre te ndarjes se ushqimit dhe mensave.

Operatori ekonomik duhet te realizoje larjen dhe dezinfektimin e eneve dhe pajisjeve qe perdoren. Pastrimi i inventarit te imet kryhet nga operatori ekonomik, i cili duhet te mbaje dhe rregjistrat e pastrimit.

Ne rast te semundjeve infektive, te perdoren per shperndarje te ushqimit vetem paisje te vecanta dhe nje perdorimshe.

Operatori ekonomik, do te paketoje dhe te evadoje cdo dite mbeturinat qe krijohen si rezultat i prodhimit, shperndarjes dhe konsumit te ushqimit, ne vendet e caktuara si vend grumbullimi mbeturinash.

Materiali ne kontakt me ushqimin (termuset, enet, etj, me te cilat transportohet ushqimi) te jene material i pershtashem dhe lehtesisht te pastrueshme, sipas kerkesave te Udhhezimit te Ministrit te Bujqesise Nr. 22, date 25.11.2010 *"Kushtet e pergjithshme dhe te vecanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatoret e biznesit ushqimor"*, me mbyllje henndike (per te siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtem). Enet qe perdoren per transportin duhet te jene me material jo te demshem per shendetin.

Punonjesit e operatorit ekonomik ne momentin e shperndarjes se ushqimit ne ambientet e autoritetit kontraktor, duhet te jene te pajisur me uniformen, veshjen perkatese te punes (*perparese, grykese, kepuce, pantallona, kepuce*), keta te fundit te jene te pajisur me libreze shendetesore.

Operatori ekonomik duhet qe ne cdo kohe te shoqeroje ushqimin e gatuar me dokumentacionin perkates deri ne konsumimin e plote te tij dhe te garantoje sigurine e produktit nepermjet gjurmueshmerise se tij, sipas VKM nr. 760, date 16.09.2015 *"Per kerkesat per gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit per kafshe pergjate zinxhirit ushqimor"* dhe analizave te ujit qe perdor.

Programi Ushqimor

1. Kontraktori do te zbatoje planin e menuse ditore dhe javore 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 kontraktori duhet tu përgjigjen kushteve qe përcakton Ligji mbi ushqimin,

GRAMATURAT;

Darka

MISH ME FASULE	
fasule	100gr
mish	50gr
qepe	10gr
leng mishi	
salce	5g
kripe	5 gr
piper	3gr
vaj gatimi	30 gr

PILAF	
oriz	100gr
gjalpë	10gr
kripe	5gr

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

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
majdanos	5gr
koper	5gr
gjalpë	7gr

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

QULLE ME MISH PULE	
mish pule	75 gr
miell	10gr
gjalpe	10gr
salce	10gr
leng mishi	
hudhra	5gr
uthull	10ml
kripe	5gr

PASTICE	
spageti	50gr
veze	kokra
qumesht	50ml
djath	20gr
gjalp	10gr
miell	10gr
kripe	5gr

SALLATE JESHILE	
sallate jeshile	50gr
djath te bardhe	10 gr
vaj ulliri	5ml
kripe	5gr
kastravec	20gr

piper	5gr
vaj gatimi	50gr

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

MAKARONA	
makarona	100gr
gjalpë	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
kripe	5gr
salce	5gr
leng mishi	
vaj gatimi	50 ml

BURANI ME SPINAQ	
mish	50 gr
qepe	30gr
spinaq	50gr
oris	10gr
leng mishi	
kripe	5gr
piper	5gr
vaj gatimi	50gr

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

Menuja : Vakti i darkës:

MENYJA NR. 1	
1	Fasule
2	Pilaf
3	Kos/200GR
4	Sallate domate
5	Buka/200GR
6	embelsire/100 GR
7	Caj
8	Kafe

MENYJA NR. 4	
1	Mish me laker
2	makarona
3	Kos/200GR
4	Sallate jeshile
5	Buka/200GR
6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

MENYJA NR. 7	
1	Mish me presh
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
5	molle/100 GR

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

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

6	Caj
7	Kafe

6	frut/100 GR
7	Caj
8	Kafe

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

Menuja: Vakti i mengjesit

MENYJA NR. 1	
1	Vezë
2	Djathë 50 gr
3	Gjalp/20GR
4	Buka/200GR
5	Caj
6	Kafe

MENYJA NR. 2	
1	Vezë
2	Gjalp/20GR
3	Buka/200GR
4	Recel/ 20GR
5	Kafe
6	Lëng frutash/300ML

MENYJA NR. 3	
1	Vezë
2	Salcice
3	Buka/200GR
4	Djathë 50GR
5	Leng frutash 300ML
6	Kafe

MENYJA NR. 4	
1	Omëlete
2	Djathë
3	Buka/200GR
4	frut/100 GR
5	Caj
6	Kafe

MENYJA NR. 5	
1	Petulla
2	Djathë 50 GR
3	Recel
4	Qumesht 30ML
5	Kafe
6	Kafe

MENYJA NR.6	
1	Pite
2	Domate
3	Djathë/ 50GR
4	Lëng frutash/300 ML
5	Kafe

MENYJA NR. 7	
1	Sallam me feta 50GR
2	djathë me feta 50GR
3	Buka/200GR
4	Caj
5	Kafe
6	Kafe

Termat e referencës janë hartuar nga grupi i punës si më sipërcituar në përputhje me ligjin Nr 10/2022 dt 27.01.2022 “Për ushqimin” si edhe në nenin 36 të Ligjit 162/2020 “Për Prokurimin Publik” si edhe në mbështetje të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU –së me Nr 10181 prot dt 19.11.2018.

Sa më sipër, hartimi i kërkesave për kualifikim, që lidhen me kapacitetin teknik, termat e referencës, dhe çdo informacion tjetër specifik i nevojshëm, janë hartuar nga specialisti i fushës, anëtar i njësisë së prokurimit. Për të krijuar dosjen e tenderit në sistemin e prokurimit elektronik të APP dhe për të ngarkuar të gjithë dokumentacionin e procedurës së prokurimit me objekt “Furnizime dhe shërbime me ushqim për menca” për nevoja të Qendrës Komunitare ”Strehëza”, Njësia e Prokurimit autorizoi personin përgjegjës për prokurim.

Bashkëlidhur këtij procesverbali:

*Dokumentat e tenderit
Termat e referencës*

NJËSIA E PROKURIMIT