



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

BASHKIA TIRANË

ANEKSI 1 – TERMA REFERENCE

**“FURNIZIME DHE SHËRBIME ME USHQIM PËR MENCA PËR NEVOJA TË QËNDRËS
KOMUNITARE “STREHËZA”**

Tiranë, 2024

Termat e referencës/për shërbimin objekt prokurimi, përshkruajnë minimumin dhe tërësinë e elementëve 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-së nr.285/2021 për “Miratimin e rregullave të prokurimit publik”, si dhe rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së me nr 10181 prot dt 19.11.2018 duke argumentuar cdo kërkesë funksionale ose performance, apo/dhe cdo standart të kërkuar, ku cdo reference shoqërohet nga fjalët “ose ekuivalenti i tij/saj”.

Detyra kryesore funksionale të Qendrës Komunitare Strehëza konform VKB-së Nr.112 datë 27.09.2018 për “Krijimin e Qendrës Sociale Strehëza” janë si më poshtë:

- Akomodim i përkohshëm (fjetje) për personat në situatë rruge dhe në raste emergjence;
- Sigurim i paketës së shërbimeve bazë: higjenë, 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;
- Ofrim 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 nga specialisti i fushës, pjesë e grupit të punës i miratuar me Urdhërin nr.3304 datë 02.12.2024 dhe detajohen si më poshtë:

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

1. Vlera e përlogaritur për person do të jetë 430 (katërqind e tridhjetë) lekë pa 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.31 datë 28.03.2024 për *“Miratimin e nivelit të kuotave financiare për shpenzime ditore të ushqimeve për personat që përfitojnë shërbime në qendrat komunitare dhe rezidenciale 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 hëna në të dielë në orën 07:00 të mëngjesit dhe ora 20:00 të darkës.

6. Qendra Sociale do të pajiset me një faturë provizore ku do të cilësohen numri i menuve të marra në dorëzim, çmimi si dhe vlera në lekë e ushqimit të sjellë.

Kërkesa të përgjithshme:

1. Operatori ekonomik është i detyruar të zbatojë procedurat e menaxhimit të ushqimit të kërkuara në Urdhërin e Titullarit të Autoritetit Kontraktor.
2. Operatori ekonomik duhet të ketë inventarin e nevojshëm për ruajtjen, përpunimin, gatimin dhe shpërndarjen e ushqimit, për një grup personash prej 30 veta për vaktin e mëngjesit dhe darkës, sipas orareve të përcaktuara.
3. Operatori ekonomik duhet të sigurojë e disponojë në kuzhine, mjete matëse të sasisë të certifikuara nga inspektoriati i kalibrimit të njësisive matëse.
4. Çdo ditë, përfaqësues të operatorit ekonomik do të rakordojnë me personin e ngarkuar nga titullari i Qendrës Sociale për hartimin e forces ditore të ushqimit dhe për konsumin e tij, në Qendrën Sociale.
5. Operatori ekonomik nuk mund të transferojë, kalojë pa pëlqimin e autoritetit kontraktor detyrimet e tij kontraktuale një pale të tretë.
6. Operatori ekonomik do të paraqesë në fund të cdo muaji faturën dhe dokumentacionin justifikues për sasinë e mallrave të furnizuar dhe shërbimin e ofruar.

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

1. Banjomarina
2. Tabaka – 30 copë
3. Luge – 30 copë
4. Pirunj – 30 copë
5. Tas për supën – 30 copë
6. Pjata gjelle – 30 copë
7. Pjata të vogla – 30 copë
8. Gota uji – 30 copë
9. Mushama
10. Letra
11. Ndarëset e ushqimit (garuzhde)

Kërkesat teknike për përgatitjen e ushqimit dhe sigurinë ushqimore.

Siguria ushqimore:

1. Të gjithë artikujt ushqimorë që do të përdoren për gatim do të jenë të cilësisë së parë, të freskëta, sipas specifikimeve teknike për lëndët e para të përcaktuara në këtë dokument.

2. Ushqimi të jetë i gatuar në çast, racioni ditore duhet të përmbajë sasi të duhura të artikujve sipas listës së menisë javore dhe ditore, ushqimi të shpërndahet i ngrohtë sipas orareve të përcaktuara nga Administrata e Qendrës.
3. Në asnjë rast nuk do të lejohet zëvendësimi i artikujve ushqimorë që janë përcaktuar në normën bazë të ushqimit, me përjashtim të rasteve të fatkeqësisë natyrore apo të fuqisë madhore.
4. Personeli që do të realizojë procesin e prodhimit të ushqimit, të ketë kualifikimin e nevojshëm profesional, si dhe të jetë pajisur me librezë shëndetësore.

MENAXHIMI I SHËRBIMIT NGA AUTORITETI KONTRAKTOR:

1. Të verifikojë për vaktin e mëngjesit dhe darkës numrin e personave që trajtohen me ushqim (forca ditore) të detajuar:
 - Numri i punonjësve që trajtohen me vaktin e mëngjesit edhe të darkës.
2. Autoriteti Kontraktor të kontrollojë e t'i 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 shpërndarjes së tij.
3. Autoriteti Kontraktor të mos lejoj operatorin ekonomik që të përdorë pajisje për gatim, jashtë standarteve të specifikimeve teknike të kërkuara në dokumentat standarte të tenderit.
4. Autoriteti Kontraktor, nëpërmjet komisionit të ngritur me urdhër të titullarit do të regjistrojë veprimet ekonomike për sasinë e racioneve ditore të prodhuara në ditë të detajuara me numër rendor me një vakt, veprimet për likuidimin e detyrimeve të lindura ndaj operatorit ekonomik do të rregullohen me urdhër të veçantë të titullarit të Autoritetit Kontraktor.
5. Operatori ekonomik do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menisë 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. Të disponojë mjete transporti të përshtatshme për transport të produkteve ushqimore të freskëta si dhe ato të gatuar, të cilat ia plotësojnë të gjitha kushtet higjieno-sanitare sipas standarteve në fuqi.

Programi ushqimor:

1. Sipërmarrësi do të zbatojë planin e menisë 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 kontraktori duhet t'u përgjigjen kushteve që përcakton ligji mbi ushqimin.

GRAMATURAT:

Darka:

MISH ME FASULE	
Fasule	100 gr
Mish	50 gr
Qepe	10 gr
Leng mishi	
Salce	5 gr
Kripe	5 gr
Piper	3 gr
Vaj gatimi	30 gr

PILAF	
Oris	100 gr
Gjalp	10 gr
Kripe	5 gr

SALLATE DOMATE	
Domate	100 gr
Qepe	10 gr
Vaj ulliri	10 ml
Kripe	5 gr
Kastravec	20 gr

MISH ME ZARZAVATE	
Mish	50 gr
Qepe	10 gr
Bizele	20 gr
Karrota	20 gr
Patate	20 gr
Salce	5 gr
Leng mishi	
Kripe	5 gr
Piper	5 gr
Vaj gatimi	50 gr

SUPE ME ORIS	
Oris	100 gr
Domate	30 gr
Kripe	5 gr
Piper	3 gr
Majdanoz	5 gr
Koper	5 gr
Gjalpe	7 gr

SALLATE ULLIRI	
Ullinj	100 gr
Qepe	10 gr
Vaj ulliri	5 ml
Kripe	5 gr
Kastravec	20 gr

QULL ME MISH PULE	
Mish pule	75 gr
Miell	10 gr
Gjalpe	10 gr
Salce	10 gr
Leng mishi	
Hudhra	5 gr
Uthull	10 ml
Kripe	5 gr
Piper	5 gr
Vaj gatimi	50 ml

PASTICE	
Spageti	50 gr
Veze	kokra
Qumesht	50 ml
Djath	20 gr
Gjalp	10 gr
Miell	10 gr
Kripe	5 gr

SALLATE JESHILE	
Sallate jeshile	50 gr
Djath i bardhe	10 gr
Vaj ulliri	5 ml
Kripe	5 gr
Kastravec	20 gr

MISH ME LAKER	
Mish	50 gr
Laker	100 gr
Karrota	20 gr
Kripe	5 gr
Salce	5 gr
Leng mishi	
Vaj gatimi	50 ml

MAKARONA	
Makarona	100 gr
Gjalp	10 gr
Kripe	5 gr
Salce	40 gr

SALLATE ME LAKER TE GRIRE	
Laker	100 gr
Karrota	50 gr
Vaj ulliri	5 ml
Kripe	5 gr
Uthull	50 ml

MISH ME PATATE	
Mish	50 gr
Patate	100 gr
Karrota	50 gr
Kripe	5 gr
Salce	5 gr
Leng mishi	
Vaj gatimi	50 ml

BURANI ME SPINAQ	
Mish	50 gr
Qepe	30 gr
Spinaq	50 gr
Oris	10 gr
Leng mishi	
Kripe	5 gr
Piper	5 gr
Vaj gatimi	50 ml

MISH ME ZARZAVATE	
Mish	50 gr
Qepe	30 gr
Speca	30 gr
Patellxhana	30 gr
Kunguj	30 gr
Leng mishi	
Kripe	5 gr
Piper	5 gr
Vaj gatimi	50 ml

MISH ME QEPE	
Mish	50 gr
Qepe	50 gr
Miell	20 gr
Kripe	5 gr
Salce	5 gr
Leng mishi	
Hudhra	25 gr
Miell	10 gr
Vaj gatimi	50 ml

FRIKASE (SHQETO) ME MISH	
Mish	50 gr
Kos	50 gr
Veze	1 kokerr
Gjalpe	10 gr
Kripe	5 gr
Leng mishi	
Miell	10 gr

GJELLE VERORE ME MISH	
Mish	50 gr
Qepe	50 gr
Domate	50 gr
Speca	50 gr
Kripe	5 gr
Leng mishi	
Vaj gatimi	50 ml

MISH ME PRESH	
Mish	50 gr
Presh	100 gr
Vaj gatimi	50 ml
Kripe	5 gr

Salce	5 gr
Leng mishi	
Uthull	50 gr
Vaj gatimi	50 ml

VAKTI I MENGJESIT:

MENYRA NR.1	
1.	Veze
2.	Djathe 50 gr
3.	Gjalpe 20 gr
4.	Buka 200 gr
5.	Caj
6.	Kafe

MENYRA NR.2	
1.	Veze
2.	Gjalpe 20 gr
3.	Buka 200 gr
4.	Recel 20 gr
5.	Kafe
6.	Leng frutash 300ml

MENYRA NR.3	
1.	Veze
2.	Salcicce
3.	Buka 200 gr
4.	Djath 50 gr
5.	Leng frutash 300 ml
6.	Kafe

MENUTE SIPAS VAKTEVE:

Menuja e darkes:

MENYRA NR.1	
1.	Fasule
2.	Pilaf
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate domate
5.	Buka 200 gr
6.	Embelsire 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.2	
1.	Mish me zorzavate
2.	Supe me oriz
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate ulliri
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.3	
1.	Qulle me mish pule
2.	Pastice
3.	Kos 200 gr
4.	Buke 200 gr
5.	Molle 100 gr
6.	Caj
7.	Kafe

MENYRA NR.4	
1.	Mish me laker
2.	Makarona
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate jeshile
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.5	
1.	Mish me patate
2.	Pilaf
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate laker
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.6	
1.	Mish me qepe
2.	Supe me oris
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate jeshile
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.7	
1.	Mish me presh
2.	Makarona
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate domate
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.8	
1.	Gjelle verore me mish
2.	Pilaf
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate jeshile
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.9	
1.	Frikase (shqeto me mish)
2.	Makarona
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate domate
5.	Buke 200 gr
7.	Frut 100 gr
8.	Caj
9.	Kafe

MENYRA NR.10	
1.	Mish me perime
2.	Pilaf
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate me perime te ziera
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

MENYRA NR.11	
1.	Burani me spinaq
2.	Pilaf
3.	Kos 200 gr
4.	Sallate laker
5.	Buka 200 gr
6.	Frut 100 gr
7.	Caj
8.	Kafe

Menyja e mengjesit:

MENYRA NR.1	
1.	Veze
2.	Djath 50 gr
3.	Gjalp 20 gr
4.	Buka 200 gr
5.	Caj
6.	Kafe

MENYRA NR. 2	
1.	Veze
2.	Gjalp 20 gr
3.	Buka 200 gr
4.	Recel 20 gr
5.	Kafe
6.	Leng frutash 300 ml

MENYRA NR.3	
1.	Veze
2.	Salcice
3.	Buka 200 gr
4.	Djath 50 gr
5.	Leng frutash 300 ml
6.	Kafe

MENYRA NR.4	
1.	Omlete
2.	Djath
3.	Buka 200 gr
4.	Frut 100 gr
5.	Caj
6.	Kafe

MENYRA NR.5	
1.	Petulla
2.	Djath 50 gr
3.	Recel
4.	Qumesht 30 ml
5.	Kafe

MENYRA NR.6	
1.	Pite
2.	Domate
3.	Djath 50 gr
4.	Leng frutash 300 ml
5.	Kafe

MENYRA NR.7	
1.	Sallam me feta 50 gr
2.	Djath me feta 50 gr
3.	Buka 200 gr
5.	Caj
6.	Kafe

Termet e referencës janë hartuar nga grupi i punës si më sipërcituar në përputhje me ligjin Nr.10/2022 datë 27.01.2022 “Për ushqimin” (i ndryshuar), si dhe nenin 36 të Ligjit 162/2020 “Për prokurimin publik” (i ndryshuar) si dhe në mbështetje të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së me Nr.10181 prot dt. 19.11.2018.