

**MINISTRIA E BRENDSHME  
AGJENCIA SHTETËRORE E PROKURIMEVE TË PËRQENDRUARA**

**MIRATOI:**

**TITULLARI ORGANIT QENDROR BLERËS**

**ENDRI MULLAI**

**DOKUMENTAT STANDARDE TË TENDERIT PËR  
PROCEDURËN E HAPUR MBI KUFIRIN E LARTË MONETAR  
SHËRBIME<sup>1</sup>**

**OBJEKTI: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI”, NDARË NË 4  
(KATËR) LOTE**

---

<sup>1</sup> Në rastet e mosparashikimeve konkrete në këtë set dokumentash autoriteti /enti kontraktor do ti referohet parashikimeve të legjislacionit dhe rregullave të prokurimit publik në fuqi.

## NJOFTIME

### NJOFTIMI PARAPRAK I INFORMACIONIT/ NJOFTIMI PERIDIOK I INFORMACIONIT

*(Për t'u Plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor nëse aplikohet)*

#### 1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor;

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

#### 1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

Njësi e autoriteteve vendore

Institucioni i pavarur

Të tjera

#### 1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta

I deleguar

Organ Qendror blerës

Të tjera

#### 1.4 Emri dhe adresa e personit të kontaktit:

Personi (at) përgjegjës për prokurimin: \_\_\_\_\_

Tel/faks \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

#### 1.5 Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër dhe kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):

\_\_\_\_\_

#### 1.6 Lloji i procedurës së prokurimit: \_\_\_\_\_

#### 1.7 Tipi i kontratës: \_\_\_\_\_

#### 1.8 Fondi limit i përlogaritur për këtë kontratë/marrëveshje kuadër/Fondi limit i përlogaritur për këtë objekt siç është planifikuar në parashikimin buxhetor të Autoritetit/Entit Kontraktor (në rastin e marrëveshjeve kuadër ose kontratave shumëvjeçare) :

\_\_\_\_\_

**1.9 Kohëzgjatja e përafërt e kontratës/marrëveshjes kuadër :** \_\_\_\_\_

**1.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës/marrëveshjes kuadër dhe/ose Lotit (eve), nëse përdoren:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**1.11. Lloji i Marrëveshjes Kuadër, nëse është rasti:**

\_\_\_\_\_

**1.12 Kohën e përafërt për zhvillimin e procedurës së prokurimit:**

\_\_\_\_\_

**1.13 Informacion tjetër që konsiderohet i dobishëm nga autoriteti/enti kontraktor:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor )

## NJOFTIMI I KONTRATËS

### Seksioni 1: Autoriteti/Enti Kontraktor

#### 1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri:	Agjencia Shtetërore e Prokurimeve të Përqendruara
Adresa:	Blv "Dëshmorët e Kombit" Nd.1, 1001, Tiranë
Tel/Faks:	
E-mail:	<a href="mailto:Lorena.Barjamaj@mb.gov.al">Lorena.Barjamaj@mb.gov.al</a>
Adresa e ueb-faqes:	<a href="http://www.abp.gov.al">www.abp.gov.al</a>
Personi/at përgjegjës për prokurimin: (emri, e-mail)	Lorena BARJAMAJ <a href="mailto:Lorena.Barjamaj@mb.gov.al">Lorena.Barjamaj@mb.gov.al</a>

#### 1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror	<input checked="" type="checkbox"/>	Institucioni i pavarur	<input type="checkbox"/>
Njësi e autoriteteve vendore	<input type="checkbox"/>	Të tjera	<input type="checkbox"/>

#### 1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Autoritet/Ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta	<input type="checkbox"/>	Organ Qendror blerës	<input checked="" type="checkbox"/>
I deleguar	<input type="checkbox"/>	Të tjera	<input type="checkbox"/>

#### 1.4 Kontratë në bazë të një marrëveshje të posaçme midis Shqipërisë dhe një shteti tjetër:

Po  Jo

#### 1.5 Kontratë që bashkëfinancohet nga një organizatë ndërkombëtare ose një institucion financiar ndërkombëtar:

Po  Jo

#### 1.6 Kontratë e rezervuar :

Jo

Po

**Seksioni 2: Objekti i Kontratës: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi”, ndarë në 4 (katër) Lote.**

**2.1 Numri i referencës së procedurës: REF-77111-08-09-2023**

**Numri references Loti 1 : REF-77115-08-09-2023**

**Numri references Loti 2 : REF-77117-08-09-2023**

**Numri references Loti 3 : REF-77119-08-09-2023**

**Numri references Loti 4 : REF-77122-08-09-2023**

**2.2 Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP)- CPV -15894220-9**

**2.3 Lloji i Kontratës: “Kontratë Publike për Shërbime”**

**2.4 Kontrata në bazë të Marrëveshjes Kuadër:**

Po            X            Jo           

**2.5 Lloji i Marrëveshjes Kuadër:**

**Me një Operator Ekonomik**           

**Me disa Operatorë Ekonomikë**            X

**Të gjitha kushtet janë të përcaktuara**            Po X Jo

**2.6 Marrëveshje kuadër me një operator ekonomik:**

Në rastin e Marrëveshjes Kuadër me një Operator Ekonomik, kur janë përcaktuar të gjitha kushtet, më poshtë të jepen arsyet e përzgjedhjes

~ Në zbatim të nenit 52/4 të ligjit nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”, në nenin 64 të VKM-së nr.285 datë 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, përcaktohet se: “Kur marrëveshja kuadër lidhet me më shumë se një operator ekonomik, atëherë kjo marrëveshje kuadër zbatohet në një nga mënyrat e mëposhtme: a) nëpërmjet zbatimit të kushteve të parashtruara në marrëveshjen kuadër, pa rihapur konkurrimin; b) kur marrëveshja kuadër përcakton të gjitha kushtet që rregullojnë ofrimin e punëve, shërbimeve dhe furnizimeve në fjalë, pjesërisht pa rihapur konkurrimin në përputhje me shkronjën “a” të kësaj pike, dhe pjesërisht me rihapjen e konkurrimit ndërmjet operatorëve ekonomikë, palë të marrëveshjes kuadër, në përputhje me shkronjën “c” të kësaj pike, kur kjo mundësi është parashikuar nga autoritetet ose entet kontraktore në dokumentet e tenderit për marrëveshjen kuadër. Zgjedhja nëse punët, furnizimet ose shërbimet specifike blihen pas rihapjes së konkurrimit ose direkt sipas kushteve të përcaktuara në marrëveshjen kuadër bëhet në përputhje me kritere objektive, të cilat përcaktohen në dokumentet e tenderit për marrëveshjen kuadër. Në këto dokumente duhet, gjithashtu, të specifikohet se cilat kushte mund t'i nënshtrohen rihapjes së konkurrimit. Mundësitë që parashikohen në paragrafin e

parë të kësaj shkronje, gjithashtu, zbatohen për çdo lot të marrëveshjes kuadër, për të cilët të gjitha kushtet që rregullojnë ofrimin e punëve, shërbimeve dhe furnizimeve në fjalë përcaktohen në marrëveshjen kuadër, pavarësisht nëse janë përcaktuar ose jo të gjitha kushtet që rregullojnë ofrimin e këtyre punëve, shërbimeve dhe furnizimeve për lote të tjera.

c) kur në marrëveshjen kuadër, nëpërmjet rihapjes së konkurrimit ndërmjet operatorëve ekonomikë, palë të marrëveshjes kuadër, nuk janë përcaktuar të gjitha kushtet që rregullojnë ofrimin e punëve, shërbimeve të realizuara.

- Bazuar në pikën 7 të VKM 393 date 09.06.2022 “Për krijimin, organizimin dhe funksionimin e Agjencisë Shtetërore të Prokurimeve të Përqendruara dhe ngarkimin e kësaj Agjencie për kryerjen e procedurave të veçanta të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrisë, Ministrive dhe Institucioneve të Varësisë”.

## 2.7 Marrëveshje Kudër me disa operatorë ekonomikë:

**Numri i operatorëve ekonomikë, me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër: 1 (një) Operator Ekonomik, per secilin lot.**

## 2.8 Kushtet që duhet të zbatohen në rastin e rihapjes së konkurrimit:

	<p>Kushtet që do zbatohen në rastin e rihapjes së konkurimit dhe/ose përdorimi i mundshëm i blerjes elektronike</p>	<p>Nuk do të ketë rihapje të konkursit.                  Kontrata/ kontratat do të lidhen sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor të përcaktuara në pikën 2.9 të DT, me operatorin ekonomik të suksesshëm.                  Dhënia e kontratës/ kontratave do të behet nga Autoriteti Kontraktor i përcaktuar në pikën 2.9 të DT.                  Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatori ekonomik, palë në marrëveshjen kuadër.                  Ne rast te lindjes se nevojës konkrete per te lidhur nje kontrate brenda marrëveshjes kuader, autoriteti kontraktor duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me sasi të përkatëse të artikujve.                  Autoriteti kontraktor i kerkon operatorit ekonomik fitues, te japë oferten e tij.                  Komunikimi ndërmjet autoritetit kontraktor dhe operatorit ekonomik, behet ne forme te shkruar ose elektronike (email, fax, etj.) dhe ne çdo rast duhet te dokumentohet dhe te behet pjese e dosjes se procedures.                  Sasi të e parashikuara dhe të kerkuara janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t'i blerë ato.</p>
--	---	---

**2.9 Autoriteti Kontraktor/Autoritetet kontraktore ose Enti/Entet kontraktore që do të jenë palë në Marrëveshjen Kuadër: Organi Qendror Blerës Agjencia Shtetërore e Prokurimeve të Përqendruara, në emër dhe për llogari të autoriteteve kontraktore si vijon:**

- Spitali Rajonal Lezhë;
- Spitalin Rajonal Durrës;
- Spitalin Universitar “Shefqet Ndroqi”;
- Spitalin Rajonal Berat

## 2.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës / Marrëveshjes Kuadër

1. Fondi limit/vlera e pritshme e kontratës: **659,274,479** (gjashtëqind e pesëdhjetë e nëntë milion e dyqind e shtatëdhjetë e katër mijë e katërqind e shtatëdhjetë e nëntë) Lekë (pa TVSH) ose **6,360,583** (gjashtë milion e treqind e gjashtëdhjetë mijë e pesëqind e tetëdhjetë e tre) Euro (pa TVSH);

2. Në rastin kur, objekti i prokurimit përbëhet nga disa artikuj, **shumatorja e çmimeve për njësi është: Nuk Aplikohet.**

3. Burimi i financimit: **Buxheti i Shtetit.**

4. Kodi Output: 1234567

5. Tipi:

Investime  Kodi: \_\_\_\_\_ Vlera: \_\_\_\_\_

Shërbime X Kodi: 602 Vlera: **659,274,479 Lekë (pa TVSH)**

## 2.11 Kohëzgjatja e kontratës ose afati i zbatimit të kontratës:

Kohëzgjatja në muaj  ose ditë

Ose

Fillon më / /  mbaron më / /

### 2.11.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:

**Kohëzgjatja në muaj: 48 (dyzetë e tetë) Muaj (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)**

Loti 1 - 48 (dyzetë e tetë) Muaj (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)

Loti 2 - 48 (dyzetë e tetë) Muaj (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)

Loti 3 - 48 (dyzetë e tetë) Muaj (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)

Loti 4 - 48 (dyzetë e tetë) Muaj (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)

**2.12 Vendi i dorëzimit të objektit të kontratës:**

**Loti 1 në ambjentete e Spitalit Rajonal Lezhë;**

**Loti 2 në ambjentet e Spitalit Rajonal, Durrës;**

**Loti 3 në ambjentet e Spitalit Universitar “Shefqet Ndroqi”;**

**Loti 4 në ambjentet e Spitalit Rajonal Berat.**

**2.13 Ndarja në Lote:**

**Po**

**X**

**Jo**

*Nëse po,*

**2.14 Përshkrimi i shkurtër i Loteve:**

(objekti dhe fondi limit për secilin Lot)

- ~ **Loti 1 me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi”, për Spitalin Rajonal Lezhë,** me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **96,768,787** (nëntëdhjetë e gjashtë milion e shtatëqind e gjashtëdhjetë e tetë mijë e shtatëqind e tetëdhjetë e shtatë) Lekë (pa TVSH), ose **933,611** (nëntëqind e tridhjetë e tre mijë e gjashtëqind e njëmbëdhjetë) Euro (pa TVSH);
- ~ **Loti 2 me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Durrës”,** me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **192,482,588** (njëqind e nëntëdhjetë e dy milion e katërqind e tetëdhjetë e dy mijë e pesëqind e tetëdhjetë e tetë) Lekë (pa TVSH), ose **1,857,044** (një milion e tetëqind e pesëdhjetë e shtatë mijë e dyzetë e katër) Euro (pa TVSH);
- ~ **Loti 3 me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Universitar “Shefqet Ndroqi””,** me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **321,229,981** (treqind e njëzet e një milion e dyqind e njëzet e nëntë mijë e nëntëqind e tetëdhjetë e një) Lekë pa TVSH, ose **3,099,180** (tre milion e nëntëdhjetë e nëntë mijë e njëqind e tetëdhjetë) Euro (pa TVSH);
- ~ **Loti 4 me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Berat”,** me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **48,793,123** (dyzet e tetë milion e shtatëqind e nëntëdhjetë e tre mijë e njëqind e njëzet e tre) Lekë (pa TVSH), ose **470,749** (katërqind e shtatëdhjetë mijë e shtatëqind e dyzetë e nëntë) Euro (pa TVSH);

**2.14.1 Një ofertues mund të aplikojë për:**

një Lot,

disa Lote,

**X** të gjitha Lotet.

Për secilin Lot duhet të paraqitet një ofertë e veçantë.

**2.14.2 Numri maksimal i Loteve për ofertues:**

Specifikoni numrin maksimal të Loteve që mund t'i jepen një ofertuesi \_\_\_\_\_



**2.14.3 Kriteret/rregullat që duhet të zbatohen për të përcaktuar Lotet që do t'i jepen ofertuesit:**

Specifikoni kriteret për të përcaktuar Lotet që do të jepen, kur ofertuesi shpallet fitues i më shumë Loteve sesa numri maksimal i lejuar në pikën 2.14.2.

**Shënim:** Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe germa b,c,d e pikes 5 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të kualifikohet vetëm në atë Lot ku oferta e tij është ekonomikisht më e favorshme.

**2.14.4 Kombinimi i Loteve në një kontratë/kontrata të përbashkëta (Kur të njëjtit ofertues mund t'i jepet më shumë se një Lot):**

Po  Jo

Nëse po, specifikoni grupin e Loteve që mund të kombinohen

**2.15 Pranohen variantet:**

Po  Jo

**2.15.1 Pranohet nënkontraktimi:**

Po  Jo

**Shënim: Operatoren ekonomik duhet të deklarojnë nëse do të nënkontraktojnë një apo disa shërbime një operatori ekonomik në Sistemin e Prokurimeve Elektronike.**

**Nuk do të pranohen nënkontraktor të padeklaruar në fazën e zbatimit të kontratës sipas përcaktimeve ligjore në fuqi.**

**Nëse gjatë zbatimit të marrëveshjes kuadër do të hasen nënkontraktor të pa deklaruar O.E. fitues do të jetë përgjegjës për penalitetet ligjore në përputhje me LPP.**

**Nëse lejohet nënkontraktimi, specifikoni përqindjen e lejuar për nënkontraktim:**

*(nuk lejohet nënkontraktimi në një masë më të madhe se 50 % e vlerës së kontratës)*

**Shënim: Lejohet nënkontraktimi, Jo më shumë se 50% e vlerës së kontratës.**

**2.15.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të kryejë pagesa direkte tek nënkontraktori:**

Po  Jo

**Shënime të tjera (nëse vlerësohen të nevojshme nga autoriteti/enti kontraktor)**

## 2.16. Mbështetja në kapacitetet e subjekteve të tjera:

Specifikoni nëse autoriteti/ enti kontraktor kërkon që detyra/punë/aspektet kritike të kontratës të përmbushen nga vetë operatori ekonomik ose nga ndonjë prej anëtarëve të bashkimit të operatorëve ekonomikë, për të cilin ofertuesi nuk lejohet të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera.

Po  Jo

Nëse po, të specifikohet detyra, puna, aspektet kritike, që nuk lejohet mbështetja:

---

## 2.17 Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), përdoren standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po  Jo

## 2.18. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rast se standardet nuk janë të zbatueshme, merret një miratim paraprak nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po  Jo

## Seksioni 3: Informacione juridike, ekonomike, financiare dhe teknike

**3.1 Sigurimi i ofertës:** (e zbatueshme në rastin e procedurave të prokurimit me një vlerë më të lartë se sa prokurimi me vlerë të vogël).

Në rastin e kontratave sektoriale, enti kontraktor, në bazë të diskrecionit të tij, mund të kërkojë sigurimin e ofertës edhe për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Sigurimit të Ofertës, sipas Shtojcës 3.

Shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës është: **13,185,490** (trembëdhjetë milion e njëqind e tetëdhjetë e pesë mijë e katërqind e nëntëdhjetë) Lekë pa TVSH, ose **127,212** (njëqind e njëzetë e shtatë mijë e dyqind e dymbëdhjetë) Euro (pa TVSH);

Në rastet e paraqitjes së ofertave për Lote të veçanta, vlera e sigurimit të ofertës për secilin Lot do të jetë si më poshtë:

Shuma e Sigurimit të ofertës **për Lotin 1** është: **1,935,376** (një milion e nëntëqind e tridhjetë e pesë mijë e treqind e shtatëdhjetë e gjashtë) Lekë pa TVSH, ose **18,672** (tetëmbëdhjetë mijë e gjashtëqind e shtatëdhjetë e dy) Euro (pa TVSH);

Shuma e Sigurimit të ofertës **për Lotin 2** është: **3,849,652** (tre milion e tetëqind e dyzet e nëntë mijë e gjashtëqind e pesëdhjetë e dy) Lekë pa TVSH, ose **37,141** (tridhjetë e shtatë mijë e njëqind e dyzetë e një) **Euro (pa TVSH)**;

Shuma e Sigurimit të ofertës **për Lotin 3** është: **6,424,600** (gjashtë milion e katërqind e njëzet e katër mijë e gjashtëqind) Lekë pa TVSH, ose **61,984** (gjashtëdhjetë e një mijë e nëntëqind e tetëdhjetë e katër) **Euro (pa TVSH)**;

Shuma e Sigurimit të ofertës **për Lotin 4** është: **975,862** (nëntëqind e shtatëdhjetë e pesë mijë e tetëqind e gjashtëdhjetë e dy) Lekë pa TVSH, ose **9,415** (nëntë mijë e katërqind e pesëmbëdhjetë) **Euro (pa TVSH)**;

**3.1.2** Autoriteti/ enti kontraktor pranon vlerën e pagesës së sigurimit të ofertës nga ofertuesi, në vlerë monetare në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor \_\_\_\_\_ (të shënohet numri i llogarisë bankare të autoritetit ose entit kontraktor)

**Kodin e institucionit: 1016132**

**Kodin e thesarit: 3535**

**Nr. Llogarisë sipas klasifikimit ekonomik: 4662102 Garanci bankare të vitit vazhdim për sigurimin e ofertës.**

**3.1.3** Autoriteti/enti kontraktor pranon pagesën e vlerës së sigurimit të ofertës nga ofertuesi edhe në formën:

i. garancisë bankare

ose

ii. nga shoqëri sigurimi të licencuara nga autoritetet kompetente

**3.2 Periudha e vlefshmërisë së ofertës: 150 (shprehur në ditë)**

#### **Seksioni 4: Procedura**

**4.1 Lloji i procedurës: E Hapur mbi kufirin e lartë monetar.**

**4.2. Është përdorur njoftimi paraprak / periodik i informacionit:**

**Po**



**Jo**

**X**

Nëse Po, numri i referencës është \_\_\_\_\_

**4.2.1. Aplikohet shkurtimi i afatit për pranimin e ofertave (e aplikueshme për procedurat e prokurimit mbi kufirin e lartë monetar).**

**Po**

**X**

**Jo**

**4.3 Procedurë e rishpallur:**

**Po**



**Jo**

**X**

Nëse është një procedurë e rishpallur, ju lutemi plotësoni të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

a) Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së anuluar të prokurimit

---

b) Objekti i prokurimit të procedurës së anuluar të prokurimit \_\_\_\_\_

c) Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit \_\_\_\_\_ (shuma , monedha)

#### 4.4 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) **Oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto**

Sipas rëndësisë:

çmimi  pikët

\_\_\_\_\_  pikët

\_\_\_\_\_  pikët

\_\_\_\_\_  pikët

Autoriteti/Enti Kontraktor duhet të specifikojë pikët për secilin kriter të përcaktuar të vlerësimit.

#### OSE

B) **oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim X**

**Në rastin e marrëveshjes kuadër, kur do të përdoret kriteri i vlerësimit të çmimit për njësi, për qëllime krahasimi, vlerësimi i ofertave të paraqitura do të bëhet në bazë të shumatores së çmimeve për njësi (Kjo, metodë vlerësimi nuk do të përdoret nga autoritetet/entet kontraktore kur sasitë janë të llogaritshme në bazë vjetore, sipas eksperiencës së mëparshme, dhe kur marrëveshja kuadër përdoret për prokurimin e mallrave dhe shërbimeve të vazhdueshme. Në këtë rast, çmimi i ulët do të vlerësohet me vlerën totale më të ulët të ofruar).**

#### 4.5 Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave:

Data: **11/09/2023** (d/m/v) ora **11:00**

Vendi: [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al) Agjencia Shtetërore e Prokurimeve të Përqendruara

**Kur oferta kërkohet të paraqitet në mënyrë elektronike, ofertuesit duhet ta paraqesin atë në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP, [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al).**

**Informacioni mbi ofertat e paraqitura në mënyrë elektronike i transmetohet të gjithë atyre Operatorëve Ekonomikë që kanë paraqitur oferta, me kërkesë të tyre.**

**4.6 Aplikohet shkurtimi i afatit për pranimin e ofertave, sipas parashikimeve në nenin 42 pika 6 të LPP (e aplikueshme për procedurat e prokurimit mbi kufirin e lartë monetar).**

Po

Jo

Nëse po, argumentoni arsyet e shkurtimit të këtij afati:

#### 4.7 Gjuha (ët) në të cilat mund të hartohen ofertat:

Shqip

X

Anglisht

X

## Seksioni 5: Informacione shtesë:

### 5.1 Dokumente me pagesë (zbatohet vetëm për procedurat që nuk zhvillohen me mjete elektronike):

Po

Jo

X

Nëse po

Monedha

Çmimi

Ky çmim mbulon kostot aktuale të kopjimit dhe shpërndarjes së Dokumenteve të Tenderit (DT) tek Operatorët Ekonomikë. Operatorët Ekonomikë të interesuar kanë të drejtë të konsultojnë DT përpara blerjes së tyre.

### 5.2 Informacione shtesë (vendi, zyra, mënyra e blerjes së dokumenteve të tenderit (kur është e aplikueshme)

---

---

#### Operatori ekonomik fitues, për nënshkrimin e një kontrate publike duhet të ketë:

- 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.

Data e dorëzimit të këtij njoftimi

10/08/2023

[Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër në rihapjen e procesit të mini-konkurimit]

### FTESË PËR OFERTË

(shënoni emrin e Autoritetit/Entit Kontraktor) fton për paraqitjen e ofertave në procedurën për kryerjen e shërbimeve në vijim:

.....  
.....  
.....

(jepni një përshkrim të saktë të shërbimeve të kërkuara:

**Vendi i kryerjes së shërbimit:** (jepni një përshkrim të shkurtër) \_\_\_\_\_

**Kohëzgjatja e shërbimit:** \_\_\_\_\_

**Ofertat duhet të paraqiten në:**

.....[jepni adresën e saktë]

**Afati i fundit për pranimin e ofertave:**

.....

[Përcaktoni datën dhe orën]

**Kriteret për përcaktimin e ofertës fituese** \_\_\_\_\_

**Forma e komunikimit:**

Forma shkresore

Forma elektronike (e-mail, faks, etj.)

## Njoftimi i shkurtuar i Kontratës

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor, për publikim në  
Buletinin e Njoftimeve Publike)

### 1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri Agjencia Shtetërore e Prokurimeve të Përqendruara  
Adresa Blv "Dëshmorët e Kombit" Nd.1, 1001, Tiranë  
Tel/Faks +355 42 247 865  
E-mail [Lorena.Barjamaj@mb.gov.al](mailto:Lorena.Barjamaj@mb.gov.al)  
Web-faqe [www.abp.gov.al](http://www.abp.gov.al)

2. Lloji i procedurës së prokurimit: "Procedura e hapur mbi kufirin e lartë monetar" Marrëveshje kuadër me disa operatorë ekonomikë, ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara.

3. Numri i referencës së procedurës: REF-77111-08-09-2023

Numri references Loti 1 : REF-77115-08-09-2023

Numri references Loti 2 : REF-77117-08-09-2023

Numri references Loti 3 : REF-77119-08-09-2023

Numri references Loti 4 : REF-77122-08-09-2023

4. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi", ndarë në 4 (katër) Lote, si më poshtë:

- ~ Loti 1 me objekt: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi", për Spitalin Rajonal Lezhë;
- ~ Loti 2 me objekt: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Durrës";
- ~ Loti 3 me objekt: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Universitar "Shefqet Ndroqi";
- ~ Loti 4 me objekt: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Spitalin Rajonal Berat".

5. Fondi limit: **659,274,479** (gjashtëqind e pesëdhjetë e nëntë milion e dyqind e shtatëdhjetë e katër mijë e katërqind e shtatëdhjetë e nëntë) **Lekë (pa TVSH)**, ose **6,360,583** (gjashtë milion e treqind e gjashtëdhjetë mijë e pesëqind e tetëdhjetë e tre) **Euro (pa TVSH)**;

- ~ Loti 1 me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **96,768,787** (nëntëdhjetë e gjashtë milion e shtatëqind e gjashtëdhjetë e tetë mijë e shtatëqind e tetëdhjetë e shtatë) **Lekë (pa TVSH)**, ose **933,611** (nëntëqind e tridhjetë e tre mijë e gjashtëqind e njëmbëdhjetë) **Euro (pa TVSH)**;
- ~ Loti 2 me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **192,482,588** (njëqind e nëntëdhjetë e dy milion e katërqind e tetëdhjetë e dy mijë e pesëqind e tetëdhjetë e tetë) **Lekë (pa TVSH)**,

ose **1,857,044** (një milion e tetëqind e pesëdhjetë e shtatë mijë e dyzetë e katër) **Euro (pa TVSH)**;

~ **Loti 3** me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **321,229,981** (treqind e njëzet e një milion e dyqind e njëzet e nëntë mijë e nëntëqind e tetëdhjetë e një) **Lekë pa TVSH, ose 3,099,180** (tre milion e nëntëdhjetë e nëntë mijë e njëqind e tetëdhjetë) **Euro (pa TVSH)**;

~ **Loti 4** me fond të marrëveshjes kuadër, në vlerën prej: **48,793,123** (dyzet e tetë milion e shtatëqind e nëntëdhjetë e tre mijë e njëqind e njëzet e tre) **Lekë (pa TVSH), ose 470,749** (katërqind e shtatëdhjetë mijë e shtatëqind e dyzetë e nëntë) **Euro (pa TVSH)**;

**6. Kohëzgjatja e kontratës/marrëveshjes kuadër ose afati për zbatimin e saj:** Do të jetë nga momenti i nënshkrimit të kontratës/kontratave, sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor, brenda afatit 48 (dyzete e tete) muaj nga lidhja e Marrëveshjes Kuadër për secilin Lot.

**7. Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave: datë 11.09.2023 Ora: 11:00.**



[Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër]

**PLANIFIKIMI I**

**KONTRATAVE NË MARRËVESHJEN KUADËR**

<input type="checkbox"/> Shërbime:		
Numri i përafërt i kontratave të planifikuara për t'u dhënë në bazë të Marrëveshjes Kuadër		
_____		
<b>Numri i kontratës</b>	<b>Titulli i kontratës</b>	<b>Përshkrimi i shkurtër i kontratës</b>
<b>01</b>	_____	_____
<b>02</b>	_____	_____
<b>03</b>	_____	_____
<b>...</b>	_____	_____

Shënim: Ky planifikim është i përafërt bazuar në nevojat që mund të ketë autoriteti/enti kontraktor dhe orientues për palët në proces.

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor )

## NJOFTIMI PËR NDRYSHIMIN E DOKUMENTAVE TË TENDERIT

### 1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri \_\_\_\_\_  
Adresa \_\_\_\_\_  
Tel/Faks \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_  
Ueb-faqe \_\_\_\_\_

### 2. Kontaktet e personit (ave) përgjegjës për prokurimin:

Emri \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

3. Lloji i procedurës së prokurimit: \_\_\_\_\_

4. Lloji i kontratës /Marrëveshjes Kuadër: \_\_\_\_\_

5. Numri i referencës për procedurën / Lotin: \_\_\_\_\_

6. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër: \_\_\_\_\_

7. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): \_\_\_\_\_

8. Fondi limit : \_\_\_\_\_

9. Justifikimi, argumentat përkatëse dhe referencat ligjore për nevojën e ndryshimit të dokumenteve të tenderit:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10. Nëse shtyhet afati i fundit për pranimin e ofertave, të shënohet afati i ri i përcaktuar: \_\_\_\_\_

### Shënim:

Këtij njoftimi duhet t'i bashkëngjitet shtojca e ndryshimeve në dokumentet e tenderit.

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

**NJOFTIMI PËR MODIFIKIMIN E MARRËVESHJES KUADËR/KONTRATËS GJATË ZBATIMIT**

**1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:**

Emri \_\_\_\_\_  
Adresa \_\_\_\_\_  
Tel/Faks \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_  
Ueb-faqe \_\_\_\_\_

**2. Kontaktet e personit (ave) përgjegjës për prokurimin:**

Emri \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

**3. Lloji i procedurës së prokurimit:** \_\_\_\_\_

**4. Lloji i kontratës /Marrëveshjes kuadër:** \_\_\_\_\_

**5. Numri i referencës për procedurën / Lotin:** \_\_\_\_\_

**6. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër :** \_\_\_\_\_

**7. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):** \_\_\_\_\_

**8. Fondi limit:** \_\_\_\_\_

**9. Situata sipas parashikimeve të nenit 127 të LPP dhe argumentet përkatëse për ta përdorur atë:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**10. Përshkrimi i modifikimit të kontratës/Marrëveshjes Kuadër, përfshirë natyrën dhe sasinë ose vlerën e shërbimeve:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**11. Vlera totale e kontratës së nënshkruar/marrëveshjes kuadër:** \_\_\_\_\_

**12. Vlera e ndryshuar (nëse është rasti):** \_\_\_\_\_

**13. Kohëzgjatja e kontratës / Marrëveshjes Kuadër:** \_\_\_\_\_

**Dhe afati i ri (nëse është rasti):** \_\_\_\_\_

**14. Emri dhe adresa e operatorit/ëve Ekonomikë:**

Emri \_\_\_\_\_

NIPT: \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Kontaktet \_\_\_\_\_

15. **Data e nënshkrimit të modifikimit :** \_\_\_\_\_

16. **Burimi i financimit:** \_\_\_\_\_

17. **Informacion tjetër që vlerësohet i nevojshëm nga autoriteti/enti kontraktor** \_\_\_\_\_

---

---

## DOKUMENTET E TENDERIT

### Përmbajtja:

#### **Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë (Udhëzime)**

Teksti në Seksionin I nuk mund të modifikohet nga Autoriteti/Enti kontraktor ose operatorët ekonomikë, përveç informacionit të plotësuar sipas Njoftimit të Kontratës.

#### **Seksioni II: Shtojcat**

Seksioni II përfshin Shtojcat, të cilët duhet të plotësohen nga Operatori Ekonomik dhe të paraqiten si pjesë e ofertës së tij, si dhe Shtojcat që duhet të plotësohen nga autoriteti/enti kontraktor si, specifikimet teknike, termat e references, kriteret e përzgjedhjes së ofertuesve, shërbimet dhe grafiku i ekzekutimit.

#### **Seksioni III. Termt dhe Kushtet e Kontratës (TKK)**

Seksioni III përmban Kushtet e Përgjithshme dhe të Vecanta që do të zbatohen për të gjitha Kontratat, Formularin e sigurimit të kontratës, si dhe formularë që duhet të nënshkruhen nga të dy palët si, draftet e marrëveshjeve kuadër, sipas llojeve të tyre.

#### **Seksioni IV: Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit**

Seksioni IV përfshin formularët standard që përdoren nga operatorët ekonomikë, në procesin e ankimit pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik, si dhe njoftimet që duhet të plotësohen nga autoriteti/enti kontraktor në përfundim të procesit të prokurimit.

## Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë

### A. TË PËRGJITHSHME

- |  |   |
|--|---|
| <b>1. Objekti i prokurimit</b>                 | <p>1. Objekti i procedurës së prokurimit, si dhe numri i kontratave (Loteve) dhe objektet e tyre përcaktohen në njoftimin e kontratës.</p> <p>2. Përveç nëse specifikohet ndryshe më poshtë, përkufizimet dhe interpretimet në këto Dokumente të Tenderit do të jenë sipas përcaktimeve të Ligjit për Prokurimin Publik (LPP) dhe Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPP).</p>  |
| <b>2. Operatorët Ekonomikë të përshtatshëm</b> | <p>a) Operator Ekonomik është çdo person fizik ose juridik ose ent publik apo grup personash/entesh, sipas Udhëzimeve për Operatorët Ekonomikë (këtu e më tej referuar si "Udhëzimet").</p> <p>Në rastin e një bashkimi operatorësh ekonomikë (BOE):</p> <p>1.1. të gjithë operatorët, anëtarë të këtij bashkimi do të kenë përgjegjësi të përbashkët dhe solidare;</p> <p>1.2. BOE i bashkëlidh Ofertës së tij një marrëveshje ndërmjet palëve ku caktohet dhe autorizohet edhe Përfaqësuesi, i cili do të ketë autoritetin të përfaqësojë BOE gjatë procedurës së prokurimit dhe, në rast se BOE shpallet fituese e Kontratës, edhe gjatë zbatimit të Kontratës.</p> <p>b) Operatori Ekonomik duhet të konsultohet me të gjitha udhëzimet, formularët, termat dhe specifikimet në Dokumentet e Tenderit. Mosdhënia nga operatori ekonomik e të gjithë informacionit ose dokumentacionit të kërkuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Dokumentet e Tenderit do të çojë në refuzimin e Ofertës.</p> |
| <b>3. Sqarimi i Dokumenteve të Tenderit</b>    | <p>Ofertuesi i mundshëm mund të kërkojë sqarime për dokumentet e tenderit nga autoriteti/enti kontraktor, i cili duhet t'i përgjigjet çdo kërkesë për sqarim të dokumenteve të tenderit, të bërë nga çdo operator ekonomik, me kusht që kërkesa të jetë marrë jo më vonë se 6 ditë para afatit përfundimtar të dorëzimit të ofertave.</p> <p>Autoriteti/Enti kontraktor duhet të përgjigjet brenda 3 ditëve nga depozitimi i kërkesës, në mënyrë që të bëjë të mundur dorëzimin e ofertës në kohë nga operatori ekonomik dhe, pa identifikuar burimin e kërkesës, duhet t'ua komunikojë sqarimin përkatës të gjithë operatorëve ekonomikë, që kanë tërhequr dokumentet e tenderit.</p>  |
| <b>4. Ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit</b>  | <p>1. Në çdo kohë para afatit të fundit për paraqitjen e ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i ndryshojë Dokumentet e Tenderit duke hartuar një shtojcë, me këto ndryshime.</p> <p>2. Çdo shtojcë do të jetë pjesë e Dokumenteve të Tenderit dhe do të</p>  |

publikohet në të njëjtën mënyrë sic është bërë publikimi i Dokumentave të Tenderit.

3. Nëse ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit bëhet në gjysmën e parë të afatit për pranimin e Ofertave, autoriteti apo enti kontraktor mund të zgjasin afatin për pranimin e ofertave. Nëse dokumentet e tenderit ndryshohen në gjysmën e dytë të afatit për paraqitjen e ofertave, autoriteti/enti kontraktor zgjat afatin e fundit për paraqitjen e ofertave me të paktën 10 ditë për procedurat mbi kufirin e lartë monetar dhe me të paktën 7 ditë për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

## **B. PËRGATITJA E OFERTAVE**

1. **Shpenzimet e ofertimit** Operatori Ekonomik përballon të gjitha shpenzimet që lidhen me përgatitjen dhe paraqitjen e ofertës së tij, dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk ka detyrime apo përgjegjësi për këto shpenzime, pavarësisht nga zhvillimi apo rezultati i procedurës.
2. **Gjuha e Ofertës** Oferta, si dhe të gjitha korrespondencat dhe dokumentet në lidhje me procedurën e prokurimit do të paraqiten në gjuhën/gjuhët e specifikuar në njoftimin e kontratës. Dokumentet mbështetëse dhe literatura e printuar që janë pjesë e Ofertës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse në gjuhën e specifikuar në njoftim.
3. **Dokumentet përbërëse të Ofertës** Oferta do të përmbajë të gjitha dokumentet mbështetëse siç kërkohet nga Autoriteti/Enti kontraktor.
4. **Formularët e tenderit dhe Listat e Çmimeve** Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Ofertës në përputhje me formularin e paraqitur në Seksionin II: Të gjithë Formularët shoqëruar duhet të plotësohen pa ndonjë ndryshim, nuk do të pranohet asnjë zëvendësues. Të gjitha vendet bosh duhet të plotësohen me informacionin e kërkuar.  
  
Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, origjinali i ofertës duhet të shtypet ose të shkruhet me bojë që nuk fshihet. Të gjitha fletët e ofertës duhet të lidhen së bashku dhe të numerizohen. Të gjitha fletët e ofertës, përveç literaturës së pandryshueshme dhe të printuar duhet të pajisen me inicialet ose të nënshkruhen nga Personi (at) e Autorizuar. Çdo ndryshim në ofertë duhet të jetë i lexueshëm dhe i nënshkruar nga Personat e Autorizuar.
5. **Ofertat Alternative** Përveç nëse përshkruhet ndryshe në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit propozimet alternative ose kohët alternative për përfundimin, nuk do të merren parasysh.
6. **Çmimet**
  1. Çmimet e ofruara nga Operatori Ekonomik në Formularin e Ofertës do të jenë në përputhje me kërkesat e specifikuar në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit.
  2. Operatori Ekonomik duhet të plotësojë Formularin e Ofertës bashkangjitur me këto DT, duke përcaktuar shërbimet që do të kryhen dhe çmimin e tyre.
  3. Të gjitha çmimet duhet të kuotohen në Monedhën sipas Njoftimit të

Kontratës, duke përfshirë edhe tatimet dhe taksat që zbatohen, pa përfshirë TVSH-në. Nëse çmimet kuotohen në valutë të huaj siç përcaktohet në Njoftimin e Kontratës, atëherë ato duhet të konvertohen në Lekë shqiptare (Lekë) sipas kursit të këmbimit të caktuar nga Banka Qendrore e Shqipërisë në ditën e dërgimit për publikim të Njoftimit të Kontratës dhe duhet të ruhen në atë kurs deri në skadimin e periudhës së vlefshmërisë së ofertës.

4. Ofertuesi duhet të shënojë në Formularin e Ofertës, çmimet totale të Ofertës për të gjitha Shërbimet pa TVSH. Vlera e TVSH-së, kur aplikohet, i shtohet çmimit të dhënë dhe përbën vlerën totale të Ofertës.

Në rastin e një Marrëveshje Kuadër ku NUK përcaktohen të gjitha kushtet, çmimet për kontratat bazuar në Marrëveshjen Kuadër nuk janë të fiksuara, ato janë objekt i ndryshimit pas një mini – konkurrimi midis Operatorëve Ekonomikë, palë në Marrëveshjen Kuadër.

#### **7. Monedhat**

Monedha (at) e ofertave dhe monedha (at) e pagesës do të jenë siç specifikohet në njoftimin e kontratës.

#### **8. Provuashmëria e Kualifikimeve të Operatorit Ekonomik**

Për të provuar kualifikimet e tij për realizimin e Kontratës, Operatori Ekonomik do të japë informacionin e kërkuar në Seksionin II: Shtojcat.

#### **9. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës**

1. Ofertat do të jenë të vlefshme për periudhën e specifikuar në Njoftimin e Kontratës pas afatit të paraqitjes së Ofertave të përcaktuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor; Oferta për një periudhë më të shkurtër nuk është e vlefshme dhe do të refuzohet.
2. Sigurimi i Ofertës mund të paraqitet në njërin nga format e mëposhtme:
  - a) Pagesa nga ofertuesi, në vlerë monetare, në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor
  - b) Garanci bankare
  - c) Garanci sigurimi

Dokumentet e mësipërme duhet të jenë të vlefshme gjatë gjithë periudhës së vlefshmërisë së Ofertës.

3. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës fillon nga momenti i hapjes së ofertave. Në çdo rast, të paktën 5 ditë para përfundimit të afatit të vlefshmërisë së ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Ofertuesit me shkrim të zgjasë periudhën e vlefshmërisë, deri në një datë të caktuar. Ofertuesi mund ta refuzojë këtë kërkesë me shkrim, pa humbur të drejtën për rimbursim të Sigurimit të Ofertës, kur ka një të tillë. Ofertuesi që bie dakord të zgjasë periudhën e vlefshmërisë së Ofertës njofton Autoritetin/Entin Kontraktor me shkrim dhe paraqet një sigurim oferte të zgjatur, nëse ka pasur një të tillë. Oferta nuk mund të modifikohet. Nëse Ofertuesi nuk i përgjigjet kërkesës së bërë nga



Autoriteti/Enti Kontraktor në lidhje me zgjatjen e periudhës së vlefshmërisë së Ofertës, ose nuk e pranon kërkesën në fjalë, ose nuk paraqet një sigurim të zgjatur të ofertës, kur kërkohet, atëherë Autoriteti/Enti Kontraktor e refuzon Ofertën.

Nëse autoriteti/enti kontraktor nuk i ka bërë një kërkesë me shkrim operatorit ekonomik për të zgjatur periudhën e vlefshmërisë së ofertës, sipas parashikimit të paragrafit të parë të kësaj pike, atëherë operatori ekonomik nuk mund të penalizohet për këtë, pra sigurimi i ofertës së tij nuk konfiskohet.

**10. Formati dhe Nënshkrimi i Ofertave**

Në përgjigje të Njoftimit të Kontratës, çdo Operator Ekonomik paraqet ofertën sipas formularëve standard në këtë DT. Oferta nënshkruhet nga personi/personat përgjegjës të autorizuar për këtë qëllim.

**D. PARAQITJA DHE HAPJA E OFERTAVE**

**11. Paraqitja e Ofertave**

11.1 Në procedurat e prokurimit që zhvillohen me mjete elektronike, operatorët Ekonomikë duhet të ngarkojnë ofertën e tyre në sistemin e prokurimit elektronik, sipas përcaktimeve në manualët përkatëse.

11.2 Lidhur me procedurat e prokurimit, që zhvillohen në rrugë shkresore, Operatorët Ekonomikë duhet të paraqesin vetëm ofertën origjinale të mbyllur në një zarf jotransparent, të vulosur dhe të firmosur me emrin dhe adresën e Ofertuesit dhe të shënuar: "Ofertë për kryerjen e Shërbimeve; Njoftimi Nr. \_\_\_.

**“MOS E HAPNI, ME PËRJASHTIM TË RASTEVE KUR ËSHTË I PRANISHËM KOMISIONI I VLERËSIMIT TË OFERTAVE, JO PËRPARA ----- d/m/v, në orën-----” .**

**12. Afati i fundit për paraqitjen e Ofertave**

Oferta duhet të paraqitet brenda afati të përcaktuar nga autoriteti/enti kontraktor. Nëse autoriteti/enti zgjat afatin kohor për pranimin e ofertave, operatorët ekonomikë, mund të paraqesin ofertat e tyre brenda afatit të zgjatur.

Data e hapjes së ofertave do të jetë e njëjtë me afatin e fundit të paraqitjes së ofertave. Nëse për arsye objektive, të shkaktuara nga një situatë e paparashikuar nga autoriteti/enti kontraktor në kohën e fillimit të procedurës, është e pamundur të respektohet afati për hapjen e ofertave nga autoriteti ose enti kontraktor, arsyeja duhet të dokumentohet dhe të caktohet një datë e re për hapjen e ofertave.

Ofertuesit ose përfaqësuesit e tyre të autorizuar, të cilët kanë paraqitur oferta, ftohen të marrin pjesë në hapjen e ofertave, nëse janë të interesuar. Mosparaqitja e tyre nuk pengon hapjen e ofertave.

**13. Ofertat me vonesë**

Autoriteti/Enti Kontraktor nuk merr në shqyrtim asnjë ofertë që vjen pas afatit të fundit për paraqitjen e tyre siç specifikohet në Njoftimin e Kontratës. Sistemi i prokurimit elektronik nuk lejon paraqitjen e ofertave që janë në tejkalim të afatit të fundit për paraqitjen e tyre.

**14. Tërheqja,**

1. Operatori Ekonomik mund ta tërheqë, zëvendësojë ose modifikojë ofertën e

**Zëvendësimi dhe Modifikimet** tij, në cdo kohë deri përpara afatit të fundit të pranimit të ofertave.

2. Në procedurat e prokurimit të cilat zhvillohen në rrugë shkresore, ofertuesit mund të modifikojnë ose tërheqin ofertat e tyre me kusht që modifikimi ose tërheqja të bëhet para skadimit të afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave. Si modifikimet ashtu edhe tërheqjet duhet t'i komunikohen Autoritetit/Entit Kontraktor me shkrim, para datës së afatit të fundit për paraqitjen e ofertave. Zarfë që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet: "MODIFIKIM OFERTE" ose "TËRHEQJE OFERTE".

3. Asnjë ofertë nuk mund të tërhiqet, zëvendësohet ose modifikohet pas afatit të fundit për paraqitjen e ofertave.

**15. Hapja e Ofertave**

Ofertat hapen pas përfundimit të afatit të fundit të përcaktuar për pranimin e ofertave në dokumentat e tenderit.

### E. SHQYRTIMI I OFERTAVE

**16. Konfidencialiteti**

Autoriteti/enti kontraktor duhet të ruaj konfidencialitetin sipas përcaktimeve të nenit 16 të LPP-së.

**17. Sqarimi i ofertave**

1. Autoriteti/Enti Kontraktor, gjatë procesit të shqyrtimit dhe vlerësimit të ofertave, mund të kërkojë sqarime nga operatorët ekonomikë ofertues. Çdo sqarim i paraqitur nga Operatori Ekonomik që nuk i përgjigjet një kërkesë nga Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të merret në konsideratë. Nuk mund të kërkohej, ofrohet apo lejohet asnjë ndryshim në çmimet ose përmbajtjen e ofertave, përveç rasteve të konfirmimit të korrigjimit të gabimeve aritmetike të konstatuara nga Autoriteti/Enti Kontraktor gjatë vlerësimit të ofertave.

**18. Përgjegjshmëria e ofertave**

1. Një ofertë e përgjegjshme/vlefshme është ajo që plotëson kërkesat e Dokumenteve të Tenderit pa devijime materiale, rezerva ose mospranim, siç përcaktohet më poshtë:

- (a) "**Devijim**" është shmangia nga kërkesat e specifikuar në Dokumentet e Tenderit;
- (b) "**Rezervim**" është përcaktimi i kushteve kufizuese ose mospranimi i plotë i kërkesave të specifikuar në Dokumentet e Tenderit; dhe
- (c) "**Mospranim**" është mosparaqitja e një pjesë ose e të gjithë informacionit ose dokumentacionit të kërkuar në Dokumentet e Tenderit.

2. Nëse një ofertë nuk i përgjigjet kërkesave të Dokumenteve të Tenderit, ajo refuzohet.

### F. VLERËSIMI I OFERTAVE

**19. Kualifikimi i Operatorit Ekonomik**

1. Për një pjesë të kritereve të pranimit të kërkuara në dokumentat e tenderit, Operatori Ekonomik duhet të paraqesë Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit si një provë paraprake në formën e një deklaratë, ku shprehet

se Oferta e tij është në përputhje me Kërkesat Teknike, kushtet dhe kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe në Dokumentet e Tenderit.

2. Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.

3. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dokumentacionin e kërkuar për të gjitha kriteret për të cilat nuk lejohet vetdeklarim.

4. Operatori Ekonomik është përgjegjës për të gjithë dokumentacionin e paraqitur si pjesë e Ofertës. Në rast të verifikimit të përmbajtjes së dokumentacionit të paraqitur, ose të Vetëdeklarimeve, kur përmbajtja e tyre nuk rezulton të jetë e vërtetë, Operatori Ekonomik është në kushtet e parashikuara në nenin 78, pika 1, gërma (a) të Ligji për Prokurimin Publik (LPP).

## 20. Konvertimi në valutë të vetme

1. Për qëllime vlerësimi dhe krahasimi, monedha (et) e Ofertës do të konvertohet në një monedhë të vetme siç specifikohet në Njoftimin e kontratës.

## 21. Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese

1. Autoriteti/Enti Kontraktor përcakton ofertën ekonomikisht më të favorshme në bazë të kriterëve të përcaktimit të ofertës fituese që janë përcaktuar në Njoftimin e Kontratës dhe në Dokumentet e Tenderit si më poshtë.

### **Opsioni 1) – Oferta Ekonomikisht më e Favorshme, bazuar në kosto:**

Lidhur me kriteret e vlerësimit, duhet përcaktuar qartë pesha specifike e secilit kriter, përkatësisht numri i pikëve për secilin kriter dhe mënyra se si do të llogariten pikët për ofertuesit e njëpasnjëshëm.

Të gjitha kriteret e vendosura për vlerësimin e ofertave janë objektive dhe shprehen në shifra. Në çdo rast, kur ka më shumë se një kriter, pesha specifike e kriterit të çmimit nuk duhet të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që mund të marrë një Ofertë do të jenë 100.

Formula me të cilën llogariten pikët e ofertuesve, në çdo rast duhet të jetë:

$$Po = Pk1 + Pk2 + Pk3 + \dots$$

Ku:

Po - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

Pk1/Pk2/Pk3/... - janë pikët për secilin kriter të vlerësuar

Pikët për secilin kriter llogariten sipas formulës:

$$P_{k1} = V_{mink1} \times P_{maxk1} / O_{k1}$$

$P_{k1}$  \_\_\_\_\_ Pikët e kriterit që vlerësohet

$V_{mink1}$  Vlera më e ulët e kriterit që vlerësohet

$P_{maxk1}$  Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

$O_{k1}$  Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet

### **Opsioni 2) – Oferta Ekonomikisht më e Favorshme, Bazuar në Çmim:**

Kontrata do t'i jepet ofertuesit i cili ka ofruar çmimin më të ulët të ofertës.

**SHËNIM:** Autoriteti/Enti Kontraktor do të zgjedhë vetëm një nga Opsionet si kriter i vlerësimit. Përdorimi i të dy opsioneve në DT e bën procedurën të pavlefshme.

2. Autoriteti/Enti Kontraktor do t'i japë kontratën Operatorit Ekonomik, Oferta e të cilit ka rezultuar të jetë ekonomikisht më e favorshme.
3. Autoriteti/Enti Kontraktor përdor si kritere vlerësimi një nga kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës.

## **22. Vlerësimi i ofertave dhe korrigjimi i gabimeve aritmetike dhe ofertave anomalisht të ulëta**

1. Autoriteti/Enti Kontraktor kontrollon ofertat e paraqitura nëse kanë gabime aritmetike. Nëse ofertat rezultojnë me gabime aritmetike, autoriteti/enti i korrigjon këto gabime si më poshtë:

- (a) Nëse ka një mospërputhje midis çmimit për njësi dhe çmimit total, që rezulton nga shumëzimi i çmimit për njësi me sasinë, çmimi për njësi do të mbizotërojë dhe çmimi total do të ndryshohet përkatësisht.
- (b) Nëse ka ndonjë mospërputhje në çmimin total, kur totali është shuma ose diferenca e nën-totaleve, çmimi nën-total mbizotëron dhe çmimi total korrigjohet bazuar në të.
- (c) Nëse ka ndonjë mospërputhje midis fjalëve dhe numrave, shuma me fjalë do të mbizotërojë. Përjashtim nga ky rregull është situata kur shuma ka të bëjë me gabimin, i cili do të korrigjohet sipas pikave (a) dhe (b) më lart, prandaj në këtë rast shuma në numër mbizotëron dhe ajo me fjalë do të korrigjohet.
- (d) Nëse ekziston një mospërputhje midis fjalëve dhe shifrave, shuma me fjalë do të mbizotërojë, përveç nëse shuma e shprehur me fjalë lidhet me një gabim aritmetik, rast në të cilin shuma në shifra do të mbizotërojë në bazë të (a) dhe (b) më sipër.

Në çdo rast, Ofertat me gabime aritmetike refuzohen kur:

- vlera absolute e të gjitha korigjimeve është më shumë se 2% e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar;

- vlera absolute e të gjitha korigjimeve është më pak se 2%, por korigjimi nuk pranohet nga ofertuesi.

2. Kur autoritetet /entet kontraktore vërejnë se oferta është anomalisht e ulët, i kërkojnë operatorit ekonomik të paraqesë brenda tre ditëve pune, shpjegime të çmimit ose kostove të propozuara në ofertë, në përputhje me nenin 93 të LPP-së dhe vlerësojnë informacionin e dhënë, në konsultim me ofertuesin dhe në përputhje me dispozitat e këtij neni.

- Në rast kur janë të vlefshme dy ose më pak oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta konsiderohet anomalisht e ulët kur zvogëlohet më shumë se 25% të fondit limit të përlllogaritur.

- Në rast kur janë të vlefshme tre ose më shumë oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta konsiderohet anomalisht e ulët nëse vlera e saj do të jetë më pak se 85% e mesatares së ofertave të vlefshme.

Nëse një ose disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, Komisioni i Vlerësimit të Ofertave duhet të kërkojë sqarime nga ofertuesit, para se të marrë një vendim për kualifikimin e tyre ose jo, në përputhje me nenin 93 të LPP-së.

Në çdo rast, ofertuesi ka detyrimin të justifikojë dhe dokumentojë me prova me shkrim, shpjegime për elementin/elementet specifike të ofertës, në përputhje me kërkesat e nenit 93 të LPP-së.

2.1 Formula që duhet zbatuar, për të vlerësuar një ofertë anomalisht të ulët, në rastin kur ekzistojnë tre ose më shumë oferta të vlefshme, është si më poshtë:

**O - Oferta**

**MO – Mesatarja e ofertave të vlefshme**

**N - Numri i ofertave të vlefshme**

**PR (Zm) – Zbritje e mundshme**

**MO = O1 + O2 + O3 + ... On / N**

**PR = 85 % Mo**

**Vlera e ofertave të vlerësuara < .. PR ..... rrjedhimisht oferta është anomalisht e ulët**

3. Nëse një Operator Ekonomik nuk pranon korigjimin e gabimeve aritmetike, ose nëse Ofertuesi nuk arrin të japë një justifikim për të bindur Autoritetin/Entin Kontraktor, në rast të një oferte anomalisht të ulët, Oferta e tij do të refuzohet.

4. Procesi i hedhjes së shortit

Nëse dy ose më shumë oferta kanë të njëjtin çmim më të ulët ose kanë të njëjtat pikë, atëherë fituesi përcaktohet me short, në prani të ofertuesve. Ofertuesit njoftohen për datën dhe kohën e hedhjes së shortit. Mospjesëmarrja

e ofertuesve gjatë procesit të hedhjes së shortit nuk përbën arsye për skualifikim.

#### **D. DHËNIA E KONTRATËS**

- 23. Njoftimi i Fituesit**
1. Brenda afatit të vlefshmërisë së Ofertës, Autoriteti/Enti Kontraktor njofton Operatorin Ekonomik të suksesshëm se, Oferta e tij është pranuar, dhe është shpallur fituese.
- 24. Nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër/ Kontratës**
1. Pas konfirmimit të fituesit/ve Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit, nënshkruan dhe fton Operatorin/ët e suksesshëm Ekonomik të nënshkruajë Marrëveshjen kuadër/Kontratën.
  2. Autoriteti/Enti Kontraktor i kërkon fituesit një sigurim për realizimin e Kontratës. Shuma e mbulimit për realizimin e kontratës do të jetë 10% e vlerës së Kontratës. Formulari i Sigurimit të Kontratës, dorëzohet para nënshkrimit të Kontratës.
- Sigurimi për realizimin e kontratës mund të paraqitet në një nga format e mëposhtme:
- a) garanci bankare
  - b) garanci nga shoqëri sigurimi.

#### **DH. ANKESAT**

- 25. Procedura e ankesës**
1. Çdo Operator Ekonomik, i cili ka interes për objektin e prokurimit dhe rrezikon të dëmtohet nga vendimmarrja e autoritetit/entit kontraktor mund të paraqesë ankesë njëkohësisht pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik në lidhje me Dokumentet e Tenderit, kualifikimin, përzgjedhjen ose përcaktimin e ofertës fituese, sipas parashikimeve në LPP dhe aktet nënligjore.
  2. Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Komisionit të Prokurimit Publik që të lëshojë masa të ndërmjetme për mospezullimin e procedurës së prokurimit.

#### **E. ANULIMI I PROCEDURËS**

- 26. Anulimi i procedurës**
1. Autoriteti / Enti kontraktor publikon Njoftimin për Anulimin e Procedurës së Prokurimit, në të njëjtën mënyrë siç publikon Njoftimin e Kontratës, jo më vonë se 5 (pesë) ditë nga data e skadimit të afatit të fundit për paraqitjen e ankesave, ose dhënien e vendimit përfundimtar për ankimin.
  2. Autoriteti/ enti kontraktor anulon procedurën e prokurimit në rastet kur:
    - a) nuk është paraqitur asnjë kërkesë përkatëse në procedurat me faza;

- 
- b) nuk është paraqitur asnjë ofertë e përshtatshme në procedurat me një fazë;
  - c) konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;
  - d) për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor ka ndryshuar;
  - e) Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin në përputhje me parashikimet në LPP;

Gjithashtu, Titullari i autoritetit/entit vendos anulimin e procedurës sipas përcaktimeve në nenin 19 të LPP dhe nenin 75 të VKM 285/2021.

3. Kur procedura e prokurimit publik anulohet në përputhje me shkronjën "d" të paragrafit 2, autoriteti/ enti kontraktor nuk duhet të shpallë një procedurë të re për të njëjtin objekt të prokurimit dhe me të njëjtat të dhëna.

---

## SEKSIONI II: LISTA E SHTOJCAVE

Shtojca 1. Formulari i Ofertës

Shtojca 2. Listat e Çmimeve të Shërbimeve

Shtojca 3. Formulari i Sigurimit të Ofertës

Shtojca 4. Lista e Informacionit Konfidencial

Shtojca 5. Formulari i Specifikimeve Teknike

Shtojca 6. Formulari i Shërbimeve dhe Grafikut të ekzekutimit

Shtojca 7. Formulari i Termave të Referencës

Shtojca 8. Formulari i Kritereve të Përzgjedhjes së Ofertuesve

Shtojca 9. Formulari Përmbledhës i Vetëdeklarimit

Shtojca 10: Formulari i Njoftimit të kualifikimit

Shtojca 11: Formulari i Njoftimit të Fituesit (Paraparak)

Formulari 12- Formulari i Njoftimit të Fituesit (Në përfundim të afateve të ankimit)

Shtojca 13: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër (Paraparak)

Shtojca 14: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër (Në përfundim të afateve të ankimit)



---

## Shtojca 1.

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

### FORMULARI I OFERTËS

Data:

Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:

Për: **[Operatori Ekonomik shënon emrin e Autoritetit/Entit Kontraktor]**

Emri i ofertuesit dhe NIPT-i **[Operatori Ekonomik shënon emrin e ofertuesit dhe NIPT-in]**

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

- (a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:*[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]*, përfshirë sqarimet dhe Shtojcat e nxjerra.
- (b) Ne *[vendos emrin e Operatorit Ekonomik dhe numrin unik të identifikimit, dhe/ose anëtarët e BOE, nëse është rasti]*, nuk jemi në të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike dhe jemi në përputhje me kërkesat e kualifikimit dhe kërkesat specifike të kontratës siç specifikohet në njoftimin e kontratës *[vendos objektin e procedurës së prokurimit/lotit]*.
- (c) Ne ofrojmë të kryejmë për Autoritetin/Entin Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit Kontraktor]**, në përputhje me Dokumentet e Tenderit (shih më poshtë), Shërbimet për **[vendosni CPV-në e procedurës/Lotit përkatës nga Njoftimi i Kontratës të publikuar në SPE]** në përputhje me Ofertën Teknike, me çmimet e renditura në Listën e Çmimeve të Artikujve dhe në përputhje me Termat dhe Kushtet e Kontratës, të cilat reflektohen në Dokumentet e Tenderit.
- (d) Oferta jonë është në përputhje me dokumentet e mëposhtme::
  - 1. Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë;
  - 2. Njoftimin e Kontratës;
  - 3. Kriteret e Përzgjedhjes;
  - 4. Specifikimet teknike, grafikun e ekzekutimit dhe termat e referencës;
  - 5. Kushtet e Përgjithshme të Kontratës;
  - 6. Kushtet e Veçanta të Kontratës;
  - 8. Listat e Çmimeve të Shërbimeve.
- (e) Çmimi total i Ofertës sonë, **pa TVSH**, është: ----- **[Operatori Ekonomik e vendos në shifra dhe fjalë];**
- (f) Çmimi total i Ofertës sonë, **me TVSH**, është: ----- **[Operatori Ekonomik e vendos në shifra dhe fjalë];**

---

<b>Emri i përfaqësuesit të ofertuesit</b>	
<b>Nënshkrimi</b>	
<b>Vula</b>	
<b>Datë _____</b>	

**Shtojca 2.**

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

**LISTA E ÇMIMEVE TË SHËRBIMEVE****LOTI 1 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI",  
PËR SPITALIN RAJONAL LEZHË**

**Data:** \_\_\_\_\_

**Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:**  
\_\_\_\_\_

**Emri dhe numri unik i identifikimit të Operatorit Ekonomik/Operatorëve ekonomikë** (në rast BOE): \_\_\_\_\_

**Monedha:** \_\_\_\_\_

Në rast të mospërputhjes midis çmimit për njësi dhe totalit, këto do të rregullohen në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Çmimet dhe monedhat të jenë në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Të gjithë artikujt në Formularin e Shërbimeve dhe grafikut të ekzekutimit duhet të hidhen dhe tu vendoset çmimi i ofruar në Listën përkatëse të Çmimeve për shërbimet. Shërbimetpa çmim do të konsiderohen si shërbime të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

**Lista e Çmimeve**

<b>Nr.</b>	<b>Përshkrimi i Shërbimit</b>	<b>Njësia</b>	<b>Sasia për 4 Vite</b>	<b>çmimi për njësi</b>	<b>Çmimi total për shërbim</b>
<b>1</b>	Dieta nr 1 diete normale	Dietë	80,000		
<b>2</b>	Dieta nr 2 diete hidrike A	Dietë	400		
<b>3</b>	Dieta 4A. Per femijet 1-4 muaj	Dietë	800		
<b>4</b>	Dieta 4B. Per femijet 4-6 muaj	Dietë	4,000		
<b>5</b>	Dieta 4C. Per femijet 6-8 muaj	Dietë	6,000		
<b>6</b>	Dieta 4D. Per femijet 8-12 muaj	Dietë	6,000		
<b>7</b>	Dieta Nr. 4A1 per semundje virale, hepatite, tifo, per, grup moshen 1-3 vjec	Dietë	8,000		
<b>8</b>	Dieta Nr 4B1. per femije 3-14 vjec	Dietë	4,000		
<b>9</b>	Dieta nr 5 diete e qullet 1/2 e lenget	Dietë	3,200		
<b>10</b>	Dieta nr 8 diete ulceroze hipo-norma kalorike	Dietë	200		

<b>11</b>	Dieta nr 12 diete diabetike me diabet te ekuilibruar	Dietë 12,000		
<b>12</b>	Dieta nr 13 diete normokalorike-shume e varfer me Na	Dietë 6,800		
<b>13</b>	Dieta nr 14 diete onkologjike	Dietë 1,600		
		<b>Fondi i Marrëveshjes Kuadër: 96,768,787 Lekë</b> (pa TVSH)		_____
		<b>EURO: 933,611 (pa TVSH)</b>		
<b>Çmimi Neto pa TVSH</b>				
<b>TVSH (%)</b>				
<b>Çmimi total me TVSH:</b>				
<b>Emri i përfaqësuesit të ofertuesit</b>				
<b>Nënshkrimi</b>				
<b>Vula</b>				
<b>Datë _____</b>				

**Shtojca 2.**

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

**LISTA E ÇMIMEVE TË SHËRBIMEVE****LOTI 2 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL DURRËS"**

**Data:** \_\_\_\_\_

**Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:**

\_\_\_\_\_

**Emri dhe numri unik i identifikimit të Operatorit Ekonomik/Operatorëve ekonomikë (në rast BOE):** \_\_\_\_\_

**Monedha:** \_\_\_\_\_

Në rast të mospërputhjes midis çmimit për njësi dhe totalit, këto do të rregullohen në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Çmimet dhe monedhat të jenë në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Të gjithë artikujt në Formularin e Shërbimeve dhe grafikut të ekzekutimit duhet të hidhen dhe tu vendoset çmimi i ofruar në Listën përkatëse të Çmimeve për shërbimet. Shërbimetpa çmim do të konsiderohen si shërbime të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

**Lista e Çmimeve**

<b>Nr.</b>	<b>Emertimi</b>	<b>Njësia</b>	<b>Sasia</b>	<b>Çmimi për njësi Leke pa TVSH</b>	<b>Vlera pa TVSH</b>	<b>AFATI 4 VITE</b>
<b>A</b>	<b>Dietat për të rritur</b>					
1.	Dieta 1	dieta	61,780			
2.	Dieta 2A	dieta	22,812			
3.	Dieta 3	dieta	728			
4.	Dieta 5	dieta	21,960			
5.	Dieta 8	dieta	17,328			
6.	Dieta 12	dieta	36,532			
7.	Dieta 13	dieta	35,744			
8.	Dieta 14	dieta	31,444			

9.	Dieta 14 Mjek	dieta	16,060			
<b>B</b>	<b>Dieta Pediatri</b>					
10.	Dieta 1A	dieta	4,352			
11.	Dieta 1B	dieta	4,984			
12.	Dieta 1C	dieta	3,436			
13.	Dieta 1D	dieta	4,172			
14.	Dieta 2A	dieta	452			
15.	Dieta 2B	dieta	5,196			
16.	Dieta 4A	dieta	4			
17.	Dieta 4B	dieta	4			
18.	Dieta 6A	dieta	4			
19.	Dieta 6B	dieta	4			
<b>Fondi i Marrëveshjes Kuadër: 192,482,588 Lekë (pa TVSH)</b>						_____
<b>Ose 1,857,044 Euro (pa TVSH)</b>						_____
<b>Çmimi Neto pa TVSH</b>						
<b>TVSH (%)</b>						
<b>Çmimi total me TVSH:</b>						
<b>Emri i përfaqësuesit të ofertuesit</b>						
<b>Nënshkrimi</b>						
<b>Vula</b>						
<b>Datë _____</b>						

**Shtojca 2.**

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

**LISTA E ÇMIMEVE TË SHËRBIMEVE**

**LOTI 3 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN UNIVERSITAR "SHEFQET NDROQI"**

**Data:** \_\_\_\_\_

**Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:**  
\_\_\_\_\_

**Emri dhe numri unik i identifikimit të Operatorit Ekonomik/Operatorëve ekonomikë (në rast BOE):** \_\_\_\_\_

**Monedha:** \_\_\_\_\_

Në rast të mospërputhjes midis çmimit për njësi dhe totalit, këto do të rregullohen në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Çmimet dhe monedhat të jenë në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Të gjithë artikujt në Formularin e Shërbimeve dhe grafikut të ekzekutimit duhet të hidhen dhe tu vendoset çmimi i ofruar në Listën përkatëse të Çmimeve për shërbimet. Shërbimetpa çmim do të konsiderohen si shërbime të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

**Lista e Çmimeve**

<b>Nr.</b>	<b>Emertimi</b>	<b>Njësia</b>	<b>Sasia</b>	<b>Çmimi për njësi Leke pa TVSH</b>	<b>Vlera pa TVSH</b>	<b>AFATI 4 VITE</b>
1.	Dieta Nr.1 (Dieta normale)	dieta	52,456			
2.	Dieta Ditore 2 (Hidrike A)	dieta	7,494			
3.	Dieta Nr.2 (Hidrike B-1)	dieta	2,997			
4.	Dieta Ditore 12 (Diete diabetike)	dieta	49,458			
5.	Dieta Ditore 13 (Diete Normokalorike- shumë e varfër në Na)	dieta	40,466			
6.	Dieta Ditore 14 (Diete hiperkalorike)	dieta	178,349			
<b>Fondi i Marrëveshjes Kuadër: 321,229,981 Lekë pa TVSH</b>					_____	
<b>Ose 3,099,180 Euro (pa TVSH)</b>					_____	

---

<b>Çmimi Neto pa TVSH</b>	
<b>TVSH (%)</b>	
<b>Çmimi total me TVSH:</b>	
<b>Emri i përfaqësuesit të ofertuesit</b>	
<b>Nënshkrimi</b>	
<b>Vula</b>	
<b>Datë _____</b>	



**Shtojca 2.**

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

**LISTA E ÇMIMEVE TË SHËRBIMEVE**

**LOTI 4 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL BERAT"**

**Data:** \_\_\_\_\_

**Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:**

\_\_\_\_\_

**Emri dhe numri unik i identifikimit të Operatorit Ekonomik/Operatorëve ekonomikë (në rast BOE):** \_\_\_\_\_

**Monedha:** \_\_\_\_\_

Në rast të mospërputhjes midis çmimit për njësi dhe totalit, këto do të rregullohen në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Çmimet dhe monedhat të jenë në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Të gjithë artikujt në Formularin e Shërbimeve dhe grafikut të ekzekutimit duhet të hidhen dhe tu vendoset çmimi i ofruar në Listën përkatëse të Çmimeve për shërbimet. Shërbimetpa çmim do të konsiderohen si shërbime të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

**Lista e Çmimeve**

<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i dietave</b>	<b>Njësia</b>	<b>Sasia për 4 vite</b>	<b>Çmimi për njësi Leke pa TVSH</b>	<b>Vlera pa TVSH</b>	<b>AFATI 4 VITE</b>
1	<b>D1</b>	Dietë	<b>33,832</b>			
2	<b>D2</b>	Dietë	<b>3,968</b>			
3	<b>D3</b>	Dietë	<b>876</b>			
4	<b>D5</b>	Dietë	<b>1,452</b>			
5	<b>D8</b>	Dietë	<b>1,468</b>			

6	<b>D12</b>	Dietë			
			<b>12,312</b>		
7	<b>D13</b>	Dietë			
			<b>6,536</b>		
8	<b>D14</b>	Dietë			
			<b>15,352</b>		
9	<b>D1 PEDIATRI</b>	Dietë			
			<b>6,148</b>		
10	<b>D2 PEDIATRI</b>	Dietë			
			<b>1,988</b>		
11	<b>D4 PEDIATRI</b>	Dietë			
			<b>8,784</b>		
<b>Fondi i Marrëveshjes Kuadër: 48,793,123 Lekë (pa TVSH)</b>					_____
<b>Ose 470,749 Euro (pa TVSH)</b>					_____
<b>Çmimi Neto pa TVSH</b>					
<b>TVSH (%)</b>					
<b>Çmimi total me TVSH:</b>					
<b>Emri i përfaqësuesit të ofertuesit</b>					
<b>Nënshkrimi</b>					
<b>Vula</b>					
<b>Datë _____</b>					

---

**Shtojca 3.**

[ *Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik*]  
[*Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve*]

**FORMULARI I SIGURIMIT TË OFERTËS**

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor]

Në emër të: [Emri dhe adresa e ofertuesit të siguruar]

\* \* \*

Procedura e prokurimit [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]/Nr. Referencës në faqen e APP-se

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur,

*Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të siguruar] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës] / është garantuar pranë [emri dhe adresa e kompanisë së sigurimit] me një vlerë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ofertës, dorëzuar nga operatori i lartpërmendur ekonomik.*

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit/entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mospërbushjen e njërit nga kushtet e mëposhtme:

- Ofertuesi e ka tërhequr ose ka ndryshuar ofertën, pas afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave ose para afatit përfundimtar, nëse është përcaktuar kështu në dokumentat e tenderit;
- Ofertuesi ka refuzuar nënshkrimin e kontratës se prokurimit kur autoriteti/enti kontraktor e kërkon një gjë të tillë;
- Ofertuesi nuk ka paraqitur sigurimin e kontratës, ku oferta është shpallur fituese ose nuk ka plotësuar ndonjë kusht tjetër përpara nënshkrimit të kontratës së përcaktuar në dokumentat e tenderit.

Ky Sigurim është i vlefshëm për periudhën e specifikuar në [njoftimin e kontratës].

**[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimit]**

---

#### Shtojca 4.

(Shtojcë për tu paraqitur nga Operatori Ekonomik, nëse është rasti)

#### Lista e Informacionit Konfidencial

(Shkruani informacionin që dëshironi të mbetet konfidencial )

Lloji, natyra e informacionit që duhet mbajtur konfidencial	Numri i faqeve dhe pikave në DST që dëshironi të mbeten konfidenciale	Arsyet e mbajtjes konfidencial të këtij informacioni	Afati i fundit për mbajtjen konfidencial të këtij informacioni

#### VËMENDJE

Çdo e dhënë që nuk është regjistruar si konfidenciale do të konsiderohet se për të është dhënë pëlqimi i mbajtësit të një informacioni të tillë dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të jetë përgjegjës për nxjerrjen e këtij informacioni.

Nuk konsiderohet se përbën sekret tregtar informacioni që duhet të bëhet publik sipas ligjit, që ka të bëjë me një shkelje të ligjit ose që duhet të publikohet në bazë të praktikave të mira tregtare dhe parimeve të etikës tregtare. Konkretisht: Operatori ekonomik nuk mund të klasifikojë si konfidencial: çmimin e ofertës, listën e çmimeve, katalogun, informacionin lidhur me kriteret e përzgjedhjes së ofertës, dokumentet publike, fragmente nga regjistrat publikë dhe informacione të tjera që duhet të bëhen publike ose që nuk janë konfidenciale në përputhje me legjislacionin në fuqi.

**Përfaqësuesi i Ofertuesit**

**Nënshkrimi**

**Vula**

Shtojca 5.

**LOTI 1 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI",  
PËR SPITALIN RAJONAL LEZHË,**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

**FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE**

**SPECIFIKIME TEKNIKE**

Më poshtë do të gjeni tabelat për secilën dietë që do të përdoren për pacientët e Spitalit Rajonal Lezhe me normativat për secilin përbërës të dietës, si dhe inventarin e imët që duhet të ketë kontraktuesi, që do të jenë pjesë integrale e kontratës.

Nr	Lloji I dietes	Nr. i dietave per nje vit	Nr. i viteve	Nr. Dietave per 4 vite
1	Dieta nr 1 diete normale	20,000	4	80,000
2	Dieta nr 2 diete hidrike A	100	4	400
3	Dieta 4A. Per femijet 1-4 muaj	200	4	800
4	Dieta 4B. Per femijet 4-6 muaj	1,000	4	4,000
5	Dieta 4C. Per femijet 6-8 muaj	1,500	4	6,000
6	Dieta 4D. Per femijet 8-12 muaj	1,500	4	6,000
7	Dieta Nr. 4A1 per semundje virale, hepatite, tifo, per, grup moshen 1-3 vjec	2,000	4	8,000
8	Dieta Nr 4B1. per femije 3-14 vjec	1,000	4	4,000
9	Dieta nr 5 diete e qullet 1/2 e lenget	800	4	3,200
10	Dieta nr 8 diete ulceroze hipo-norma kalorike	50	4	200
11	Dieta nr 12 diete diabetike me diabet te ekuilibruar	3,000	4	12,000
12	Dieta nr 13 diete normokalorike-shume e varfer me Na	1,700	4	6,800
13	Dieta nr 14 diete onkologjike	400	4	1,600

**DIETA USHQIMORE DITORE 1 (Dieta Normale) 2700 k.kal (Prot.110 gr,lipide 77 gr glucide 420 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Liter	0.3
2	Sheqer	Kg	0.015

3	Buke	Kg	0.25
4	Oriz,Makarona	Kg	0.15
5	Zarzavate (cmim mesatar) domate,kastraveca,speca,qepe.	Kg	0.5
6	Vaj	Liter	0.03
7	Mish	Kg	0.15
8	Fruta (molle+portokalle)	Kg	0.3
9	Djathe , Gjize.	Kg	0.08
10	Gjalp	Kg	0.01
11	Kripe, Piper, limontoz etj.	leke	

**DIETA USHQIMORE DITORE NR.2 "DIETA  
HIDRIKE A"  
102 KILO-KALORI ( proteina 3.5 gr,lipide 9.8 gr dhe  
glucide 0 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Zarzavate (cmim mesatar) domate,kastraveca,speca,qepe.	Kg	1
2	Mish	Kg	0.1
3	Djathe, gjize.	Kg	0.1

**Dieta Nr.4 - Diete pediatrike e ndare me 4 grup-  
mosha**

**4A. Per femijet 1-4 muaj (500kkal,prot 13.5 Kg,lyra 22.5  
Kg,gluk 56.25 Kg)**

Nr.	Asortimenti	Njesia	Sasia
1	Qumesht (formule satandarte 1)	L	0.75

**4B. Per femijet 4-6 muaj (500kkal,prot 13.5 Kg,lyra 22.5  
Kg,gluk 56.25 Kg)**

Nr.	Asortimenti	Njesia	Sasia
1	Qumesht (formule satandarte 1)	L	0.75
2	Oriz (miell)	Kg	0.005
3	Sheqer	Kg	0.01
4	Perime (te stines)	Kg	0.15

**4C. Per femijet 6-8 muaj (500kkal,prot 13.5 Kg,lyra 22.5  
Kg,gluk 56.25 Kg)**

Nr.	Asortimenti	Njesia	Sasia
1	Qumesht/kos	L	0.33
2	Miell	Kg	0.01
3	Perime (te stines)	Kg	0.25
4	Vaj	Kg	0.035
5	Mish (i fresket, vici)	Kg	0.05
6	Djathe (lope, i bardhe)	Kg	0.015
7	Sheqer	Kg	0.01
8	Fruta (te stines)	Kg	0.1

**4D. Per femijet 8-12 muaj (500kcal,prot 13.5 Kg,lyra 22.5 Kg,gluk 56.25 Kg)**

Nr.	Asortimenti	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Kg	0.04
2	Mish (i fresket, vici)	Kg	0.04
3	Djathe (lope, i bardhe)	Kg	0.02
4	Fruta (te stines)	Kg	0.1
5	Veze (2 here/jave)	Kokerr	0.29

**Dieta Nr. 4A1 per semundje virale, hepatite, tifo, per Kgup moshen 1-3 vjec**

**1150 k.kal (prot.38.5Kg, yndyr.50.2Kg, gluk. 152Kg.**

Nr.	Asortimenti	Njesia	Sasia
1	Qumesht	L	0.33
2	Oriz	Kg	0.02
3	Perime (te stines)	Kg	0.43
4	Djathe (lope, i bardhe)	Kg	0.02
5	Recel	Kg	0.02
6	Vaj (ulliri)	L	0.01
7	Sheqer	Kg	0.035
8	Buke (Kguri)	Kg	0.06
9	Fruta (te stines)	Kg	0.15

**Dieta Nr 4B1. per femije 3-14 vjec, 1800 k.kal (prot.66Kg, yndyr.66Kg, gluk.250Kg.**

Nr.	Asortimenti	Njesia	Sasia
1	Qumesht/kos	L	0.5
2	Perime (te stines)	Kg	0.2
3	Vaj (ulliri)	L	0.035
4	Mish (i fresket, vici)	Kg	0.1
5	Fruta (te stines)	Kg	0.35
6	Djathe (lope, i bardhe)	Kg	0.03
7	Sheqer	Kg	0.04
8	Buke	Kg	0.12
9	Oriz	Kg	0.05

**DIETA USHQIMORE DITORE NR.5"DIETA 1/2 E LENGET "**  
**2100 KILO-KALORI ( proteina 80 gr,lipide 12 gr dhe glucide 297 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Liter	0.7
2	Sheqer	kG	0.06
3	Biskota	Kg	0.1
4	Oriz, Makarona	Kg	0.05
5	Veze	Kokerr	1

6	Vaj	Litra	0.03
7	Mish	Kg	0.12
8	Fruta	Kg	0.4
9	Djath, Gjize	Kg	0.03
10	Patate	Kg	0.2
11	Kripe, Piper, limontoz etj.	leke	

**DIETA USHQIMORE DITORE NR.8"DIETA ULCEROZO--HIPO  
NORMAKALORIKE"  
1800 KILO-KALORI ( proteina 80 gr,lipide 57 gr dhe  
glucide 256 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Liter	0.4
2	Sheqer	Kg	0.01
3	Zarzavate (cmim mesatar) domate,kastraveca,specca,qepe,fasul.	Kg	0.35
4	Oriz , Makorona	Kg	0.1
5	Vaj	Litra	0.015
6	Mish	Kg	0.13
7	Fruta	Kg	0.5
8	Buke	Kg	0.12
9	Djath, Gjize	Kg	0.07
10	Kripe, Piper, limontoz etj.	leke	

**DIETA USHQIMORE DITORE NR.12"DIETA DIABETIKE ME DIABET TE  
EKUILIBRUAR" 2300 KILO-KALORI  
( proteina 88 gr,lipide 92 gr dhe glucide 278 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Liter	0.6
2	Veze	kokerr	1
3	Zarzavate (cmim mesatar) domate,kastraveca,specca,qepe, fasul.	Kg	0.5
4	Oriz , Makorona	Kg	0.1
5	Vaj	Litra	0.025
6	Mish	Kg	0.1
7	Fruta	Kg	0.5
8	Buke	Kg	0.15
9	Djath, Gjize	Kg	0.05
10	Gjalpe	Kg	0.02
11	Kripe, Piper, limontoz etj.	leke	

**DIETA USHQIMORE DITORE NR.13"DIETA NORMALE KALORIKE SHUME  
E VARFER ME Na"  
2200 KILO-KALORI ( proteina 90 gr,lipide 64 gr dhe  
glucide 336 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Liter	0.2
2	Veze	kokerr	1
3	Zarzavate (cmim mesatar) domate,kastraveca,specca,qepe,	Kg	0.4



	fasul.		
4	Oriz , Makorona	Kg	0.13
5	Vaj	Litra	0.03
6	Mish	Kg	0.1
7	Fruta	Kg	0.35
8	Buke	Kg	0.16
9	Djath, Gjize	Kg	0.05
10	Gjalpe	Kg	0.01
11	Kripe, Piper, limontoz etj.	leke	

**DIETA USHQIMORE DITORE NR.14"DIETA  
ONKOLOGE"  
3000 KILO-KALORI ( proteina 122 gr,lipide 108 gr dhe  
glucide 385 gr)**

Nr	Asortimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Liter	0.6
2	Veze	kokerr	1
3	Zarzavate (cmim mesatar) domate,kastraveca,speca,qepe, fasul.	Kg	0.5
4	Oriz , Makorona	Kg	0.11
5	Vaj	Litra	0.03
6	Mish	Kg	0.2
7	Fruta	Kg	0.4
8	Buke	Kg	0.3
9	Djath, Gjize	Kg	0.1
10	Gjalpe	Kg	0.015
11	Sheqer	Kg	0.03
12	Kripe, Piper, limontoz etj.	leke	

**SPECIFIKIMET TEKNIKE**

1. Kontraktuesi duhet të ketë liçensë profesionale për ushtrim aktiviteti me objekt përpunim dhe shpërndarje ushqimi, catering, lëshuar nga Qendra Kombëtare e Liçensimit.
2. Kapaciteti i kuzhinës duhet të jetë i tillë që të prodhojë rreth 162 racione në vakt.
3. Operatori ekonomik përgatit ushqimin në mënyrë të përqëndruar në kuzhinë çdo ditë në bazë të numrit të të shtruarve bazuar sipas përcaktimeve të dietave të kartelës së pacientit, vënë nga mjeku kurues përkatës dhe të konfirmuar nga mjeku dietolog, si dhe të personelit mjekësor që është në shërbim 24 orë.
4. Në të gjitha rastet dhe për të gjitha vaktet, llogaritja e racioneve sipas dietave bëhet nga përgjegjesi i Sektorit të Hotelerise, çdo ditë.

- 
5. Çdo ditë, kryeinfermieri në bashkëpunim me shefin e shërbimit, harton forcën ditore totale për pacientët e shërbimit dhe brenda orës 13.30 e dërgon pranë Sektorit të Hotelerise.
  6. Sektori i Hotelerise, harton pasqyrën përmbledhëse, bazuar në fletë forcat ditore sipas racioneve apo dietave duke shtuar dhe numrin e personelit mjekësor që trajtohet me ushqim gjatë shërbimit 24 orësh.
  7. Kontraktuesi përgatit dhe shpërndan ushqimin për personelin mjekësor që është në shërbim 24 orësh në vendin që do të caktohet për këtë qëllim.
  8. Makineritë, pajisjet dhe materiali i imët dhe ndihmës si për kuzhinën dhe për pavionet do të sigurohen nga kontraktuesi, i cili do të përgjigjet për ruajtjen, mirëmbajtjen dhe pastrimin e tyre.
  9. Pasqyra përmbledhëse e përgatitur nga Sektori Sektorit të Hotelerise, i dorëzohet përgjegjësit të kuzhinës së operatorit ekonomik çdo ditë brenda orës 14:00, e cila shërben si porosi për ditën e nesërme.
  10. Transporti i ushqimit të përgatitur në kuzhinën kryesore deri në pavion dhe më tej tek pacienti, realizohet nga operatori ekonomik me enë të posaçme të mbyllura hermetikisht, apo (termuse) të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasië që ofrohet si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit dhe temperaturës. Ushqimet dorëzohen nga kontraktuesi në minikuzhinën e spitalit në varësi të kontraktuesit duke shpërndarë ushqimin deri tek shtrati i pacientit, për ta tërhequr më pas, pas një ore.
  11. Të gjitha termuset dhe enët që transportohet ushqimi duhet të jenë detyrimisht me material inoxi dhe mbyllje hermetike për të ruajtur produktet nga agjentet atmosferike.
  12. Ushqimet duhet të përgatiten në racione individuale sipas dietave të përcaktuara nga mjeku.
  13. Këto racione duhet të përgatiten në minikuzhinë dhe të shpërndahen me karrela të lëvizshme me kate, të vendosen në tabaka të veçanta sipas dietave për çdo pacient. Ky ushqim duhet të serviret detyrimisht i mbuluar me qese plasmasi (rulon), për të ruajtur higjenën kulinare.
  14. Ushqimet e përgatitura në racione individuale sipas porosisë së një dite më parë, të shpërndahen në pavione, si më poshtë:

- **3 herë në ditë për pacientët adultë:**

- Mëngjesi, 07:00-08:00;
- Dreka, 12:00-13.00;
- Darka, 18:00-19:00;

---

- **5 herë në ditë për infantët (Pediatriinë);**

- Mëngjesi, 07:00-08:00;
- Vakti ndërmjetëm 1, 10:00
- Dreka, 12:00-13.00;
- Vakti i ndërmjetëm 2, 15:00
- Darka, 18:00-19:00;

15. Baza materiale për shpërndarjen e ushqimit për secilin pacient si dhe për kuzhinën sigurohet nga sipërmarrësi.
16. Sipërmarrësi brenda sipërfaqes së kuzhinës realizon larjen dhe desinfektimin e enëve dhe pajisjeve që përdoren brenda në pavion.
17. Sipërmarrësi në këto ambiente konsumon ujë dhe energji elektrike për të cilat duhet të bëjë pagesat përkatëse sipas matësave që do t'i vendosë brenda këtyre ambienteve.
18. Enët që përdoren për shpërndarjen e ushqimit tek pacienti duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin. Ato nuk duhet të jenë absolutisht plastike.
19. Ushqimet si kosi, gjalp, reçeli, etj., duhet të jenë detyrimisht të paketuara me ambalazh njëpërdorimsh.
20. Sipërmarrësi përgatit dhe shpërndan ushqimin për personelin që është në shërbim 24 orësh.
21. Materiali njëpërdorimsh dhe materialet larëse mbulohen nga kontraktuesi.
22. Personeli mjekësor konsumon ushqimin pranë vendit të punës, të paketuar sipas standardeve.
23. Ngarkesa e personelit që kryen shpërndarjen e ushqimit në pavione është e ndryshme nga një pavion në tjetrin, sipas specifikave:
  - Numri i shtretërve;
  - Veçoria e të sëmurit; - të sëmurë rëndë.
24. Punonjësit e shpërndarjes duhet të jenë të pajisur me uniformë si dhe me mjete e shenja dalluese përkatëse të kontraktuesit, me mirëkuptim të AK.
25. Kontraktuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse A.K. konstaton se personi kryen veprime të jashtëligjshme gjatë ushtimit të profesionit të tij.
26. Punonjësit duhe të sillen me edukatë dhe kortezi si gjatë zhvillimit të shërbimit dhe gjatë qarkullimit brenda ambienteve të spitalit .

- 
27. Personeli duhet të jetë i pajisur me kontratë të rregullt pune, ku kryhet pagesa e sigurimeve shoqërore e shëndetësore, si dhe të jetë i pajisur me librezë shëndetësore nga Inspektoriati Sanitar Shëndetësor.
  28. Sigurimi i të gjitha artikujve ushqimorë do të jetë sipas kalorive përkatëse të miratuara.
  29. Llojshmëria e ushqimit do të jetë sipas sezonit, sasia dhe cilësia do të jenë të përcaktuara sipas programit të menisë së përgatitur në baze të dietave dhe kalorive të konfirmuara nga mjeku dietolog.
  30. Kontraktuesi do të sigurojë ushqim të sigurtë, të freskët, të mbrojtur nga kontaminimet.
  31. Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ushtrojë kontroll në ambjentet e kuzhinës, në prani të përfaqësuesit të Kontraktorit.
  32. Ushqimet do të nënshtrohen kontrollit të analizave, biologjike, kimike dhe fizike për të siguruar standartet e të ushqyerit.
  33. Kontraktuesi duhet të sigurojë ambjente me temperaturën e duhur për ruajtjen dhe mbrojtjen e ushqimeve në kuzhinë.
  34. Kontraktuesi merr përsipër evadimin e mbeturinave të prodhuara gjatë procesit të përgatitjes së ushqimit. Ndërsa, mbeturinat pas kosnumit të ushqimit do të depozitohen të ambalazuara dhe etiketuara në vendin që do të përcaktohet nga strukturat përgjegjëse e AK.
  35. Në pavionet e të sëmurëve infektivë, shpërndërja e ushqimit do të kryhet me material njëpërdorimsh.
  36. Ushqimet që janë gati për konsum do të ndahen në porcione dhe do të shpërndahen në pavione, në oraret e caktuara.
  37. Përgatitja e pjatave, pirunjve, lugëve e tabakave, si dhe pastrimi i mëtejshëm është detyrë e personelit të Kontraktuesit.

***Për Operatorin Ekonomik – Detyrat që duhet të zbatohen nga O.E.***

1-Regjistrim i përditësuar i monitorimeve të HACCP për matjen e shkallës së higjienës së pajisjeve, ambjenteve, personelit dhe pikave kritike nga Përgjegjësit e kuzhinës (P.K).

2-Monitorimi i proceseve të punës të kryera nga personeli të cilat duhet të jenë konform praktikave të mira të higjienës dhe të realizohen me pajisjet e duhura.

---

3-Kontrolli viziv dhe bakteriologjik në hallka të ndryshme të procesit teknologjik (pikave kritike dhe pikave të kontrollit) duke filluar nga lënda e parë, magazinimi, gatimi, amballazhimi, transporti dhe deri tek analizat laboratorike vjetore.

4-Kontrolli nga ana e P.K për higjenzimin dhe dezinfektimin korrent të mjedisit, mjeteve të punës dhe transportit me metoda kimike duke përdorur detergjente të përshtatshme të çertifikuar. Gjithashtu kontrolli i ndërhyrjes me metoda fizike për të ç'rrenjosur mbetjet kimike dhe organike në ambjentet e punës.

5-Raportim i përditshëm për infektimin e ambjenteve nga agjentët biologjikë tek DS dhe P.HACCP.

6-Vleresim i emergjencave dhe/ose shkallës së infektimit të strukturës në rast prezence të agjenteve biologjik dhe marrja e vendimit për ndërhyrje të menjëhershme me preparate nga ana e P.HACCP.

7-Ndërhyrje për realizimin e Dezinfektimit dhe/ose deratizimit përkatesisht, të kryhet nga shoqëri të çertifikuara në shërbimin DDD.

8-Mirëmbajtja e mjedisit të brendshëm dhe të jashtëm nga dëmtimet fizike. Pastrimi dhe lyerja periodie e këtyre ambjenteve.

9-Bashkëpunimi me organet e kontrollit të subjekteve jashte kompanisë: Instituti Higjenes, Instituti i sigurisë ushqimore dhe veterinare, Autoriteti i Kontrollit Ushqimor.

10-Kontrolli periodik shëndetësor i personelit për gjendjen shëndetësore të tyre (librezat shëndetësore). Mos pranimi në punë i punonjësve pa librezë shëndetësore dhe raport të komisionit mjeko ligjor KML.

11-Analizimi vjetor i gjendjes dhe realizimi i detyrave nga secili përfaqësues i grupit.

### ***Marrja e mostrave për analizat laboratorike***

1.Për qëllim të kontrollit zyrtar të ushqimeve merren mostra të materialeve të papërpunuara të përbërësve, shtesave teknologjike dhe të substancave të tjera, të përdorura për përgatitjen dhe prodhimin e ushqimeve, ushqimeve gjysëm të gatshme, ushqimeve të gatshme, materialeve në kontakt me ushqimet, përfshirë substancat që përdoren për pastrimin dhe mirëmbajtjen në biznesin ushqimor.

2.Operatorët e biznesit ushqimor lejojnë marrjen e sasive të nevojshme të mostrave pa pagesë për kryerjen e analizave, sipas përcaktimit të pikës 1 të këtij neni.

3.Proçedurat e marrjes së mostrave përcaktohen me urdhër të Ministrit të Bujqësisë.

\* Operatorët e biznesit ushqimor janë të detyruar që për ushqimin që ata prodhojnë, të shënojnë, në etiketë dhe/ose në dokumentacionin shoqëruës, numrin e regjistrimit.

\* Operatoret e biznesit ushqimor e fillojnë veprimtarinë prodhuese dhe tregtuese pasi të jenë pajisur me lejet tekniko-teknologjike, higjeno-sanitare dhe veterinare, të

---

dhëna nga AKU-ja. Proçedurat e dhënies së këtyre lejeve përcaktohen me udhëzim të Ministrisë të Bujqësisë.

\* Dhënia e lejes përkatëse për fillimin e veprimtarisë së stabilimentit bëhet kur plotësohen kërkesat tekniko-teknologjike, higjeno-sanitare dhe veterinare për të garantuar sigurinë dhe cilësinë e ushqimeve, në përputhje me kërkesat e këtij ligji dhe të legjislacionit në fuqi, për të mbrojtur shëndetin e konsumatorit. Kërkesat përcaktohen me udhëzim të MB.

## **NORMAT E SJELLJES PËR NJË PERGATITJE/PËRPUNIM TË SIGURTË TË PRODUKTEVE USHQIMORE.**

Për të parandaluar sëmundjet e transmetuara nga produktet ushqimore dhe për të garantuar cilësi dhe siguri të produkteve, është e nevojshme që operatori në përpunimin e produkteve ushqimore, të ndjekë, norma sjelljeje të sakta, që Organizata Botërore e Shëndetësisë ka përmbledhur në DEKALOGUN (10 pikat) në vazhdim, përshtatur nevojave lokale:

### **1.LARJA E DUARVE VAZHDIMISHT**

Duart janë një burim kryesor ndotje, prandaj duhen larë dhe sterilizuar vazhdimisht, në veçanti për:

- çdo ndërhyrje të punës, para se të lyhet në zonën e prodhimit.
- përdorimit të shërbimeve sanitare
- shfryrjes së hundeve ose teshtijes
- prekjes së objekteve, sipërfaqeve, pajisjeve ose pjesëve të trupit (hundë, gojë, flokë, veshë)

### **2.MBAJTJA E NJË HIGJENE PERSONALE TË PËRPIKTË**

Veshjet specifike (kapelja, përparësja e punës, xhaketa, pantallonat, kepuçet) të ruajtur dhe të veshur në dhomën e veshjes, duhet të përdoren ekskluzivisht gjatë punës, të jenë me ngjyrë të çelët dhe të ndërrohen sapo të bëhen me djersë.

Është veçanërisht e nevojshme kapelja si rezultat i një prezence të lart bakteresh në flokë.

Thonjtë duhen mbajtur të shkurtra dhe të pastra, duke evituar gjatë punës mbajtjen e unazave apo bizhuve të tjera.

### **3. NDERGJEGJËSIMI PER GJENDJEN SHENDETESORE**

Në prani plagësh ose cibanesh, duart duhen dezinfektuar mirë dhe mbuluar me leukoplast ose garzë, që duhen ndërruar vazhdimisht. Në çdo rast punonjësit me plagë të infektuar duhet të ndalohen të prekin ushqime të pjekura ose gati për konsum.

Masa mbrojtëse merren gjithashtu në prezence të simptomave të diarese dhe temperaturës, duke u vlerësuar me mjekun nëse është i nevojshëm një rekomandim për t'u larguar nga puna.

### **4. MBROJTJA E USHQIMEVE NGA INSEKTET, BREJTËSIT DHE KAFSHËVE TË TJERA.**

---

Prezenca në ambjentet e punës e insekteve ose brejtësve përfaqëson një kërcënim serioz për integritetin e produkteve ushqimore. Parandalimi bëhet duke krijuar barriera të përshtatshme (mbrojtja e dritareve me retina/rjeta të lëvizshme) si dhe me mënyra të përshtatshme në veçanti duke ruajtur ushqimet në mbajtëse të mbyllura mirë dhe duke menaxhuar në mënyrën e duhur mbetjet. Edhe kafshët shtëpiake (qen, mace, zogj, breshka) mbajnë baktere patogjene që mund të kalojnë nga duart tek ushqimi.

## **5.MBAJTJA PASTËR E TË GJITHA SIPËRFAQEVE**

Duke parë lehtësinë me të cilën ushqimet mund të ndoten është e nevojshme që të gjitha sipërfaqet sidomos sipërfaqet e punës, të pastrohen në mënyrë perfekte. Një procedurë korrekte pastrimi parashikon heqjen e pisllekut, larjen me detergjent, shpërlarjen e parë, disinfektimin të ndjekur nga shpërlarja e fundit dhe tharjen përfundimtare, duke përdorur vetëm letër njëpërdorimshe.

## **6.RESPEKTIMI I TEMPERATURAVE TË KONSERVIMIT**

Një konservim korrekt i ushqimeve garanton stabilitetin e tyre dhe redukton mundësinë e përhapjes së mikroorganizmave të dëmshëm për konsumatorin si për shembull:

-Produktet që prishen, të mbuluara me shtresë ose të mbushur me krem me bazë veze, pane, kosi dhe produkte gastronomie me mbulose xhelatine ushqimore, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 4°C.

-Ushqimet që prishen lehtë, të pjekura, të cilat duhen konsumuar të ngrohta (si pjata të gatshme, snack, pula me hell, etj), duhet të konservohen në temperaturë nga 60°C deri në 65°C, në banak të veçantë me termostat.

-Ushqimet që prishen lehtë, të cilat duhet të konsumohen të ftohta (si rosti, bifteku, mishi i derrit,etj) dhe brumërat ushqimore të freskëta të mbushura, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 10°C.

## **7.TË EVITOHET KONTAKTI I USHQIMEVE KRUDO ME ATO TË PJEKURA**

Ushqimet krudo si rezultat i pranisë së mundshme të mikrobeve, mund të ndotin ato të pjekura edhe nëpërmjet kontakteve të vogla: kjo ndotje e kryqezuar mund të jetë direkte por edhe jo e dukshme si në rastin e përdorimit të thikave ose mjeteve prerëse të përdorura njëherë për prerjen e ushqimeve krudo, duke rifutur të njëjtat mikrobe prezente përpara pjekjes. Në konservim duhen mbajtur të ndarë si ushqimet e pjekura dhe ato krudo ashtu dhe tipet e ndryshme të ushqimeve (për shembull të ndahet mishi i derrit nga mishi i gjedhit ose djathi nga proshuta).

## **8.PJEKJA DHE NGROHJA E USHQIMEVE**

Shumë ushqime krudo si mishi, vezët, qumështi jo i pasterizuar, shpesh ndoten nga mikrobe që shkaktojnë sëmundje. Nje pjekje e duhur i shkatërron plotësisht: është thelbësore të respektohet binomi kohë/temperaturë por që mund të varjojnë nga ushqimi në ushqim.

Në ngrohjen e ushqimeve përbën një normë të mirë arritja e 72°C për të paktën dy minuta.

## **9.PËRDORIMI I UJIT TË PIJSHËM**

---

Mënyrat e degustimit organoleptik janë:

- Vizuale - ngjyra dhe turbullësia
- Shqisor – aroma dhe shija

## **10. RESPEKTIMI I PLANIT TË VETËKONTROLLIT**

Çdo sipërmarrje ushqimore nga më e vogla tek më e madhja duhet të ketë një plan vetëkontrolli në të cilën përshkruhen rreziqet në lidhje me ushqimet dhe masat parandaluese relative, që kompania vë në zbatim për të parandaluar ose mbajtur në kontroll rreziqet të tilla: të paturit dijeni dhe zbatimi i procedurave të përshtatura, është një detyrë dhe obligim për secilin operator.

### ***Kuzhina dhe ushqimi i të sëmurëve.***

Kuzhinat e spitaleve ndërtohen në përputhje me numrin e shtretërve të tyre. Për këtë, sipërfaqja e kuzhinës duhet të nxirret duke llogaritur 0.5 m<sup>2</sup>/shtrat. Kuzhina mund të vendoset në katin përdhes të spitaleve shumëkatëshe dhe duhet të jetë e pajisur me ashensor për ngjitjen/transportin e ushqimeve. Ajo mund të vendoset edhe në një ndërtesë të veçantë, të lidhur me atë të spitalit dhe të ketë mjete të përshtatshme për transportimin e ushqimeve.

Cilësia e ushqimit që marrin të sëmurët varet shumë nga mënyra e organizimit të përgatitjes dhe shpërndarjes së tij. Përgatitja mund të bëhet në mënyrë të përqëndruar dhe ushqimi i gatshëm ndahet në enë të veçanta sipas pavioneve. Ky sistem është më ekonomik (kërkon me pak njerëz) por duhet thënë se kalimi i gjellës së gatshme nga njëra enë në tjetrën shkakton humbjen e yndyrnave dhe pakësimin e kalorazhit (deri në 20%). Nga ana tjetër ushqimi, para se t'i shpërndahet të sëmurëve, duhet ringrohur dhe kjo shkakton shkatërrimin e vitamins C. Në sistemin tjetër ushqimi përgatitet në formë gjysëm të gatshme në kuzhinën qendrore (blloku i ushimeve) dhe pastaj dërgohet për t'u përgatitur plotësisht në kuzhinat dhe pavionet që e shpërndajnë drejtpërdrejt në pjatat e të sëmurëve.

Sidoqoftë, ushqimi i të sëmureve të shtruar në spital, veç plotësisht të kërkesave fiziologjike të organizimit, është njëherësh edhe mjet i rëndësishëm terapeutik (mjekues) dhe për rritjen e qëndrueshmërisë së organizimit. Për këtë, ai duhet të përmbajë të gjitha lëndet e nevojshme ushqyese (proteina, yndyrna, karbohidrate, kripëra minerale e vitamina) në sasi të mjaftueshme e në raporte të drejta midis tyre. Përbërja e relacionit ushqimor duhet të përgjigjet gjëndjes shëndetësore të të sëmurit. Prandaj lloji i ushqimit për çdo të sëmurë caktohet nga mjeku. Shumë pacientë shpesh herë, për shkaqe që nuk lidhen me sëmundjen, humbasin oreksin ose nuk i terheq ushqimi, prandaj ai duhet të përgatitet dhe t'u shërbehet atyre me kujdes e në mënyrë tërheqëse.

Operatori Ekonomik duhet të zbatojë kërkesat e 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 dhe personelit.

Produktet ushqimore, lënda e parë, që do të përpunohen, trajtohen apo ambalazhohen në ambjentet e kuzhinës që disponon sipërmarrësi të jenë të shoqëruara me fletë analizën përkatëse.



---

O.E. duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmshëmrisë së tij sipas VKM-së Nr.760 datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshët përgjatë ushqimit ushqimor” dhe analizave të ujit që përdor. *(Megjithëse furnizimi me ujë bëhet nga ujësjellësi publik, bëhet një analizë vjetore për verifikimin e pastërtisë së ujit).*

Magazinimi i lëndës së parë duhet të bëhet në dy forma:

- a. Në temperaturë ambjenti
  - b. Në frigorifer ose dhoma frigoriferike

Magazinimi në temperaturë ambjenti bëhet në dollape/rafte metalike të lyera me ngjyrë të qartë në ambiente të destinuara ekskluzivisht për depozitimin e ushqimeve. Këto mjete janë të lashme për të thjeshtuar operacionet e pastrimit të sipërfaqeve.

Këto mjete janë bërë në mënyrë të tillë që të mos lihen volume bosh ose vende që mund të përbëjnë sipërfaqe kolonizimi nga insektet ose mikrobet.

Magazinimi në frigorifer ose dhomë frigoriferike bëhet në temperatura të ndryshme në funksion të produktit që konservohet duke filluar nga temperatura maksimale +5°C deri në -22°C. Të gjithë frigoriferët duhet të kenë një display të jashtëm me treguesit e temperaturës.

Vazhdimësia e energjisë elektrike tek motorët e frigoriferëve duhet të jetë e garantuar me gjeneratorë në pronësi të kompanisë.

Kushtet higjienike të lëndës së parë në fazën e stokimit duhet të jenë nën kontrollin e përgjegjësit të magazinës.

Operatori Ekonomik duhet të zbatojë kërkesat e Ligjit Nr.9863 datë 28.01.2008 “Për ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambientet e përcaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe për ruajtjen e higjienës dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

Produktet ushqimore, lënda e parë, që do të përpunohen, trajtohen apo ambalazhohen në ambientet e kuzhinës që disponon sipërmarrësi të jenë të shoqëruara me fletë analizën përkatëse.

O.E. duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmshëmrisë së tij sipas VKM-së Nr.760 datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshët përgjatë ushqimit ushqimor” dhe analizave të ujit që përdor. *(Megjithëse furnizimi me ujë bëhet nga ujësjellësi publik, bëhet një analizë vjetore për verifikimin e pastërtisë së ujit).*

Magazinimi i lëndës së parë duhet të bëhet në dy forma:

- c. Në temperaturë ambjenti

- 
- d. Në frigorifer ose dhoma frigoriferike
- Magazinimi në temperaturë ambjenti bëhet në dollape/rafte metalike të lyera me ngjyrë të qartë në ambjente të destinuara ekskluzivisht për depozitimin e ushqimeve. Këto mjete janë të lashme për të thjeshtuar operacionet e pastrimit të sipërfaqeve.  
Këto mjete janë bërë në mënyrë të tillë që të mos lihen volume bosh ose vende që mund të përbëjnë sipërfaqe kolonizimi nga insektet ose mikrobet.
  - Magazinimi në frigorifer ose dhomë frigoriferike bëhet në temperatura të ndryshme në funksion të produktit që konservohet duke filluar nga temperatura maksimale +5°C deri në -22°C. Të gjithë frigoriferët duhet të kenë një display të jashtëm me treguesit e temperaturës.
  - Vazhdimësia e energjisë elektrike tek motorët e frigoriferëve duhet të jetë e garantuar me gjeneratorë në pronësi të kompanisë.
  - Kushtet higjienike të lëndës së parë në fazën e stokimit duhet të jenë nën kontrollin e përgjegjësit të magazinës.
1. Operatori Ekonomik duhet të zbatojë kërkesat e 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 dhe personelit.
  2. Produktet ushqimore, lënda e parë, që do të përpunohen, trajtohen apo ambalazhohen në ambjentet e kuzhinës që disponon sipërmarrësi të jenë të shoqëruara me fletë analizën përkatëse.
  3. O.E. duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmshëmrisë së tij sipas VKM-së Nr.760 datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshët përgjatë ushqimit ushqimor” dhe analizave të ujit që përdor. *(Megjithëse furnizimi me ujë bëhet nga ujësjellësi publik, bëhet një analizë vjetore për verifikimin e pastërtisë së ujit).*
  4. Magazinimi i lëndës së parë duhet të bëhet në dy forma:
    5. Në temperaturë ambjenti
    6. Në frigorifer ose dhoma frigoriferike
  - Magazinimi në temperaturë ambjenti bëhet në dollape/rafte metalike të lyera me ngjyrë të qartë në ambjente të destinuara ekskluzivisht për depozitimin e ushqimeve. Këto mjete janë të lashme për të thjeshtuar operacionet e pastrimit të sipërfaqeve.  
Këto mjete janë bërë në mënyrë të tillë që të mos lihen volume bosh ose vende që mund të përbëjnë sipërfaqe kolonizimi nga insektet ose mikrobet.
  - Magazinimi në frigorifer ose dhomë frigoriferike bëhet në temperatura të ndryshme në funksion të produktit që konservohet duke filluar nga

---

temperatura maksimale +5°C deri në -22°C. Të gjithë frigoriferët duhet të kenë një display të jashtëm me treguesit e temperaturës.

- Vazhdimësia e energjisë elektrike tek motorët e frigoriferëve duhet të jetë e garantuar me gjeneratorë në pronësi të kompanisë.
  - Kushtet higjienike të lëndës së parë në fazën e stokimit duhet të jenë nën kontrollin e përgjegjësit të magazinës.
7. O.E. do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e analizave laboratorike të mostrave të ushqimit të gatuar, sa herë që kërkohet nga autoriteti kontraktor. Operatori Ekonomik, është i detyruar të ruajë në raftë të veçanta në mjediset e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar që do të shpërndahet për 24 orë. Ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.

**8. *Ambjentet e Kuzhinës Qëndrore, do të jene në ambientet o ofruara nga Autoritetit Kontraktor.***

- *Ambjentet e ofruara nga Autoriteti Kontraktor do ti jepen Operatorit Ekonomik fitues (sipas ligjeve per dhenien me qera te objekteve shteterore) per kete shërbim.*
- *Sipërmarresi është i deturuar te siguroje te gjitha orendite e pajisjet qe nevojiten , perpunim, gatim, shperndarje dhe servirje deri tek pacienti, si dhe pajisjet per ruajtje te zakonshme dhe ne kushte frigoriferike.*
- *Sipërmarrësi në këto ambiente konsumon ujë dhe energji elektrike për të cilat duhet të bëjë pagesat përkatëse sipas matësave që do t'i vendosë brenda këtyre ambienteve.*

## **SPECIFIKIMET TEKNIKE TE ARTIKUJVE USHQIMOR**

### **Buke gruri rreze 75**

1. Buke e grurit do te prodhohet me miell rreze 75 %, i stazhinuar per nje periudhe prej 10-30 ditesh..Mielli duhet te jete i fresket, me ngjyre, ere, shije dhe lageshtire konforme standarteve perkatase te miellit me rreze 75 %. Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj.
2. Buke duhet 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 gjithe siperfaqen.
  - Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet te imet ne te gjithe vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli te pabrumosura.
3. 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.

---

4. Treguesit fiziko – kimik:

-Buka preferohet ne forme katerkendeshe dhe me peshe 1(nje) kg, lageshtira jo me shume se 44.5 %, poroziteti jo me pak se 72%, aciditeti jo me shume se 45%.

5. 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.
6. Q.F.P.(sherbimi i Ushqimit) ka te drejte te kerkoje shoqerimin e bukes me certifikate cilesie, sa here qe e shikon te nevojshme, por jo me shume se nje here ne tre muaj.
7. Buka duhet te jete e perer ne feta dhe e amballazhuar ne qese plasmasi

**Mish vici i fresket**

1. Kerkohet mish gjedhi ne rritje (**viçi**) qe te plotesoje kerkesat e standartit shteteror Nr 1441, te vitit 1987.
2. Raca e tyre te jete e ndryshme.
3. Kerkohet cilesia e pare sipas standartit dhe vetem kofshet e pasme.
5. **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.
6. **Ngjyra:** Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjemit te jete me ngjyre te bardhe.
7. **Konsistenca:** Te jete e bute dhe elastike. Ne prerje te duket kompakt.
8. **Era :** Te jete e kendshme, karakteristike e llojit.
9. **Palca e kockave :** Te mbushi te gjithë kanalën e palces, ngjyra te jete roze ne te verdhe.
10. Çdo kofshe, damkosen me vulen e kontrollorit veterinar e sanitar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit.
11. Çdo parti mishi shoqerohet me certifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).
12. Peshimi i mishit ne depon e Q.F.P.do te behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes. Cdo parti furnizimi te jete vetem kofshe e pasme .

**Salcice**

---

Te jene te prodhuara nga firma prodhuese vendase, te certifikuara, te jene te shoqeruara me etiketen e prodhuesit.

Te jene me mish vici ose derri me ngjyre roze e celur, fundet te jene te lidhura mire, pamja e brendeshme ne prerje terthore te paraqes nje mase perzjerje te njetrajteshme, pa boshlleqe ajri, me ngjyre natyrore te mishit te kuqe roze pa njolla te errata. Mishit dhe dhjami te jene te shperndara njelloje net e gjithë siperfaqen.

Qendrueshmëria elastike dhe gjate shtypjes te mos ngelet shenja. Era e kendeshme karakteristike per erezat e perdorura, yndyrnat jo me shume se 23 % dhe kripa jo me shume se 2 – 3 %.

Ngarkesa mikrobike te jete Brenda normave te lejuara nga Instituti i shendetit Publik.

Te jene ambalazhuar ne kuti kartoni 5 kg.

Cmimi perfundimtar dhe transporti me mjetet e shitesit.

**Perime (bamje, bizezele bishtajore, domate, patellxhan, qepe e njome, qepe e thate, specat, laker, preshtj).**

**Bamja:** Kerkohen te jene te fresketa, te shendosha, te pastra, me fiye normale per kultivarin dhe fara qe duket lehte, me forme te drejte, lehtesisht te deformuar. Forma te jete e nje prizmi shumekendesh qe ngushtohet ne maje, te pa drunjezuar e pa fiye.

-Gjatesia e cilesise se pare per bamjen frutshkurter te jete deri ne 6 cm dhe per ate frutgjate te jete deri ne 8 cm.

-Lejohet deri ne 5 % te partise me vyshkje te lehte. Nuk lejohet me semundje e demtues.

-Ngjyra te jete tipike per kultivarin.

-Fruti te jete i bute, me fara te vogla ne fazen e qumeshtit.

-Lejohet me fruta te tejpkura deri ne masen 2% per cilesine e pare.

**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 tejpkura, te zbutura e te vyshkura.

-Demtime e semundje nuk lejohen.

-Te plasura e te vrara lehtesisht per llojet e mesme e te vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lengu.

-Madhesia e kokrrës te jete :

-Per te hershmet 3-4 cm

---

-Per te mesmet e te vonat 7 cm.

**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.

-Per te gjatet kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe gjatesia 15-20 cm.

-Gjatesia e bishtit te jete jo me shume se 4 cm.

**Oepe e thate** : 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 dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm.

-Madhesia e kokrres per ovalet te jete nga 4-8 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm.

-Lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime te lehta dhe 1 % lende te huaja.

-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.

-Lejohen demtime jo me shume se 3 %

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

-Gjatesia te jete per te gjatat mbi 10 cm dhe per te rumbullaktat mbi 7 cm.

**Lakra** : Kekrohet cilesia e pare,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura deri ne 5 % te partise.

-te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera,te lidhura me koçanin i cili tejete deri ne 3 cm.

-Lejohen deri ne 5 % e partise me demtime te lehta mekanike,te çara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma.

-Me semundje nuk lejohen.

-Pesha e kokrres te jete jo me pak se 1 kg per lakren e hershme dhe per pjekje te mesme e te vona jo me pak se 1.5 kg.

---

**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.

-Diametri ne pjesen me te trasse tejete mbi 2.5-3.5 cm.

-Gjatesia e kerrellit te jete 25-45 cm.

-Gjatesia e gjethit nga rozeta te jete jo me shume se 20 cm.

-Sistemi rrenjor te jete jo me shume se 1 cm.

-Demttime e semundje nuk lejohen.

**Spinaq** : 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.

- Me rrenje te prera
- Gjatesia e kerrellit te mos jete me shume se 5 cm
- Te mos kete prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demttime nga krimbat, pa demttime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

**Tranguj** :Kerkohet cilesia e pare,te jene te njome,te fresket,te paster,te lare me uje te pijshem,me ngjyre jeshile te pa vyshkura .me ere dhe shije karakteristike .

-Diametri mesatar te jete nga 2.5-3 cm.

-Gjatesia te jete nga 20-30 cm

-Demttime mekanike nuk lejohen.

-ambalazhimi ne arka .

**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 demttime 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 .

gjatesia mesatare 10-15 cm.Ne prerje terthore kompakte e qarte.pa demttime mekanike ose nga semundjet .

**Mashurka**.Me ngjyre te verdhe ose jeshile ,ne varesi te kultivarit .E lehte ne keputje ,pa fije te forta ,me madhesi 6-10 cm.Te jete e paster ,pa demttime mekanike ,ose nga semundjet.

E ambalazhuar ne arka.

---

## **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.

-Madhesia e kokrrës te jete per pataten dimerore mbi 5 cm dhe per ato verore mbi 4 cm.

-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.

-Duhet te jene te ambalazhuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.

## **Fruta ( molle, banane)**

**Molla** :Kerkohet cilesia e pare,me forme,ngjyre e shije te kultivarit,pa deformime,me pjekuri teknike te njejte,te shendosha,te pastra,te zhvilluara normalisht,pa ere e shije te huaja.

- Lejohen edhe kokrra pa bisht,por pa difekte rreth bishtit.
- Madhesia e kokrrës te jete jo me pak se 60 mm ne prerje ne gjatesi.
- Demtime te ndryshme mekanike lejohen deri ne dy njolla jo te zeza,te vogla,te lehta per kokerr.
- Nuk lejohen te krimbura.
- Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen.
- Gunga,njolla ne lekure nuk lejohen.
- Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrrës lejohet deri ne ¼ e siperfaqes se frutit.

**Banane** : Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :

- Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe me ere dhe arome te kendeshme karakteristike e ketij kultivari
- Madhesia e kokrrës te jete mesatare.
- Demtime mekanike nuk lejohen
- Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen
- Gervishtje te lekures nuk lejohen
- Zbutje te lekures nuk lejohen.
- Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .



- 
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

### **Gjalpi fresket**

- Te jete prodhim vendi me baze qumesht lope vendi , delje ose dhie , i fresket.
- Ngjyra te jete e verdhe karakteristike e gjalpfit te lopes ose e bardhe karakteristike gjalpfit te dhise dhe deles.
- Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karakteristike e gjalpfit jo te fresket.
- Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale
- Ambalazhimi te jete me kuti kartoni ne brendesi te mbeshtjelle me leter celofoni standarte 10,20.ose 30 kg.
- Malli te shoqerohet me certifikate te cilese sipas standarteve te miratuara.
- Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit dhe data e skanedces si dhe orgjina e prodhimit te mallit.

### **Djathe i bardhe**

- Kerkohet 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 kerktistike te qumeshtit . ( i bardhe kur djathi eshte prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie , dhe ngjyre kremi kur djqthi eshte prohduar nga qumeshti i lopes )
- Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3 % .
- Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karakteristike e djathit te stazhionuar mire.
- Sasia e kripes te jete normale .
- Shija te jete e mire karakteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme .
- Ambalazhimi te jete ne fuci 50 kg , ose 30 kg i shoqeruar me shellire.
- Nuk lejohet me afat skadence me shume se nje vit.
- Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe te standarteve te miratuara .
- Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit , data e stazhionit dhe data e skandences.ne etikete te jete shenuar dhe origjina e prodhimit te mallit.

---

## **Qumesht i fresket**

- Kerkohet 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 karakteristikat 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 me perqindje yndyre deri ne 3%.
- Prodhimi te jete i ambalazhuar ne shishe qelqi ose plastike ne sasi 05-1 kg .
- Prodhimi te jete i shoqeruar me certificate te analizes te bere nga laboratorit veterinar.
- Nuk lejohet qumesht qe ka kaluar mbi tre ore nga mjelja .
- Ne certificate te shonohet dhe origjina e prodhimit te mallit.

## **Recel**

- Te jete prej qershije,kumbulle ose fiku.
- Receli te jete i ambalazhuar ne vazo 1-1.5 kg
- etiketa te pershkruaj saktesisht daten e prodhimit dhe ate te skadimit.

## **Veze**

- Sipas standartit shteteror 4N/ECE 42 te vitit 2001.
- 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.
- Te jene me peshe 50 deri 70 gr.

## **Caj mali**

- Te jete i cilesise se pare, i thare mire dhe i ambalazhuar ne pako 1 kg,.
- Kutia e ambalazhit duhet te shprehe qarte te dhenat cilesore e teknike per mallin e kerkuar

## **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.
- Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 15 %, kokrra te thyera deri ne 12%, lende te huaja deri ne 0.4 %, kokrra te verdha deri ne 4%. Nuk lejohen demtues.
- Ambalazhi ne pako 1kg, letre ose plastmasi.

## **Fasule**

- Treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha e te plota.
- Ngjyra e bardhe, shija pa ere myku, lageshtira deri ne 15 %, thyeshmeria deri ne 13 %, lende te huaja deri ne 0.8 %, demtime nga insektet nuk lejohen.
- Ambalazhimi ne thase 20 deri 50 kg.

- 
- Te jete i shoqeruar me certifikate cilesie.

### **Makarona**

- Treguesit shqisor: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj.
- Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 13 %, aciditeti jo me shume se 0.16 %, rritja e volumit jo me pak se dy here. Nuk lejohen demtues. Mielli i stazhionuar jo me pak se 15 dite, i situr 100%, nuk lejohen demtues.
- Amballazhimi: ne pako 0.5 ose 1 kg, i etiketuar sipas standartit dhe te futura ne kuti kartoni.

-

### **Vaj ushqimor**

Sipas standart shteteror 203: 2003

- Treguesit fiziko-kimik:  
Dendesia relative ne 20 grade.C/ uje 0.918-0.923.

Numri i refraksionit 1.461-1.468.

Numri i sapunifikimit 188-194. Treguesi i jodit 118-141.

- Treguesi i cilesise:  
Ngjyra e verdhe ne te lehte.

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

- Numri i peroksideve: Jo me shume se 10 mek O2 aktiv / kg vaj.
- Numri i aciditetit: jo me shume se 0.4 mg KOH gr vaj.
- Shmangia ne vellim deri ne 1%.
- Kontaminuesit jo me shume se : lende te patretshme 0.05%.  
Permbajtja e sapuneve 0.005%.

Lende fluturuese, ne 105 grade c 0.2.

- Amballazhimi dhe etiketimi: Amballazhimi behet ne shishe plastike me kapacitet 1 liter. Mbi cdo amballazh vendoset etiketa per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj. Etiketimi behet sipas legjislacionit ne fuqi.

### **Sheqer**

- Treguesit fiziko- kimik
- Sheqer i paster 99.6%, hiri deri 0.07%, lageshtira deri ne 0.16 %.
- Pamja: pluhur i perbere nga kristale te imta e te njellojta.
- Ngjyra: i bardhe ne shkelqim.
- Treguesit shqisor: i derdhur i thate, me shije te embel pa ere te huaj, perdorim te njetrajtshem, te tretet plotesisht.
- Amballazhimi ne pako letre 1 kg dhe etiketuar sipas standartit ne fuqi.

### **Kripe ushqimore**

- Te jete e cilesise se pare , e amballazhuar ne pako 0.5 deri 1 kg.
- Pamja: mase e perhedhur dhe e perbere nga kristale te imta e te njellojta.
- 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.
- Malli te jete i amaballazhuar ne kuti llamarine 400 gr, ose 500 grameshe.
- Kutia te jete e mbyllur hermetikisht dhe e mbeshtjelle me etikete te perkthyer ne gjuhen shqipe kur malli eshte i huaj.
- Permbajtja te jete salce dhe kripe.
- Perberja e mases te jete homogjene dhe me 18 -20 % lende e thate.
- Nuk lejohen perberes te tjere dhe lende te huaja.
- 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 karekteristike e llojit.
- Ne etikete te jete shenuar qarte firma prodhuese dhe ajo tregtuese.Kapaku te jete i mbyllur hemetikisht dhe me afatin e skadences.
- Nuk lejohet me afat perdorimi me shume se nje vit.

---

## Shtojca 5.

### LOTI 2 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL DURRËS”

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor ]

#### FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Më poshtë do të gjeni tabelat për secilën dietë që do të përdoren për pacientët e SRD, me normativat për secilin përbërës të dietës, si dhe inventarin që duhet të ketë kontraktuesi, që do të jenë pjesë integrale e kontratës.

Spitali Rajonal Durrës e kryen përgatitjen e ushqimit dhe shpërndarjen e tij deri tek pacienti, me operator ekonomik, i cili kryen gatimin e ushqimit në ambientet e SRD. Kontrata që kërkohet të lidhet ka një natyrë të vecantë pasi nëpërmjet saj synohet të ofrohet shërbim në gatimin, shpërndarjen dhe servirjen e ushqimit deri në shtratin e pacientit në Spitalin Rajonal Durrës.

Operatori i kontraktuar duhet të ofrojë shërbimin e ushqimit sipas të gjitha rregullave higjiene – sanitare, që nga lenda e parë, përgatitja, gatimi, paketimi, shpërndarja dhe deri tek servirja tek pacienti, për 7 (shtatë) ditët e javës sipas vakteve të përcaktuara nga autoriteti kontraktore dhe sipas kërkesë – porosisë ditore të Kryeinfermiereve dhe Shefave të pavionit në baze të numrit të pacientëve dhe dietave respektive të tyre; Punësimin e një numri të konsiderueshëm dhe profesional personeli për gatimin dhe ofrimin e shërbimit të ushqimit;

Operatori ekonomik që do të kontraktohet, duhet të ofroje një shërbim i cili do të përfshije:

- a) Përgatitjen dhe gatimin e ushqimit sipas kërkesave dhe dietave të përcaktuara nga Spitali Rajonal Durrës, në bazë të kërkesave higjiene - sanitare dhe standarteve të kërkuara;
- b) Paketimin sipas dietave dhe racioneve të kërkuara;
- c) Shpërndarjen e ushqimit të gatuar në të gjitha shërbimet dhe pavionet e Spitalit Rajonal Durrës,
- d) Servirjen e ushqimit brenda të gjitha parametrave në orarin e caktuar sipas dietave deri tek pacienti, si dhe pëe mjekët roje në shërbim 24 ore;
- e) Shërbimi do të ofrohet gjatë të gjithë javës nga dita e Hënë deri ditën e Dielë sipas vakteve, dietave dhe fletë - forcave të ushqimit të sjellë në Sektorin e Hotelerisë nga Shërbimet dhe Pavionet.
- f) Në rastet kur gjatë fundjavës ka shtesa apo dalje të pacientëve të shtruar në SRD do të risillet fletë - forcë Ushqimore nga Shërbimet / Pavionet për pacientët e shtruar ose të dalë dhe do të rakordohen me Sektorin e Hotelerisë dhe do të bëhen ndryshimet e nevojshme.
- g) Gjatë fundjavës Kryeinfermierët ose Infermierët përgjegjës të Shërbimit/Pavionit në rast të shtrimeve të reja ose daljeve nga SRD përgatisin Fletë – Forcë Ushqimi dhe dërgohet në Sektorin e Hotelerisë.
- h) Në Spitalin Rajonal Durrës zbatohen dietat në bazë të Urdhërit të Ministrisë së Shëndetësisë Nr 28, datë 09/02/1998. Në vitin 2015 dietat pediatrike janë ndarë

---

sipas grup moshave dhe sëmundshmërive. Dietat janë në bazë të nozologjive dhe kalorive të përcaktuar, raporteve proteinë/karbohidrate/yndyrë.

Gatimi dhe përgatitja e ushqimeve nga operatori ekonomik do të bëhet brenda ambienteve të SRD, sipërfaqe e cila do të jepet me qira sipas VKM 54, Datë.05.02.2014 "Për përcaktimin e kritereve, të procedurës e të mënyrës së dhënies me qira, enfiteozë apo kontrata të tjera të pasurisë shtetërore" i ndryshuar.

Pajisjet ekzistuese të mensave dhe kuzhinave mund të jepen me qira për t'u përdorur nga operatorët privat në bazë të akteve ligjore e nënligjore në fuqi.

1. Ambientet kuzhina dhe mensa për funksionimin sa më normal të tyre do të mirëmbahen nga operatori ekonomik, deri në përfundim të kontratës. Ambientet duhet të plotësojnë kushtet higjieno - sanitare dhe tekniko - teknologjike.
2. Operatori ekonomik të disponojë mjete transporti frigoriferike, për transport të produkteve ushqimore, të cilat të jenë të pajisura me certifikatë higjieno-sanitare të lëshuar nga organet kompetente. Mjetet e transportit të jenë në pronësi ose me qira të vërtetuara me dokumente.
3. Frigoriferët e instaluar në ambientet e operatorit ekonomik duhet të kenë regjistrat përkatës për monitorimin e temperaturës.
4. Operatori ekonomik të bëjë shpërndarjen e ushqimit të gatuar për të gjithë vaktet e ngrënies së ushqimit në vendin e përcaktuar brenda SRD në bazë të planit të miratuar.

### **I. Specifikimet Teknike të dietave**

Më poshtë do të gjeni tabelat për secilën dietë që do të përdoret për pacientët e SRD, me normativat për secilin përbërës të dietës, si dhe inventarin e imët minimal që duhet të ketë kontraktuesi, që do të jenë pjesë integrale e kontratës.

#### **DIETAT**

Tabelat për secilën dietë që do të përdoren për pacientët e SRD, me normativat për secilin përbërës të dietës

#### **A. Dietat ushqimore për të rritur**

– **Dieta 1** - Dieta normale

2 700 kcal (proteina 100gr, lipide. 77gr, glucide 420gr)

<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njësi</b>	<b>Sasia</b>
1	Qumësht	ml	300
2	Sheqer	gr	15
3	Bukë	gr	250
4	Oriz, makarona	gr	150
5	Zarzavate	gr	500
6	Vaj	ml	30

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
7	Mish	gr	150
8	Fruta	gr	300
9	Djathë, gjizë	gr	80
10	Gjalp	gr	10

*Perdoret: Për të semuret me aparat tretës normal, kjo dietë përdoret për të gjithë të shtruarit që kërkojnë një ushqim të plotë dhe që mund të tretet lehtë.*

**- Dieta 2 - Hidrike A**

102 kcal (proteina 3.5 gr, lipide 9.8gr, glucide 0 gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Lëng Zorzavate	gr	1000
2	Djathë i grire	gr	100
3	Mish	gr	100

*Përdoret: Dietë shumë e varfër në kalori dhe thujse pa të gjithë përbërësit ushqimore, përdoret para ndërhyrjes, në rastin sindrome abdominale akute dhe pas interventave kirurgjikale në abdomen, si dhe në operacionet e tubit tretës.*

**- Dieta 3 - Dieta për sëmundjet Infektive**

2 500 kcal (proteina 80 gr, lipide 61gr, glucide 436gr)

Nr	Asortimenti	Njësi	Sasi
1	Qumësht/kos	ml	200
2	Sheqer	gr	20
3	Recel/prevede	gr	100
4	Oriz ose makarona	gr	130
5	Bukë	gr	160
6	Vaj	ml	30
7	Gjalp	gr	5
8	Mish	gr	140
9	Patate	gr	200
10	Zorzavate	gr	200
11	Djathë pa kipe	gr	100
12	Fruta	gr	400

*Shenim: Në këtë dietë në mëngjes në vend të qumështit do të përdoret caj. Në këtë dietë nuk lejohet përdorimi i perimeve si bizele, bishtaja, fasule dhe spinaq.*

*Përdoret: në hepatitet virale, salmonela, enterkolite të pa vërtetuara, bruceloze etj*

- **Dieta 5** - Dieta e qullet, 1/2 e lenget

2 100 kcal (proteina 80 gr, lipide 12gr, glucide 297gr)

Nr	Asortimenti	Njësi	Sasi
1	Qumësht/kos	ml	700
2	Sheqer	gr	60
3	Biskota	gr	100
4	Vaj	ml	30
5	Oriz	gr	50
6	Mish	gr	120
7	Patate	gr	200
8	Fruta	gr	400
9	Djath	ml	30
10	Veze	kokërr	1

*Përdoret në fazën postoperative në të semuret me mungesë dëshire për të përlytur e gjëllitur, në sëmundjet psiqike, anoreksi nervore, gjendje fibrile të zgjatur shoqëruar me anoreksi, sëmundjet e fytyrës e ezofagut, stomakut. Ushqimet e forta grimcohen e perpunohen.*

- **Dieta 8** - Dieta për ulcerozën Hipo e Normokalorike

Hipokalorike 1 800kcal (proteina 80gr, lipide 57gr, glucide 256gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	400
2	Sheqer	gr	10
3	Zarzavate	gr	350
4	Oriz/makarona	gr	100
5	Vaj	gr	15
6	Mish	gr	130
7	Fruta	gr	500
8	Bukë	gr	120
9	Djathë	gr	70

*Përdoret në gastritet hiperacide në ulcerat gastrike e duodenale në fazën aktive pa hemoragji.*

- **Dieta 12** - Dieta diabetike

Kjo diete varion nga 800 - 3 000 kcal, diapozon që përfshin diabetiket obezë dhe ata të



dobët

Dieta për diabetikët me diabet të ekulibruar.

2 300 kcal (proteina 88gr, lipide 92gr, glucide 278gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	600
2	Bukë	gr	150
3	Zarzavate	gr	500
4	Veze	kokërr	1
5	Djathë	gr	50
6	Gjalp	gr	20
7	Oriz	gr	100
8	Mish	gr	100
9	Vaj	ml	25
10	Fruta	gr	500

*Kjo dietë përdoret në variacion kalorish dhe përfshin diabetikët obezë dhe ata të dobët*

- **Dieta 13** - Dieta normakalorike-shumë e varfër në Na

2 200 kcal (proteina 90gr, lipide 64gr, glucide 336gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	200
2	Mish	gr	100
3	Veze	kokërr	1
4	Gjizë	gr	50
5	Vaj	ml	30
6	Gjalp	gr	10
7	Zarzavate	gr	400
8	Fruta	gr	350
9	Bukë pa kripë	gr	160
10	Oriz	gr	130

*Përdoret në sëmundjet e aparatit kardiovaskulare dhe urinare në fazën e kompensimit, në sëmundjet mëlcisë, pankreasit e surenaleve. Përdorimi i kripës nuk duhet bërë i lirë kur nisin shenjat e dekupituesit. Kur azotemia e kreatinemia janë të larta, produktet si mishi, qumështi dhe nenproduktet e tij ndërpriten dhe në dietë shtohen frutat deri në 1 500 gr.*

- **Dieta 14** – Onkologjike

Hiperkalorike, hiperproteinike, hiperglucidike e pasur me Ca e Fe

3 000 kcal (proteina 122gr, lipide 80gr, glucide 385gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	600
2	Mish	gr	200
3	Vaj	ml	30
4	Gjalp	gr	15
5	Djadhë/gjizë	gr	100
6	Vezë	kokërr	1
7	Sheqer	gr	30
8	Oris	gr	110
9	Zarzavate	gr	500
10	Fruta	gr	400
11	Bukë	gr	300

*Kjo dietë përdoret në anemi, kaheksi, TBC, sëmundje malinje, ortopedi plastike, rehabilitim, sëmundje psiqike.*

## **B. Dietat ushqimore pediatrike**

- **Dieta 1A** – Latante - dietë normale për të gjitha sëmundjet për fëmijët 1-6 muaj

500 kcal, (Proteina 13.5 gr, lipide 22.5 gr, glucide 56.25 gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	330
2	Miell	gr	10
3	Perime (të stinës)	gr	250
4	Vaj	gr	35
5	Mish (i fresket, vici)	gr	50
6	Djathë (lope, i bardhe)	gr	15
7	Sheqer	gr	10
8	Fruta (të stinës)	gr	100

*Dietë normale për të gjitha sëmundjet për fëmijët 1-6 muaj, pa kufizime dietike.*

- **Dieta 1B** - dietë normale pediatrike për fëmijë 1-3 vjec

1 400 kcal (proteina 43.4gr, lipide 52.2gr, glucide 189gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
-----	-------------	-------	-------

1	Qumësht	litra	0.3
2	Sheqer	kg	0.035
3	Vaj Ulliri	litra	0.01
4	Veze 4 Here Ne Jave	kg	1
5	Mish	kg	0.04
6	Fruta (Molle, Portokall)	kg	0.3
7	Gjalp	kg	0.02
8	Zarzavate te Stines	kg	0.38

- **Dieta 1C** - dietë normale për femije nga 3-6 vjec

1 700 kcal ( proteina 62gr, lipide 56gr, glucide233gr)

Nr	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	250
2	Recel	gr	30
3	Perime (të stinës)	gr	500
4	Mish (i freskët,vici)	gr	60
5	Sheqer	gr	35
6	Vaj (ulliri)	ml	10
7	Djathë (lope, i bardhë)	gr	60
8	Bukë (gruri)	gr	190
9	Veze	kokërr	1
10	Fruta (të stinës)	gr	200

- **Dieta 1D** – dietë normale për fëmijë 6-14 vjec,

2 000 kcal (proteina 75gr, lipide70gr, glucide. 365gr)

Nr.	Asortimenti	Njesi	Sasia
1	Qumesht/kos	ml	400
2	Buke (gruri)	gr	100
3	Perime (te stines)	gr	250
4	Vaj (ulliri)	ml	35
5	Mish (i fresket, vici)	gr	100
6	Fruta (te stines)	gr	300
7	Djathe (lope, i bardhe)	gr	70
8	Sheqer	gr	40
9	Makarona	gr	85

Nr.	Asortimenti	Njesi	Sasia
10	Biskota	gr	40

- **Dieta 2A** për sëmundje virale, hepatite, tifo, për grup moshën 1-3 vjec  
1 150 kcal (proteina 38.5gr, lipide 50.2gr, glucide 152gr)

Nr.	Asortimenti	Njesi	Sasia
1	Qumësht	ml	330
2	Oriz	gr	20
3	Perime (të stinës)	gr	430
4	Djathë (lope, i bardhë)	gr	20
5	Recel	gr	20
6	Vaj (ulliri)	ml	10
7	Sheqer	gr	35
8	Bukë (gruri)	gr	60
9	Fruta (të stinës)	gr	150

- **Dieta 2B** - për sëmundje virale, hepatite, tifo, për grup 3-14 vjec,  
1800 kcal (proteina 66gr, lipide 66gr, glucide 250gr)

Nr.	Asortimenti	Njesi	Sasia
1	Qumësht/kos	ml	500
2	Perime (të stinës)	gr	200
3	Vaj (ulliri)	ml	35
4	Mish (i freskët, vici)	gr	100
5	Fruta (të stinës)	gr	350
6	Djathë (lope, i bardhë)	gr	30
7	Sheqer	gr	40
8	Buke	gr	120
9	Oriz	gr	50

- **Dieta 4A** – Hiperkalorike, Hiperproteinike 1-3 vjec  
1 700 kcal (proteina 63 gr, lipide 54 gr, glucide 250 gr)

Nr.	Asortimenti	Njesi	Sasia
1	Qumësht	ml	300
2	Oriz	gr	15
3	Recel	gr	30

5	Perime (të stinës)	ml	400
6	Mish (i freskët, vici)	gr	40
7	Djathë (lope, i bardhë)	gr	75
8	Gjalp (lope)	gr	10
9	Sheqer	gr	50
10	Vaj (ulliri)	ml	10
11	Bukë (gruri)	gr	60
12	Vezë	kokërr	1
13	Fruta (të stinës)	gr	300

*Për semundjet hematologjike, onkologjike, tuberkuloz, imunodeficiencë për femijë 1-3 vjec, hiperkalorike, hiperproteinike*

- **Dieta 4B** - Hiperkalorike, Hiperproteinike 3-14 vjec  
2 400 kcal, (proteina 90gr, lipide 79gr, glucide 328gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht	ml	500
2	Bukë (gruri, e zezë)	gr	250
3	Perime (të stinës)	gr	300
4	Vaj (ulliri)	ml	20
5	Mish (i freskët, vici)	gr	150
6	Fruta (të stinës)	gr	350
7	Djathë (lope, i bardhë)	gr	70
8	Sheqer	gr	30
9	Vezë	kokërr	1
10	Oriz	gr	105

*Për semundjet hematologjike, onkologjike, tuberkuloz, imunodeficiencë për femijë 3-14 vjec, hiperkalorike, hiperproteinike*

- **Dieta 6A** - Pediatrike Sëmundje Renale 1-3 vjec  
1 700 kcal, (proteina 53gr, lipide 58gr, glucide 262gr.)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Qumësht	ml	120
2	Recel	gr	30
3	Makarona	gr	85
4	Perime (të stinës)	ml	300

5	Sheqer	gr	50
6	Gjalp (lope)	gr	25
7	Bukë (gruri)	gr	60
8	Fruta (të stinës)	gr	200

*Për sëmundjet renale, akute e kronike dhe cirozat hepatike*

**- Dieta 6B - Pediatrike Sëmundje Renale 3-14 vjec**

1 900 kcal/dite. (proteina 20gr, lipide 14gr, glucide 390gr)

Nr.	Asortimenti	Njësi	Sasia
1	Lëng frutash	ml	400
2	Perime (të stinës)	gr	200
3	Recel	gr	100
4	Vezë	kokërr	1
5	Fruta (të stinës)	gr	400
6	Djathë (Lope, i bardhë)	gr	30
7	Sheqer	gr	30
8	Oriz	gr	100

*Për fëmijë 3-14 vjec, (normokalorike, hipoproteinike)*

**II. Inventari i imët**

- Operatori ekonomik duhet të deklarojë disponimin ose mundësinë e disponimit të **materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët, të kërkuara si me poshte Tabela 1 dhe Tabela 2.**
- Operatori ekonomik duhet të realizojë larjen, dezinfektimin e eneve dhe paisjeve që përdoren me një Makineri Larese Enesh Profesionale për të siguruar një cilësi të lartë. Pastrimi i inventarit të imët kryhet nga Operatori ekonomik, i cili duhet të mbajë çdo ditë dhe regjistrat e pastrimit .

**Tab. 1. Pajisje kuzhine**

Nr.	Emertimi	Nësia	Sasia minimale
1	Tenxhere e madhe profesionale / bolitore me gaz dhe korent.	Copë	2
2	Bolierë	Copë	4
3	Tigan i madh profesional	Copë	1
4	Dhoma frigoriferike	Copë	2
5	Frigorifer freskues/ngrirës	Copë	3
6	Frulatorë	Copë	2
7	Furrë profesionale me gaz / me korent	Copë	2
8	Makinë grirëse mishi	Copë	2

Nr.	Emertimi	Nësia	Sasia minimale
9	Makinë grirëse zarzavatesh	Copë	6
10	Karroca transporti ushqimi	Copë	3
11	Karroca shërbimi për mbledhje tabaka shërbimi	Copë	3
12	Lavamanë inox	Copë	5
13	Peshore të ndryshme	Copë	5
14	Qëruese patatesh	Copë	2
15	Shtrydhëse frutash	Copë	1
16	Sobë me vatra gaz /korent	Copë	2
17	Trung mishi	Copë	1
18	Tavolina pune inox	Copë	7
19	Brumatriçe	Copë	1
20	Makineri larëse enësh profesionale (Lavastovilie)	Copë	1
21	Tava Inoksi	Copë	5

**Tab. 2. Material i imët:**

Nr.	Emertimi	Njësia	Sasia minimale
1	Lugë inox tavoline	Copë	250
2	Pirunj inox tavoline	Copë	250
3	Pjata gjelle	Copë	450
4	Tabaka shërbimi	Copë	250
5	Tasa supe	Copë	250
6	Gota qelqi	Copë	250

### III. Etapat e punes

1. Kontraktuesi duhet të ketë liçensë profesionale për ushtrim aktiviteti me objekt përpunim dhe shpërndarje ushqimi, Katering, lëshuar nga Qendra Kombëtare e Liçensimit.
2. **Gatimi, Përgatitja, Shpërndarje Ushqimit** nga operatori ekonomik do të bëhet brenda ambienteve të SRD-se, sipërfaqe e cila do të jepet me qira sipas VKM 54, Datë 05.02.2014 “Për përcaktimin e kriterëve, të procedurës e të mënyrës së dhënies me qira, enfiteozë apo kontrata të tjera të pasurisë shtetërore” i ndryshuar.
3. Këto racione duhet të përgatiten në kuzhinen qendrore dhe të shpërndahen me karrela të lëvizshme me kate, të vendosen në tabaka të veçanta sipas dietave për çdo pacient. Ky ushqim duhet të serviret detyrimisht i mbuluar me qese plasmasi (rulon), për të ruajtur higjienën kulinare.
4. Proceset, si kontrolli i ushqimit përpara shpërndarjes, marrja e mostrave, ndarja në racione, paketimi dhe ndarja e tyre sipas pavioneve, shpërndarja, gjithashtu larja dhe

---

ruajtja e materialit të imët, do të realizohet nga operatori ekonomik brenda ambientit të SRD. Me qëllim organizimin dhe realizimin e ketyre proceseve, administrimi i ambientit do të behet nga OE dhe marrdhenia do të rregullohet sipas përcaktimeve ligjore në fuqi që parashikon VKM Nr.54 datë 05.02.2014 “Për përcaktimin e kriterëve, të procedurës e të mënyrës së dhënies me qira, enfitëozë apo kontrata të tjera të pasurisë shtetërore” i ndryshuar.

5. Ambienti i Kuzhines Qendrore për funksionimin sa më normal të tyre do të mirëmbahet nga operatori ekonomik, deri në përfundim të kontratës. Ambientet duhet të plotësojnë kushtet higjieno - sanitare dhe tekniko – teknologjike.
6. Kapaciteti i kuzhinës duhet të jetë i tillë që të prodhojë rreth 340 racione në vakt, për efekt të emergjencave civile.
7. Operatori ekonomik përgatit ushqimin në mënyrë të përqëndruar në kuzhinë çdo ditë në bazë të numurit të të shtruarve bazuar sipas përcaktimeve të dietave të kartelës së pacientit, vënë nga mjeku kurues përkatës dhe të konfirmuar nga specialisti i fushes, si dhe të personelit mjekësor që është në shërbim 24 orë.
8. Në të gjitha rastet dhe për të gjitha vaktet, llogaritja e racioneve sipas dietave bëhet cdo ditë nga Specialisti i fushes në Sektorin e Hotelerisë.
9. Çdo ditë, kryeinfermieri në bashkëpunim me Shefin e Shërbimit, harton forcën ditore totale për pacientët e shtruar në shërbimin perkates dhe brënda orës 12:00 - 13:00 e dërgon pranë Sektorit të Hotelerisë.
10. Sektori i Hotelerise, harton pasqyrën përmbledhëse, bazuar në fletë - forcat e ushqimit sipas kërkesave ditore nga Shërbimet/Pavionet për racionet dhe dietat duke shtuar dhe numurin e personelit mjekësor që i ofrohet ushqim sipas Dietes 14- Hperkalorike, gjatë shërbimit 24 orësh.
11. Kontraktuesi përgatit dhe shpërndan ushqimin për personelin mjekësor që është në shërbim 24 orësh në vendin që do të caktohet për këtë qëllim.
12. Makineritë, pajisjet dhe materiali i imët dhe ndihmës si për kuzhinën dhe për pavionet do të sigurohen nga kontraktuesi, i cili do të përgjigjet për ruajtjen, mirëmbajtjen dhe pastrimin e tyre.
13. Kontraktuesi duhet të disponojë një automjet transporti frigoriferik, të përshtatshem për transportin e produkteve ushqimore, të cilat plotësojnë kushtet higjieno-sanitare.
14. Automjeti do të jetë i pajisur me certifikatë higjieno-sanitare të lëshuara nga organet kompetente Shqiptare.
15. Pasqyra përmbledhëse e përgatitur nga Sektori i Hotelerise, i dorëzohet Përgjegjësit të kuzhinës së Operatorit ekonomik çdo ditë brenda orës 13:30-14:00, e cila shërben si porosi për ditën e nesërme.
16. Transporti i ushqimit të përgatitur në kuzhinën kryesore transportohet me karrocën e transportit të ushqimit deri në pavion dhe më tej tek shtrati i pacientit. Transporti realizohet nga operatori ekonomik me tabaka dhe enë të posaçme të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasisë që ofrohet, si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit dhe temperaturës.
17. Ushqimet dorëzohen nga kontraktuesi në pavione në varësi të fletë forcës ditore, duke shpërndarë ushqimin deri tek shtrati i pacientit, dhe pas një ore bëhet tërheqja e enëve po nga ana e operatorit ekonomik, me karroca për mbledhje tabaka shërbimi.
18. Ushqimet duhet të përgatiten në racione individuale sipas Dietave të përcaktuara nga mjeku.
19. Ushqimet e përgatitura në racione individuale sipas porosisë së një dite më parë, të shpërndahen në pavione, si më poshtë:
  - **3 herë në ditë për pacientët adultë:**
    - Mëngjesi, 07:00-08:00;
    - Dreka, 12:30-13:30;



- 
- Darka, 18:30-19:30;
  - **5 herë në ditë për Pediatriinë;**
  - Mëngjesi, 07:00-08:00;
  - Vakti ndërmjetëm 1, 10:00
  - Dreka, 12:30-13:30;
  - Vakti i ndërmjetëm 2, 15:00
  - Darka, 18:30-19:30;

20. Baza materiale për shpërndarjen e ushqimit për secilin pacient sigurohet nga sipërmarrësi.
21. Sipërmarrësi brënda sipërfaqes së kuzhines qendrore realizon larjen dhe desinfektimin e enëve dhe pajisjeve që përdoren brenda në pavion.
22. Sipërmarrësi në këto ambiente konsumon ujë dhe energji elektrike për të cilat duhet të bëjë pagesat përkatëse sipas matësave që do t'i vendosë brënda këtyre ambienteve.
23. Enët që përdoren për shpërndarjen e ushqimit tek pacienti duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin. ***Ato nuk duhet të jenë absolutisht plastike.***
24. Ushqimet si kosi, gjalp, reçeli, etj., duhet të jenë detyrimisht të paketuara individualisht sipas sasive perkatëse të dietave.
25. Materiali njëpërdorimsh dhe materialet larëse mbulohe nga kontraktuesi.
26. Punonjësit e shpërndarjes duhet të jenë të pajisur me uniformë (jo me ngjyrat e SRD-se) si dhe me mjete e logo dalluese përkatëse të kontraktuesit, me miratim të AK.
27. Kontraktuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse AK konstaton se personi kryen veprime të jashtëligjshme gjatë ushtimit të profesionit të tij.
28. Punonjësit duhet të sillen me edukatë dhe kortezi si gjatë zhvillimit të shërbimit dhe gjatë qarkullimit brënda ambienteve të SRD.
29. Personeli duhet të jetë i pajisur me kontratë të rregullt pune, tu kryhet pagesa e sigurimeve shoqërore e shëndetësore, si dhe të jetë i pajisur me librezë shëndetësore nga Inspektoriati Sanitar Shëndetësor.
30. Sigurimi i të gjitha artikujve ushqimore do të jetë sipas kalorive përkatëse të miratuara.
31. Llojshmëria e ushqimit do të jetë sipas sezonit, sasia dhe cilësia do të jenë të përcaktuara sipas programit të Menusë së përgatitur në baze të Dietave dhe kalorive të konfirmuara nga Specialist i Fushes.
32. Dietat e veçanta që nuk përfshihen në dietat e parashikuara, por që mund të kërkohen nga AK, do të aprovohen nga specialist i fushes dhe mjeku kurues, dhe do të vendosen në flete - forcen e ushqimit nga Sektori i Hotelierise.
33. Kontraktuesi do të sigurojë ushqim të sigurtë, të freskët, të mbrojtur nga kontaminimet.
34. Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ushtrojë kontroll në ambientet e kuzhinës qendrore jo me pak se një herë në 3 muaj në prani të përfaqësuesit të Kontraktorit.
35. Ushqimet do të nënshtrohen kontrollit të analizave, biologjike, kimike dhe fizike për të siguruar standartet e të ushqyerit nga Laboratore të Akredituar.
36. Kontraktuesi duhet të sigurojë ambiente me temperaturën e duhur për ruajtjen dhe mbrojtjen e ushqimeve në kuzhinë.
37. Kontraktuesi merr përsipër evadimin e mbeturinave të prodhuara gjatë procesit të përgatitjes së ushqimit.
38. *Në pavionet e të sëmurëve infektivë, shpërndërja e ushqimit do të kryhet me material njëpërdorimsh.*
39. Ushqimet që janë gati për konsum do të ndahen në porcione dhe do të shpërndahen në pavione, në oraret e caktuara.
40. Përgatitja e pjatave, pirunjve, lugëve e tabakave, si dhe pastrimi i mëtejshëm është detyrë e personelit të Kontraktuesit.

---

41. Në raste të Pandemive ose gjendjeve të jashtëzakonshme ushqimi do të servieret me enë nje përdorimshme deri në përfundimin e saj.

#### **IV. Për Operatorin Ekonomik – Detyrat që duhet të zbatohen nga OE**

Operatori ekonomik ka për detyrë të bëjë:

1. Regjistrimin e përditësuar të monitorimeve të HACCP për matjen e shkallës së higjienës së pajisjeve, ambjenteve, personelit dhe pikave kritike nga Përgjegjësi i kuzhinës.
2. Monitorimin e proceseve të punës të kryera nga personeli të cilat duhet të jenë konform praktikave të mira të higjienës dhe të realizohen me pajisjet e duhura.
3. Kontrollin viziv dhe bakteriologjik në hallka të ndryshme të procesit teknologjik (pikave kritike dhe pikave të kontrollit) duke filluar nga lënda e parë, magazinimi, gatimi, ambalazhimi, transporti dhe deri tek analizat laboratorike vjetore.
4. Kontrollin për higjienizimin dhe dezinfektimin korrekt të mjedisit, mjeteve të punës dhe transportit, me metoda kimike duke përdorur detergjente të përshtatshme dhe të certifikuar.
5. Kontrollin e ndërhyrjes me metoda fizike për të ç'rrenjosur mbetjet kimike dhe organike në ambjentet e punës.
6. Raportimin e përditshëm për dezinfektimin e ambjenteve nga agjentët biologjikë tek DS dhe HACCP.
7. Vlerësimin e emergjencave dhe/ose shkallës së infektimit të strukturës në rast prezence të agjenteve biologjik dhe marrja e vendimit për ndërhyrje të menjëhershme me preparate nga ana e HACCP.
8. Ndërhyrjen për realizimin e dezinfektimit dhe/ose deratizimit përkatesisht, kjo ndërhyrje të kryhet nga shoqëri e certifikuar në shërbimin DDD.
9. Mirëmbajtjen e mjedisit të brendshëm dhe të jashtëm nga dëmtimet fizike. Pastrimi dhe lysterja periodike e këtyre ambienteve është detyrë e kontraktuesit.
10. Bashkëpunimin me organet e kontrollit të subjekteve jashtë kompanisë: Instituti Higjienes, Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinare, Autoriteti i Kontrollit Ushqimor.
11. Kontrollin periodik shëndetësor të personelit për gjendjen shëndetësore të tyre (librezat shëndetësore). Mos pranimi në punë i punonjësve pa librezë shëndetësore dhe raport të komisionit mjeko ligjor.
12. Marrjen e mostrave për analizat laboratorike
  - a. Për qëllim të kontrollit zyrtar të ushqimeve merren mostra të materialeve të papërpunuara të përbërësve, shtesave teknologjike dhe të substancave të tjera, të përdorura për përgatitjen dhe prodhimin e ushqimeve, ushqimeve gjysëm të gatshme, ushqimeve të gatshme, materialeve në kontakt me ushqimet, përfshirë substancat që përdoren për pastrimin dhe mirëmbajtjen në biznesin ushqimor.
  - b. Operatorët e biznesit ushqimor lejojnë marrjen e sasive të nevojshme të mostrave pa pagesë për kryerjen e analizave, sipas përcaktimit të pikës së mësipërme. OE do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e Analizave në Laboratore të Akredituar të mostrave të ushqimit të gatuar, sa herë që kërkohet nga Autoriteti Kontraktor. Operatori Ekonomik, është i detyruar të ruajë në rafte të veçanta në

---

mjediset e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar që do të shpërndalet për 24 orë ku palet do të firmosin në një regjister përkatës për çdo vakt.

- c. Në rastet e problematikave me ushqimin në SRD Mostrat e ruajtura përdoren për tu dërguar në Laboratore të Akredituar dhe ruhen deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e të gjithë Analizave Laboratorike përkatëse deri në marrjen e përgjigjeve përfundimtare .
- d. Procedurat e marrjes së mostrave përcaktohen me urdhër të Ministrit të Bujqësisë.
  1. Operatorët e biznesit ushqimor janë të detyruar që për ushqimin që ata prodhojnë, të shënojnë, në etiketë dhe/ose në dokumentacionin shoqëruar, numrin e regjistrimit.
  2. Operatorët e biznesit ushqimor e fillojnë veprimtarinë prodhuese dhe tregtuese pasi të jenë pajisur me lejet tekniko-teknologjike, higjieno-sanitare dhe veterinarë, të dhëna nga AKU-ja dhe organet përkatëse. Procedurat e dhënies së këtyre lejeve përcaktohen me udhëzim të Ministrit të Bujqësisë.
  3. Dhënia e lejes përkatëse për fillimin e veprimtarisë së stabilimentit bëhet kur plotësohen kërkesat tekniko-teknologjike, higjieno-sanitare dhe veterinarë për të garantuar sigurinë dhe cilësinë e ushqimeve, në përputhje me kërkesat e këtij ligji dhe të legjisllacionit në fuqi, për të mbrojtur shëndetin e konsumatorit. Kërkesat përcaktohen me udhëzim të MB.

## **V. Normat e sjelljes për një përgatitje/përpunim të sigurtë të produkteve ushqimore.**

### **A. DEKALOGU OBSH**

Për të parandaluar sëmundjet e transmetuara nga produktet ushqimore dhe për të garantuar cilësi dhe siguri të produkteve, është e nevojshme që operatori në përpunimin e produkteve ushqimore, të ndjekë, norma sjelljeje të sakta, që Organizata Botërore e Shëndetësisë ka përmbledhur në DEKALOGUN (10 pikat) në vazhdim, përshtatur nevojave lokale:

#### **1. LARJA E DUARVE VAZHDIMISHT**

Duart janë një burim kryesor ndotje, prandaj duhen larë dhe sterilizuar vazhdimisht, në veçanti për:

- çdo ndërhyrje të punës, para se të hyjnë në zonën e prodhimit.
- përdorimit të shërbimeve sanitare
- shfryrjes së hundeve ose teshtijes
- prekjes së objekteve, sipërfaqeve, pajisjeve ose pjesëve të trupit (hundë, gojë, flokë, veshë, etj)

#### **2. MBAJTJA E NJË HIGJENE PERSONALE TË PËRPIKTË**

Veshjet specifike (kapelja, përparësja e punës, xhaketa, pantallonat, kepuçet, pantoflat) të ruajtur dhe të veshur në dhomën e veshjes, duhet të përdoren ekskluzivisht gjatë punës, të jenë me ngjyrë të çelët dhe të ndërrohen sapo të bëhen me djersë.

Është veçanërisht e nevojshme kapelja si rezultat i një prezence të lart bakteresh në flokë.

Thonjtë duhen mbajtur të shkurtra dhe të pastra, duke evituar gjatë punës mbajtjen e unazave apo bizhuve të tjera.

#### **3. NDËRGJEGJËSIMI PËR GJËNDJEN SHËNDETËSORE**

---

Në prani plagësh duart duhen dezinfektuar mirë dhe mbuluar me leukoplast ose garzë, që duhen ndërruar vazhdimisht. Në çdo rast punonjësit me plagë të infektuar duhet të ndalohen të prekin ushqime të pjekura ose gati për konsum.

Masa mbrojtëse merren gjithashtu në prezence të simptomave të diaresë dhe temperaturës, duke u konsultuar me mjekun nëse është i nevojshëm një rekomandim për t'u larguar nga puna.

#### **4. MBROJTJA E USHQIMEVE NGA INSEKTET, BREJTËSIT DHE KAFSHËVE TË TJERA.**

Prezenca në ambientet e punës e insekteve ose brejtësve përfaqëson një kërcënim serioz për integritetin e produkteve ushqimore. Parandalimi bëhet duke krijuar barriera të përshtatshme (mbrojtja e dritareve me retina/rrejta të lëvizshme) si dhe me mënyra të përshtatshme në veçanti duke ruajtur ushqimet në mbajtëse të mbyllura mirë dhe duke menaxhuar në mënyrën e duhur mbetjet. Edhe kafshët shtëpiake (qen, mace, zogj, breshka, etj) mbajnë baktere patogjene që mund të kalojnë nga duart tek ushqimi.

#### **5. MBAJTJA PASTËR E TË GJITHA SIPËRFAQEVE**

Duke parë lehtësinë me të cilën ushqimet mund të ndoten është e nevojshme që të gjitha sipërfaqet sidomos sipërfaqet e punës, të pastrohen në mënyrë perfekte. Një procedurë korrekte pastrimi parashikon heqjen e pisllekut, larjen me detergjent, shpërlarjen e parë, disinfektimin të ndjekur nga shpëlarja e fundit dhe tharjen përfundimtare, duke përdorur vetëm letër njëpërdorimshë.

#### **6. RESPEKTIMI I TEMPERATURAVE TË KONSERVIMIT**

Një konservim korrekt i ushqimeve garanton stabilitetin e tyre dhe reduktion mundësinë e përhapjes së mikroorganizmave të dëmshëm për konsumatorin si për shembull:

-Produktet që prishen, të mbuluara me shtresë ose të mbushur me krem me bazë veze, pane, kosi dhe produkte gastronomie me mbulose xhelatine ushqimore, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 4°C.

-Ushqimet që prishen lehtë, të pjekura, të cilat duhen konsumuar të ngrohta (si pjata të gatshme, snack, pula me hell, etj), duhet të konservohen në temperatura nga 60°C deri në 65°C, në banak të veçantë me termostat.

-Ushqimet që prishen lehtë, të cilat duhet të konsumohen të ftohta (si rosti, bifteku, mishi i dërrit, etj) dhe brumërat ushqimore të freskëta të mbushura, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 10°C.

#### **7. TË EVITOHET KONTAKTI I USHQIMEVE KRUDO ME ATO TË PJEKURA**

Ushqimet krudo si rezultat i pranisë së mundshme të mikrobeve, mund të ndotin ato të pjekura edhe nëpërmjet kontakteve të vogla: kjo ndotje e kryqezuar mund të jetë direkte por edhe jo e dukshme si në rastin e përdorimit të thikave ose mjeteve prerëse të përdorura njëherë për prerjen e ushqimeve krudo, duke rifitur të njëjtat mikrobe prezente përpara pjekjes. Në konservim duhen mbajtur të ndarë si ushqimet e pjekura dhe ato krudo ashtu dhe tipet e ndryshme të ushqimeve (për shembull të ndahet mishi i dërrit nga mishi i gjedhit ose djathi nga proshuta).

#### **8. PJEKJA DHE NGROHJA E USHQIMEVE**

Shumë ushqime krudo si mishi, vezët, qumështi jo i pasterizuar, shpesh ndoten nga mikrobe që shkaktojnë sëmundje. Një pjekje e duhur i shkatërron plotësisht: është thelbësore të respektohet binomi kohë/temperaturë por që mund të varrojnë nga ushqimi në ushqim.

Në ngrohjen e ushqimeve përbën një normë të mirë arritja e 72°C për të paktën dy minuta.

---

## 9. PËRDORIMI I UJIT TË PIJSHËM

Mënyrat e degustimit organoleptik janë:

- Vizuale - ngjyra dhe turbullësia
- Shqisor – aroma dhe shija

## 10. RESPEKTIMI I PLANIT TË VETËKONTROLLIT

Çdo sipërmarrje ushqimore nga më e vogla tek më e madhja duhet të ketë një plan vetëkontrolli në të cilën përshkruhen rreziqet në lidhje me ushqimet dhe masat parandaluese relative, që kompania vë në zbatim për të parandaluar ose mbajtur në kontroll rreziqe të tilla: të paturit dijeni dhe zbatimi i procedurave të përshtatura, është një detyrë dhe obligim për secilin operator.

### B. KUZHINA DHE USHQIMI I TË SËMURËVE.

1. Kuzhinat e spitaleve ndërtohen në përputhje me numrin e shtretërve të tyre. Për këtë, sipërfaqja e kuzhinës duhet të nxirret duke llogaritur  $0.5 \text{ m}^2/\text{shtret}$ . Kuzhina mund të vendoset në katin përdhes të spitaleve shumëkatëshe dhe duhet të jetë e pajisur me ashensor për ngjitjen/transportin e ushqimeve. Ajo mund të vendoset edhe në një ndërtesë të veçantë, të lidhur me atë të spitalit dhe të ketë mjete të përshtatshme për transportimin e ushqimeve.
2. Cilësia e ushqimit që marrin të sëmurët varet shumë nga mënyra e organizimit të përgatitjes dhe shpërndarjes së tij. Përgatitja mund të bëhet në mënyrë të përqëndruar dhe ushqimi i gatshëm ndahet në enë të veçanta sipas pavioneve. Ky sistem është më ekonomik (kërkon me pak njerëz) por duhet thënë se kalimi i gjellës së gatshme nga njëra enë në tjetrën shkakton humbjen e yndyrnave dhe pakësimin e kalorazhit (deri në 20%).
3. Sidoqoftë, ushqimi i të sëmurëve të shtruar në spital, veç plotësimit të kërkesave fiziologjike të organizimit, është njëherësh edhe mjet i rëndësishëm terapeutik (mjekues) dhe për rritjen e qëndrueshmërisë së organizimit. Për këtë, ai duhet të përmbajë të gjitha lëndet e nevojshme ushqyese (proteina, yndyrna, karbohidrate, kripëra, minerale e vitamina) në sasi të mjaftueshme e në raporte të drejta midis tyre. Përbërja e relacionit ushqimor duhet të përgjigjet gjëndjes shëndetësore të të sëmurit. Prandaj lloji i ushqimit për çdo të sëmurë caktohet nga mjeku. Shumë pacientë shpesh herë, për shkaqe që nuk lidhen me sëmundjen, humbasin oreksin ose nuk i terheq ushqimi, prandaj ai duhet të përgatitet dhe t'u shërbehet atyre me kujdes e në mënyrë tërheqëse.
4. Operatori Ekonomik duhet të zbatojë kërkesat e 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 dhe personelit.
5. Produktet ushqimore, lënda e parë, që do të përpunohen, trajtohen apo ambalazhohen në ambjentet e kuzhinës që disponon sipërmarrësi të jenë të shoqëruara me fletë - analizën përkatëse.
6. OE duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmshëmrisë së tij sipas VKM 760, Datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshët përgjatë ushqimit ushqimor” dhe analizave të ujit që përdor. *(Megjithëse furnizimi me ujë bëhet nga ujësjellësi publik, bëhet një analizë vjetore për verifikimin e pastërtisë së ujit).*
7. Magazinimi i lëndës së parë duhet të bëhet në dy forma:
  - a. Në temperaturë ambiente
  - b. Në frigorifer ose dhoma frigoriferike
8. Magazinimi në temperaturë ambiente bëhet në dollape/rafte metalike të lyera me ngjyrë të qartë në ambjente të destinuara ekskluzivisht për depozitim të ushqimeve. Këto mjete janë të lashme për të thjeshtuar operacionet e pastrimit të sipërfaqeve. Këto mjete janë bërë në

---

mënyrë të tillë që të mos lihen volume bosh ose vende që mund të përbëjnë sipërfaqe kolonizimi nga insektet ose mikrobet.

9. Magazinimi në frigorifer ose dhomë frigoriferike bëhet në temperatura të ndryshme në funksion të produktit që konservohet duke filluar nga temperatura maksimale +5°C deri në -22°C. Të gjithë frigoriferët duhet të kenë një display të jashtëm me treguesit e temperaturës.
10. Vazhdimësia e energjisë elektrike tek motorët e frigoriferëve duhet të jetë e garantuar me gjeneratorë në pronësi të kompanisë.
11. Kushtet higjienike të lëndës së parë në fazën e stokimit duhet të jenë nën kontrollin e përgjegjësit të kuzhinës.
12. OE do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e analizave laboratorike të mostrave të ushqimit të gatuar, sa herë që kërkohet nga autoriteti kontraktor. Operatori Ekonomik, është i detyruar të ruajë në rafte të veçanta në mjediset e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar që do të shpërndahet për 24 orë.
13. Në raste të problematikave me ushqimin në SRD Mostrat e ruajtura përdoren për tu derguar në Laboratore të Akredituar dhe ruhen deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e të gjithë Analizave Laboratorike perkatëse deri në marrjen e përgjigjeve përfundimtare .

## **VI. Termat e references**

### **Lloji i mallit: Buke gruri rreze 75%**

1. Buka e grurit do të prodhohet me miell rreze 75 %, i stazhinuar për një periudhë prej 10- 30 ditësh. Mielli duhet të jetë i freskët, me ngjyrë, erë, shije dhe lageshtirë konforme standarteve perkatëse të miellit me rreze 75 %. Mielli nuk duhet të ketë asnjë lloj lende të huaj.
2. Buka duhet të ketë forme të drejta dhe normale, pa deformime dhe sipërfaqja e bukes duhet të jetë e lëmuar dhe pa plasje të ndryshme. Vëllimi i bukes duhet të jetë i mjaftueshëm. Shija, era, lageshtira dhe aciditeti i bukes duhet të jetë konforme standartit teknik të prodhimit të saj. - Korja e bukes – duhet të jetë e lëmuar, pa djegie, pa shkeputje të saj nga tulli, ngjyra e njellojte, mjalti në të kuqerremte, në të gjithë sipërfaqen. -Tulli duhet të jetë i pjekur mirë, me porozitet të imët në të gjithë vëllimin e tij dhe nuk duhet të ketë gjurmë mielli të pabrumosura.
3. Nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me erë të huaj, me shije të hidhur e të tharte, me lende të huaja, me lageshtirë jo normale, me shije myku.
4. Treguesit fiziko – kimik: -Buka preferohet në formë katerkendeshe dhe me peshe 1(një) kg, lageshtira jo më shumë se 44.5 %, poroziteti jo më pak se 72%, aciditeti jo më shumë se 45%.
5. Furnizimi i bukes do të bëhet jo më pak se 4 orë pas pjekjes. Amballazhi i transportimit të bukes duhet të jetë i pastër dhe të sigurojë mos demtimin e saj. Mjetet transportuese duhet të jenë të pastra, të mbyllura që të sigurohet transportim normal i bukes deri në destinacionin perkatës.
6. AK ka të drejtë të kërkojë shoqërimin e bukes me çertifikatë cilësie, sa herë që e shikon të nevojshme, por jo më shumë se një herë në tre muaj.
7. Buka duhet të jetë e prerë në feta dhe e ambalazhuar në qese letre

### **Lloji i mallit: Mish vici i freskët**

Për këtë produkt duhet të zbatohen Ligji, nr.4, datë 16.8.2012, të Këshillit të Ministrave “Për përcaktimin e rregullave për thyerjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, Udhëzimi nr. 23 datë 25.11.2010 “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”.

---

Udhëzimin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr.7 datë 17.07.2013 “Për mbrojtjen e kafshëve gjatë therjes”.

1. Raca e tyre te jete e ndryshme.
2. Kerkohet cilesia e pare sipas standartit dhe vetem kofshet e pasme
3. 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.
4. Ngjyra: Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjemit te jete me ngjyre te bardhe.
5. Konsistenca: Te jete e bute dhe elastike. Ne prerje te duket kompakt.
6. Era: Te jete e kendshme, karakteristike e llojit.
7. Palca e kockave: Te mbushi te gjithe kanalit e palces, ngjyra te jete roze ne te verdhe.
8. Çdo kofshe, damkosen me vulen e kontrollorit veterinar e sanitar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit.
9. Çdo parti mishi shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).
10. Peshimi i mishit ne depon e Q.F.P.do te behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes. Cdo parti furnizimi te jete vetem kofshe e pasme.

*Per produktet fruta - perime i referohemi:*

Ligjit nr. 8/2019 datë 26.02.2019 “Për skemat e cilësisë së Produkteve Bujqësore dhe Ushqimore”, per perime si: bizele, bishtajore, domate, patellxhan, qepe e njome, qepe e thate, specia, laker, presh etj

**Lloji i mallit: 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.
- Te plasura e te vrara lehtesisht per llojet e mesme e te vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit,por pa rrjedhje lengu.
- Madhesia e kokrres te jete:
- Per te hershmet 3-4 cm
- Per te mesmet e te vonat 7 cm.

**Lloji i mallit: 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.
- Per te gjatet kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe gjatesia 15-20 cm.
- Gjatesia e bishtit te jete jo me shume se 4 cm.

**Lloji i mallit: Qepe e thate**

- 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 dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm.
- Madhesia e kokrres per ovalet te jete nga 4-8 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm.
- Lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime te lehta dhe 1 % lende te huaja.
- Me semundje nuk lejohen.
- Te ngrira,te kalbura e te mykura nuk lejohen.

**Lloji i mallit: Spec**

---

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

-Lejohen demtime jo me shume se 3 %

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

-Gjatesia te jete per te gjatat mbi 10 cm dhe per te rrumbullaktat mbi 7 cm.

### **Lloji i mallit:        Lakra**

Kekrohet cilesia e pare,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura deri ne 5 % te partise.

-te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera,te lidhura me koçanin i cili tejete deri ne 3 cm.

-Lejohen deri ne 5 % e partise me demtime te lehta mekanike,te çara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma.

-Me semundje nuk lejohen.

-Pesha e kokrrës te jete jo me pak se 1 kg per lakren e hershme dhe per pjekje te mesme e te vona jo me pak se 1.5 kg.

### **Lloji i mallit:        Presh**

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.

-Diametri ne pjesen me te trashe te jete mbi 2.5-3.5 cm.

-Gjatesia e kercellit te jete 25-45 cm.

-Gjatesia e gjethit nga rozeta te jete jo me shume se 20 cm.

-Sistemi rrenjor te jete jo me shume se 1 cm.

-Demtime e semundje nuk lejohen.

### **Lloji i mallit:        Spinaq:**

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.

• Me rrenje te prera

• Gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm

• Te mos kete prani te barerave te tjera.

• Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 20 cm.

• Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

### **Lloji i mallit:        Tranguj:**

Kerkohet cilesia e pare, te jene te njome, te fresket, te paster, te lare me uje te pijshem,me ngjyre jeshile te pa vyshkura .me ere dhe shije karakteristike .

-Diametri mesatar te jete nga 2.5-3 cm.

-Gjatesia te jete nga 20-30 cm

-Demtime mekanike nuk lejohen.

-ambalazhimi ne arka

### **Lloji i mallit:        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.

### **Lloji i mallit:        Karrota.**

Kerkohet cilesi e pare, e fresket, e njome, e paster me ngjyre petokallite jete, e pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, me tufa te lidhura ne rrenje .

gjatesia mesatare 10-15 cm.



---

Ne prerje terthore kompakte e qarte.pa demtime mekanike ose nga semundjet.

**Lloji i mallit: 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.
- Madhesia e kokrres te jete per pataten dimerore mbi 5 cm dhe per ato verore mbi 4 cm.
- 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. -Duhet te jene te ambalazuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.

**Lloji i mallit: Molla:**

- Kerkohet cilesia e pare, me forme, ngjyre e shije te kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike te njejte, te shendosha, te pastra, te zhvilluara normalisht, pa ere e shije te huaja.
- Lejohen edhe kokrra pa bisht, por pa difekte rreth bishtit.
  - Madhesia e kokrres te jete jo me pak se 60 mm ne prerje ne gjatesi.
  - Demtime te ndryshme mekanike lejohen deri ne dy njolla jo te zeza,te vogla,te lehta per kokerr.
  - Nuk lejohen te krimbura.
  - Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen.
  - Gunga,njolla ne lekure nuk lejohen.
  - Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres lejohet deri ne ¼ e siperfaqes se frutit.

*Per Qumeshtin dhe nenproduktet e tij i referohemi:*

Ligji nr. 9441 datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” Një tjetër ligji i rëndësishm që bën një rregullim të veçantë sektorial është edhe ligji

**Loji i mallit: Gjalpi fresket**

- Te jete prodhim vendi me baze qumesht lope vendi, delje ose dhie, i fresket.
- Ngjyra te jete e verdhe karakteristike e gjalpfit te lopes ose e bardhe karakteristike gjalpfit te dhise dhe deles.
- Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karakteristike e gjalpfit jo te fresket.
- Shija te jete e kendshme, pa erera te tjera jo natyrale
- Ambalazhimi te jete me kuti kartoni ne brendesi te mbeshtjelle me leter celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.
- Malli te shoqerohet me certifikate te cilesise sipas standarteve te miratuara.
- Ne etrikete te jete shenuar data e prodhimit dhe data e skanedces si dhe orgjina e prodhimit te mallit.

**Loji i mallit: Djathe i bardhe**

- Kerkohet 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.
- Djathi 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 prohduar nga qumeshti i lopes )
- Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3 %.
- Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karakteristike e djathit te stazhionuar mire. -Sasia e kripes te jete normale.
- Shija te jete e mire karakteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme.
- Ambalazhimi te jete ne fuci 50 kg, ose 30 kg i shoqeruar me shellire.

- 
- Nuk lejohet me afat skadence me shume se nje vit.
  - Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe te standarteve te miratuara.
  - Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit , data e stazhionit dhe data e skandences.ne etikete te jete shenuar dhe origjina e prodhimit te mallit.

**Lloji i mallit: Qumesht i fresket**

- Kerkohet qumesht lope vend.
- Qumeshti te jete prodhuar brenda dites mundesisht nga mjelja ne mengjes pasi dhe konsumi do te jete ditor.
- Qumeshti te kete karekteristikat 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 dhe pasterizuar me perqindje yndyre deri ne 3%.
- Prodhimi te jete i ambalazhuar ne shishe qelqi ose plastike ne sasi 05-1 kg.
- Prodhimi te jete i shoqeruar me certifikate te analizes te bere nga laborator i veterinar.
- Ne certificate te shenohet dhe origjina e prodhimit te mallit.

*Per produktin recel i referohemi.*

Ligjit 9863 Date 28/01/2008 “Per Ushqimin”

**Lloji i mallit: Recel**

- Te jete prej qershije ose kumbulle
- Receli te jete i ambalazhuar ne vazo 1-1.5 kg
- etiketa te pershkruaj saktesisht daten e prodhimit dhe ate te skadimit.

*Per produktin Veze i referohemi:*

Ligjit Nr.9308 date 4.11.2004 “Mbi sherbimin dhe inspektoriatin Veterinar”,Rregullores se komisionit Nr.2295/2003 date 23.12.2003mbi menytrat e zbatimit te Rregullores BE Nr.1907/90 e Keshillit per normat e tregtimit te zbatueshme per vezet e nxjerre nga Ministria e Bujqesise dhe Ushqimit. Rregullores Nr.3 date 25.05.2005 Nr.1927 prot.

**Lloji i mallit: Veze**

- Vezet te jene te kategorise”A”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 skadence nga data e prodhimit vetem 15 dite.
- Te jene te mases “M” ose “L” me peshe 53gr deri 63gr per masen “M”dhe 63gr dhe 73gr per masen “L”.

**Lloji i mallit: Caj mali**

- Te jete i cilesise se pare, i thare mire dhe i ambalazhuar ne pako 1 kg,.
- Kutia e ambalazhit duhet te shprehe qarte te dhenat cilesore e teknike per mallin e kerkuar

*Per produktin oriz i referohemi.*

Ligjit 9863 Date 28/01/2008 “Per Ushqimin”

**Lloji i mallit: 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.
- Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 15 %, kokrra te thyera deri ne 12%, lende te huaja deri ne 0.4 %, kokrra te verdha deri ne 4%. Nuk lejohen demtues.
- Ambalazhi ne pako 1kg, letre ose plastmasi.

---

**Lloji i mallit: Fasule**

- Treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha e te plota.
- Ngjyra e bardhe, shija pa ere myku, lageshtira deri ne 15 %, thyeshmeria deri ne 13 %, lende te huaja deri ne 0.8 %, demtime nga insektet nuk lejohen.
- Amballazhimi ne thase 20 deri 50 kg.
- Te jete i shoqeruar me certifikate cilesie. Loji i mallit: Makarona
- Treguesit shqisor: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj.
- Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 13 %, aciditeti jo me shume se 0.16 %, rritja e volumit jo me pak se dy here. Nuk lejohen demtues. Mielli i stazhionuar jo me pak se 15 dite, i situar 100%, nuk lejohen demtues.
- Amballazhimi: ne pako 0.5 ose 1 kg, i etiketuar sipas standartit dhe te futura ne kuti kartoni.

*Per produktin vaj ushqimor i referohemi.*

Ligjit 9863 Date 28/01/2008 “Per Ushqimin”

**Lloji i mallit: Vaj ushqimor**

Sipas standart shteteror 203: 2003

- Treguesit fiziko-kimik: Dendesia relative ne 20 grade.C/ uje 0.918-0.923. Numri i refraksionit 1.461-1.468. Numri i sapunifikimit 188-194. Treguesi i jodit 118-141.
- Treguesi i cilesise: Ngjyra e verdhe ne te lehte. Era dhe shija karakteristike e vajit te lulediellit, pa ere e shije te huaj.
- Numri i peroksideve: Jo me shume se 10 mek O2 aktiv / kg vaj.
- Numri i aciditetit: jo me shume se 0.4 mg KOH gr vaj.
- Shmangia ne vellim deri ne 1%.
- Kontaminuesit jo me shume se: lende te patretshme 0.05%. Permbajtja e sapuneve 0.005%. Lende fluturuese, ne 105 grade c 0.2.
- Amballazhimi dhe etiketimi: Amballazhimi behet ne shishe plastike me kapacitet 1 liter. Mbi cdo amballazh vendoset etiketa per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj. Etiketimi behet sipas legjislacionit ne fuqi.

*Per produktin sheqer i referohemi.*

Ligjit 9863 Date 28/01/2008 “Per Ushqimin”

**Lloji i mallit: Sheqer**

- Treguesit fiziko- kimik
- Sheqer i paster 99.6%, hiri deri 0.07%, lageshtira deri ne 0.16 %.
- Pamja: pluhur i perbere nga kristale te imta e te njellojta.
- Ngjyra: i bardhe ne shkelqim.
- Treguesit shqisor: i derdhur i thate, me shije te embel pa ere te huaj, perdorim te njetrajtshem, te tretet plotesisht.
- Amballazhimi ne pako letre 1 kg dhe etiketuar sipas standartit ne fuqi.

*Per produktin kripe ushqimore i referohemi*

Ligjit 9863 Date 28/01/2008 “Per Ushqimin”

**Lloji i mallit: Kripe ushqimore**

- Te jete e cilesise se pare, e amballazhuar ne pako 0.5 deri 1 kg.
- Pamja: mase e perhedhur dhe e perbere nga kristale te imta e te njellojta.
- 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.

**IX. Grafiku i levrimit**

---

Sipas kërkesës ditore nga AK deri në përfundim të vlerës së përlogaritura. Afati i kontratës do të jetë 48 muaj dhe do të ekzekutohet sipas kërkesës ditore nga AK deri në përfundim të vlerës së përlogaritur.

Shtojca 5.

**LOTI 3 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN UNIVERSITAR “SHEFQET NDROQI””**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

**FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE**

Më poshtë do të gjeni tabelat për secilën dietë që do të përdoren për pacientët e SUSHN, me normativat për secilin përbërës të dietës, si dhe inventarin që duhet të ketë kontraktuesi, që do të jenë pjesë integrale e kontratës.

Më poshtë sqarohen tabelat për secilën dietë që do të përdoren për pacientët e Spitalit Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tirane, me normativat dhe kilo kalorite për secilin dietë, si dhe inventarin e imët që duhet të ketë kontraktuesi, që do të jenë pjesë integrale e kontratës.

<b>Nr.</b>	<b>Pershkrimi i dietave</b>
1	<b>DIETA 1- NORMALE, K/KALORI 2700</b>
	PROTEINA 100, LIPIDE 77, GLUCIDE 420
	PROTEINA 14.4%, LIPIDE 29.6%, GLUCIDE 56%
2	<b>DIETA 2- HIDRIKE A, K/KALORI 109.8</b>
	PROTEINA 3.5, LIPIDE 9.8, GLUCIDE 1
	PROTEINA 15%, LIPIDE 80.4%, GLUCIDE 4.5%
3	<b>DIETA 2- HIDRIKE B 1, K/KALORI 392</b>
	PROTEINA 0, LIPIDE 0, GLUCIDE 100
	PROTEINA 0%, LIPIDE 0%, GLUCIDE 100%
4	<b>DIETA 12- DIABETIKE, K/KALORI 2300</b>
	PROTEINA 88, LIPIDE 92, GLUCIDE 278
	PROTEINA 13.69 %, LIPIDE 37.14 %, GLUCIDE 49.17 %
5	<b>DIETA 13- NORMA KALORIKE SHUME E VARFER NE Na , K/KALORI 2200</b>
	PROTEINA 90, LIPIDE 64, GLUCIDE 336
	PROTEINA 13.05%, LIPIDE 33.82%, GLUCIDE 53.13%
6	<b>DIETA 14- HIPERKALORIKE, HIPERPROTEINIKE, HIPERGLUCIDIKE E PASUR ME Ca E Fe K/KALORI 3000</b>

PROTEINA 122 , LIPIDE 108 , GLUCIDE 385

PROTEINA 14.06%, LIPIDE 31.54%, GLUCIDE 54.4%

Ne menyre te detajuar jepet ne vijim perberja e dietave qe do te zbatohen ne Spitalin Universitar "Shefqet Ndroqi", Tirane si vijon:

<b>DIETA 1- DIETA NORMALE</b>							
<b>K/KALORI 2700,</b>							
<b>PROTEINA 100 GR, LIPIDE 77 GR, GLUCIDE 420 GR</b>							
<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njesia masese</b>	<b>Sasia</b>	<b>K/Kalori</b>	<b>Proteina</b>	<b>Lipide</b>	<b>Glucide</b>
1	Qumesht	ml	300	183	9.7	10.2	15.4
2	Sheqer	gr	15	76.5			28.14
3	Buke	gr	250	801	29.7	1.56	190.9
4	Oriz, makarona	gr	150	547.5	13.24	1.57	114.94
5	Zarzavate	gr	500	124	7.3	0.8	37.14
6	Vaj	ml	30	270		30	
7	Mish	gr	150	240	25.38	9.93	
8	Fruta	gr	300	135	5.74		28.14
9	Djathe, gjize	gr	80	247.2	8.84	15.6	5.2
10	Gjalp	gr	10	75.8	0.1	7.34	0.14
	<b>SHUMA</b>			<b>2700</b>	<b>100</b>	<b>77</b>	<b>420</b>
	<b>VLERA</b>			<b>2773</b>	<b>400</b>	<b>693</b>	<b>1680</b>
	<b>Raporti %</b>			<b>100%</b>	<b>14.40%</b>	<b>29.60%</b>	<b>56.00%</b>

*Perdorimi: Ne paciente me aparat tretes normal.*

<b>DIETA 2- DIETA HIDRIKE A</b>							
<b>K/KALORI 109,8</b>							
<b>PROTEINA 3.5 GR, LIPIDE 9.8 GR, GLUCIDE 1 GR</b>							
<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njesia masese</b>	<b>Sasia</b>	<b>K/Kalori</b>	<b>Proteina</b>	<b>Lipide</b>	<b>Glucide</b>
1	Leng mishi/ zarzavate	ml	1000	78.9	2.4	7.4	0
2	Djathe I grire	gr	100	30.9	1.1	2.49	1
	<b>SHUMA</b>			<b>109.8</b>	<b>3.5</b>	<b>9.89</b>	<b>1</b>
	<b>VLERA</b>			<b>104.25</b>	<b>14</b>	<b>88.2</b>	<b>4</b>
	<b>Raporti %</b>			<b>100%</b>	<b>15.00%</b>	<b>80.40%</b>	<b>4.50%</b>

*Perdorimi: Ne paciente qe I jane nenshtruar nderhyrjes kirurgjikale, ne fazen postoperatore.*

<b>DIETA 2- DIETA HIDRIKE B1</b>							
<b>K/KALORI 392,</b>							
<b>PROTEINA 0 GR, LIPIDE 0 GR, GLUCIDE 100 GR</b>							
<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njesia masese</b>	<b>Sasia</b>	<b>K/Kalori</b>	<b>Proteina</b>	<b>Lipide</b>	<b>Glucide</b>
1	Leng komposto + sheqer	ml	1100	392	0	0	100
	<b>SHUMA</b>			<b>392</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>
	<b>VLERA</b>			<b>392</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>
	<b>Raporti %</b>			<b>100%</b>	<b>0.00%</b>	<b>0.00%</b>	<b>100.00%</b>

*Perdorimi: Ne paciente qe I jane nenshtruar nderhyrjes kirurgjikale, ne fazen postoperatore.*

<b>DIETA 12- DIETA DIABETIKE K/KALORI 2300, PROTEINA 88 GR, LIPIDE 92 GR, GLUCIDE 278 GR</b>							
<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njesia matese</b>	<b>Sasia</b>	<b>K/Kalori</b>	<b>Proteina</b>	<b>Lipide</b>	<b>Glucide</b>
1	Qumesht/ kos	ml	600	300	19.4	24.4	30.08
2	Buke	gr	150	400	17.82	1.08	114.54
3	Zarzavate	gr	500	173.75	7.3	0.8	22
4	Djathe	gr	50	166.6	5.53	9.89	3.25
5	Veze	kokerr	1	78	6.2	0.56	7.3
6	Gjalp	gr	20	156.7	0.16	19.68	0.28
7	Oriz	gr	100	362	8	1.2	68.53
8	Mish	gr	100	223.15	16.09	9.39	0
9	Vaj	ml	25	202.4		25	0
10	Fruta	gr	500	237.4	7.5	0	32.02
	<b>SHUMA</b>			<b>2300</b>	<b>88</b>	<b>92</b>	<b>278</b>
	<b>VLERA</b>			<b>2292</b>	<b>352</b>	<b>828</b>	<b>1112</b>
	<b>Raporti %</b>			<b>100%</b>	<b>13.69%</b>	<b>37.14%</b>	<b>49.17%</b>

*Perdorimi: Ne paciente me diabet te ekuilibruar*

<b>DIETA 13- DIETA NORMA- KALORIKE SHUME E VARFER NE Na K/KALORI 2200, PROTEINA 90 GR, LIPIDE 64 GR, GLUCIDE 336 GR</b>							
<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njesia matese</b>	<b>Sasia</b>	<b>K/Kalori</b>	<b>Proteina</b>	<b>Lipide</b>	<b>Glucide</b>
1	Qumesht/ kos	ml	200	122	9.5	6.13	14.07
2	Mish	gr	100	235.3	18.73	6.77	0
3	Veze	kokerr	1	78	6.2	0.56	7.3
4	Gjize	gr	50	154	5.53	9.89	3.25
5	Vaj	ml	30	228	0	30	0
6	Gjalp	gr	10	75.8	0.08	7.34	0.14
7	Zarzavate	gr	400	167.3	0.98	0.64	21.6
8	Fruta	gr	350	200.3	7.28	0	24.16
9	Buke pa kripe	gr	160	426	24	1.15	147.8
10	Oriz	gr	130	513.3	17.7	1.52	117.68
	<b>SHUMA</b>			<b>2200</b>	<b>90</b>	<b>64</b>	<b>336</b>
	<b>VLERA</b>			<b>2280</b>	<b>360</b>	<b>576</b>	<b>1344</b>
	<b>Raporti %</b>			<b>100%</b>	<b>13.05%</b>	<b>33.82%</b>	<b>53.13%</b>

*Perdorimi: Ne semundjet e aparatit kardiovaskular, urinar dhe ne fazen e kompesimit ne semundjen e melcise, pankreasit dhe surenaleve.*

<b>DIETA 14- DIETA HIPERKALORIKE, HIPERPROTEINIKE, HIPERGLUCIDIKE E PASUR ME Ca E Fe</b>							
<b>3000 k kal. PROTEINA 122 gr, YNDYRNA 108 gr, GLUCIDE 385 gr</b>							
<b>Nr.</b>	<b>Asortimenti</b>	<b>Njesia matese</b>	<b>Sasia</b>	<b>K/Kalori</b>	<b>Proteina</b>	<b>Lipide</b>	<b>Glucide</b>
1	Qumesht/ kos	ml	600	366	19	20	19
2	Mish	gr	200	320	38	19	0
3	Veze	kokerr	1	78	7	6	1
4	Djathe/ gjize	gr	100	309	11	22	5
5	Vaj	ml	30	270	0	30	0
6	Gjalp	gr	15	110	0	6	0
7	Zarzavate	gr	500	195	9	1	25
8	Fruta	gr	400	200	1	1	39
9	Buke	gr	300	801	27	2	181
10	Sheqer	gr	30	118	0	0	30
11	Oriz	gr	110	233	10	1	85
	<b>SHUMA</b>			<b>3000</b>	<b>122</b>	<b>108</b>	<b>385</b>
	<b>VLERA</b>			<b>3000</b>	<b>488</b>	<b>972</b>	<b>1540</b>
	<b>Raporti %</b>			<b>100%</b>	<b>14.06%</b>	<b>31.54%</b>	<b>54.40%</b>

**Materiale e mjete profesionale që duhet të ketë O.E. në dispozicion pas shpalljes së fituesit ditën e lidhjes së Marrëveshjes Kuadër.**

<b>Emertimi</b>	<b>Njesia</b>	<b>Sasia</b>
Tenxhere e madhe profesionale (bolitore)	Cope	2
Boliere	Cope	4
Tigan i madh profesional (braziere)	Cope	1
Dhoma frigoriferike	Cope	2
Frigorifere freskues/ ngrires	Cope	2
Frulatore	Cope	2
Furre profesionale me gaz / me korent	Cope	2
Makine grires mishi	Cope	1
Makine grires zarzavatesh	Cope	1



Karrele sherbimi ne kuzhine	Cope	4
Karroca trasporti ushqimi	Cope	2
Karroca termike sherbimi ushqimi (banjomari)	Cope	4
Karroca sherbimi per mbledhje tabaka sherbimi	Cope	4
Lavamane inox	Cope	6
Peshore te ndryshme	Cope	3
Qeruese patatesh	Cope	1
Shtrydhese frutash	Cope	1
Sobe me vatra gaz /korent	Cope	1
Trung mishi	Cope	1
Tavolina pune inox	Cope	4

#### Material i imët:

Emertimi	Njesia	Sasia
Gota uji	Cope	260
Kana uji	Cope	30
Kuti polisteroli sherbimi	Cope	70
Luge tavoline	Cope	260
Pirunj tavoline	Cope	260
Pjata	Cope	520
Tabaka vetesherbimi	Cope	260
Kupa	Cope	260
Tasa te thella	Cope	260
Tava inox madhesi te ndryshme	Cope	70
Thika tavoline	Cope	260

**Specifikimet teknike për shërbimin me objekt: Shërbim Gatimi dhe Shpërndraje  
Ushqimi për Spitalin Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë**

- 
- Operatori i kontraktuar, në bazë të kontratës, përgatit ushqimin në mënyrë të përqëndruar në një kuzhinë që disponohet nga Operatori ekonomik, për të gjithë pacientët e shtruar në Spitalin Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë, bazuar në percaktimin dietik të kartelës së pacientit si dhe të verifikimit të forcës ditore nga Drejtoria e Kujdesit për Pajisjet dhe Pacientin, dhe me pas e shperndanë deri tek shtrati i pacientit. Gjithashtu përgatit racionet e ushqimit për personelit mjekësor që ndodhet në shërbim 24 orësh mbi 24 ore (Dieta nr.14 merr mjeku).
  - Kontraktuesi duhet të disponojë minimalisht një mjet transporti frigoriferik, të përshtatshme për transportin e produkteve ushqimore, të cilat plotësojnë kushtet higjieno sanitare.
  - Automjetet do të jenë të pajisura me çertifikatë higjieno sanitare të lëshuara nga organet kompetente Shqiptare
  - Operatori i kontraktuar e transporton ushqimin e përgatitur nga minikuzhina deri në pavion, për të gjithë të sëmurët dhe personelin në shërbim, me mjetet, pajisjet dhe enët e veta si dhe po me mjetet e veta kryen shpërndarjen deri tek shtrati i pacientit.
  - Spitali Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë, ka caktuar dy dhoma të veçanta (minikuzhinë) që përdoret për mbajtjen e inventarit dhe për shpërndarjen e ushqimit i cili është dhënë në përdorim operatorit ekonomik për ta mirëmbjatur dhe kryer shërbimin.
  - Operatori i kontraktuar përgatit racionet e ushqimit sipas nevojave kalorike të dietave në pasqyrat bashkëlidhur, të numrit të të sëmurëve të shtruar, si dhe të personelit mjekësor që është në shërbim 24 orë mbi 24 orë (Dieta nr.14 merr mjeku).
  - Numri i të sëmurëve del nga fletët e forcës ditore që plotësohen sipas kartelave nga Krye/infermieret dhe Shefat e shërbimeve të pavioneve dhe hidhen dhe dorëzohen në Drejtorinë e Kujdesit për Pajisjet dhe Pacientin çdo ditë, brënda orës 14.00.
  - Drejtoria e Kujdesit për Pajisjet dhe Pacientin harton pasqyrën përmbledhese bazuar në fletët e forcës ditore duke shtuar edhe numrin e personelit mjekësor në shërbim 24 orë mbi 24 orë. Këtë pasqyrë ia dorëzon personit përgjegjës të operatorit të kontraktuar çdo ditë, brënda orës 14.00, për ditën e nesërme.
  - Drejtoria e Kujdesit për Pajisjet dhe Pacientin, bazuar në fletët e forcës ditore, në fillim të çdo muaji, harton pasqyrën përmbledhëse me numrin e të sëmurëve dhe personelit mjekësor sipas dietave për muajin paraardhës. Kjo pasqyrë, pasi rakordohet, firmoset nga perfaqesuesit e të dy paleve dhe shërben si bazë për kryerjen e pagesës çdo muaj nga Spitali Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë për operatorin e kontraktuar.
  - Operatori i kontraktuar shpërndan dhe servir ushqimin në pavionet e shërbimit sipas dietave.
  - Operatori kontraktuar përgatit ushqimin sipas menisë të miratuar nga Spitali Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë e ndan në racione dhe e shpërndan në pavione 3 here në ditë: në mëngjes në orën 7.00-8.00, në drekë në orën 12.00-13.00 dhe në darkë, në orën 18.00-19.00.
  - Operatori i kontraktuar zbaton kërkesat e ligjit nr. 9663, datë 28.01.2008 « Për ushqimin », për furnizimin me artikujt ushqimore në brendësi të kuzhinës si dhe për ruajtjen e higjenes të mjedisit dhe personelit.
  - Operatori i kontraktuar përgatit dhe shpërndan ushqimin për personelin mjekësor që është në shërbim 24 orë mbi 24 orë (Dieta nr.14 merr mjeku), në vëndet që do të caktohen nga Spitali për këtë qëllim.
  - Furnizimi me energji elektrike dhe ujë për ambientin e gatimit (minikuzhine) kryhet në bazë të kontratave të lidhura nga operatorin e kontraktuar me operatorin furnizues përkatës.

- 
- Operatori i kontraktuar kryen pastrimin e mjediseve që i janë vënë në dispozicion dhe heqjen e mbeturinave në vendet e caktuara nga Spitali Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë.
  - Operatori i kontraktuar shpërndan ushqimin për çdo të sëmurë dhe personelin mjekësor më bazën materiale dhe pajisjet e minikuzhinave të siguruara me fondet e veta. Ai kryen gjithashtu edhe larjen dhe dizinfektimin e inventarëve të imta dhe paisjeve që përdoren brenda pavionit.
  - Operatori i kontraktuar, për administrimin, përgatitjen dhe shpërndarjen e ushqimit deri tek pacienti, i nevojitet të angazhojë stafin e nevojshëm për kryerjen e shërbimit referuar kërkesë porosise që do jepen nga AK
  - Punonjësit e shpërndarjes duhet të jenë të pajisur me uniformë si dhe me mjete e shënja dalluese përkatëse të kontraktuesit.
  - Kontraktuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse A.K. konstaton se personi kryen veprime të jashtëligjshme gjatë ushtimit të profesionit të tij.
  - Punonjësit duhe të sillen me edukatë dhe kortezi si gjatë zhvillimit të shërbimit dhe gjatë qarkullimit brenda ambjenteve të spitalit.
  - Personeli duhet të jetë i pajisur me kontratë të rregullt pune, tu kryhet pagesa e sigurimeve shoqërore e shëndetësore, si dhe të jetë i pajisur me librezë shëndetësore nga Inspektoriati Sanitar Shëndetësor.
  - Sigurimi i të gjitha artikujve ushqimore do të jetë sipas kalorive përkatëse të miratuara.
  - Llojshmëria e ushqimit do të jetë sipas sezonit, sasia dhe cilësia do të jenë të përcaktuara sipas programit të menisë së përgatitur në baze të dietave dhe kalorive të sipas dietave të cituara.
  - Dietat e veçanta që nuk përfshihen në dietat e parashikuara, por që mund të kërkojnë nga AK, do të aprovohen nga mjeku kurues, dhe vlerësohen nga Drejtoria e Kujdesit për Pajisjet dhe Pacientin.
  - Kontraktuesi do të sigurojë ushqim të sigurtë, të freskët, të mbrojtur nga kontaminimet.

### **Për Operatorin Ekonomik – Detyrat që duhet të zbatohen nga O.E.**

1-Regjistrim i përditësuar i monitorimeve të HACCP për matjen e shkallës së higjenesë së pajisjeve, ambjenteve, personelit dhe pikave kritike nga Përgjegjësit e kuzhinës (P.K)

2-Monitorimi i proceseve të punës të kryera nga personeli të cilat duhet të jenë konform praktikave të mira të higjenesë dhe të realizohen me pajisjet e duhura.

3-Kontrolli viziv dhe bakteriologjik në hallka të ndryshme të procesit teknologjik (pikave kritike dhe pikave të kontrollit) duke filluar nga lënda e parë, magazinimi, gatimi, ambalazhimi, transporti dhe deri tek analizat laboratorike vjetore.

---

4-Kontrolli nga ana e P.K për higjenzimin dhe dezinfektimin të mjedisit, mjeteve të punës dhe transportit me metoda kimike duke përdorur detergjente të përshtatshme të çertifikuara. Gjithashtu kontrolli i ndërhyrjes me metoda fizike për të ç'rrenjosur mbetjet kimike dhe organike në ambjentet e punës.

5-Raportim i përditshem për infektimin e ambjenteve nga agjentët biologjikë tek DS dhe P.HACCP.

6-Vleresim i emergjencave dhe/ose shkallës së infektimit të strukturës në rast prezence të agjenteve biologjik dhe marrja e vendimit për ndërhyrje të menjëhershme me preparate nga ana e P.HACCP.

7-Ndërhyrje për realizimin e Dezinfektimit dhe/ose deratizimit përkatesisht, të kryhet nga shoqëri të çertifikuara në shërbimin DDD.

8-Mirëmbajtja e mjedisit të brendshëm dhe të jashtëm nga dëmtimet fizike. Pastrimi dhe lyerja periodike e këtyre ambjenteve.

9-Bashkëpunimi me organet e kontrollit të subjekteve jashte kompanisë: Instituti Higjenes, Instituti i sigurisë ushqimore dhe veterinare, Autoriteti i Kontrollit Ushqimor.

10-Kontrolli periodik shëndetësor i personelit për gjendjen shëndetësore të tyre (librezat shëndetësore). Mos pranimi në punë i punonjësve pa librezë shëndetësore dhe raport të komisionit mjeko ligjor KML.

### ***Marrja e mostrave për analizat laboratorike***

1.Për qëllim të kontrollit zyrtar të ushqimeve merren mostra të materialeve të papërpunuara të përbërësve, shtesave teknologjike dhe të substancave të tjera, të përdorura për përgatitjen dhe prodhimin e ushqimeve, ushqimeve gjysëm të gatshme, ushqimeve të gatshme, materialeve në kontakt me ushqimet, përfshirë substancat që përdoren për pastrimin dhe mirëmbajtjen në biznesin ushqimor.

2.Proçedurat e marrjes së mostrave përcaktohen me urdhër të Ministrit të Bujqësisë.

3.Kontraktuesi do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e analizave laboratorike të ushqimit të gatuar, sa herë që kërkohet nga autoriteti kontraktor. Kontraktuesi, është i detyruar të ruajë në rafte të veçanta në mjediset e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar që do të shpërndahet për 24 orë. Ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.

### **Normat e Sjelljes Për Një Përgatitje/Përpunim Të Sigurtë Të Produkteve Ushqimore.**

Për të parandaluar sëmundjet e transmetuara nga produktet ushqimore dhe për të garantuar cilësi dhe siguri të produkteve, është e nevojshme që operatori në përpunimin e produkteve ushqimore, të ndjekë, norma sjelljeje të sakta, që Organizata Botërore e Shëndetësisë ka përmbledhur në DEKALOGUN (10 pikat) në vazhdim, përshtatur nevojave lokale:

- Larja e duarve vazhdimisht

- 
- Mbajtja e një higjence personale të përpiktë
  - Ndërgjegjësimi për gjendjen shendetesore
  - Mbrojtja e ushqimeve nga insektet, brejtësit dhe kafshëve të tjera.
  - Mbajtja pastër e të gjitha sipërfaqeve
  - Respektimi i temperaturave të konservimit
  - Të evitohet kontakti i ushqimeve krudo me ato të pjekura
  - Pjekja dhe ngrohja e ushqimeve
  - Përdorimi i ujit të pijshëm
  - Respektimi i planit të vetëkontrollit

Çdo sipërmarrje ushqimore nga më e vogla tek më e madhja duhet të ketë një plan vetëkontrolli në të cilën përshkruhen rreziqet në lidhje me ushqimet dhe masat parandaluese relative, që kompania vë në zbatim për të parandaluar ose mbajtur në kontroll rreziqet të tilla: të paturit dijeni dhe zbatimi i procedurave të përshtatura, është një detyrë dhe obligim për secilin operator.

Kohëzgjatja e Marrëveshjes kuadër do të jetë 4 vjet për arsye se shërbimi i ushqimit është shërbim tejet i rëndësishëm për Spitalin Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë, i cili ka ndikim të drejtëpërdrejt edhe në terapinë e pacientit. Duke pasur një rol kyç, ky shërbim ka natyrë të përsëritur, dhe kërkon që operatori ekonomik të kryejë një investim afatgjatë dhe cilësor në mënyrë që të mos ketë asnjë mungesë në shërbimet mjekësore.

Gjithashtu, duke vlerësuar edhe kohën e nevojshme që ligji parashikon për kryerjen e procedurave të prokurimit, arrijmë në përfundimin se një marrëveshje kuadër afatgjatë do ndihmojë në një shërbim sa më cilësor të ofrimit të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes për pacientët e hospitalizuar në shërbimet spitalore të Spitalit Universitar “Shefqet Ndroqi”, Tiranë.

## **IX. Grafiku i levrimit**

Sipas kërkeses ditore nga AK deri në përfundim të vlerës së përlllogaritura. Afati i kontratës do të jetë 48 muaj dhe do të ekzekutohet sipas kërkesës ditore nga AK deri në përfundim të vlerës së përlllogaritur.

## Shtojca 5.

### LOTI 4 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL BERAT"

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor ]

#### FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Specifikimet teknike të dietave janë si më poshtë:

Nr	Përshkrimi i Shërbimeve
1	Dieta Ditore 1 (Dieta Normale )
	<b>2700 k. kal. ( Prot.100gr,lipide 77 gr,glucide 420 gr )</b>
2	Dieta Ditore 2 (Hidrike A)
	<b>102 k. kal. ( Prot.3.5 gr,lipide 9.8 gr,glucide 0 gr )</b>
3	Dieta Ditore 3 (Semundjet infektive )
	<b>2500 k. kal. ( Prot.80gr,lipide 61gr,glucide 436 gr )</b>
4	Dieta Ditore 5 (Diete e qullet , 1/2 e lenget )
	<b>2100 k. kal. (Prot.80gr,yndyrna 12 gr,glucide 297 gr )</b>
5	Dieta Ditore 8 (Diete per ulcerozet- Hipo e Norma kalorike)
	<b>1800 k. kal. ( Prot.80gr,lipide 57 gr,glucide 256 gr )</b>
6	Dieta Ditore 12 ( Diete diabetike me diabet te ekilibruar )
	<b>2300 k. kal. ( Prot.88gr,lipide 92 gr,glucide 278 gr )</b>
7	Dieta Ditore 13 ( Diete Normokalorike-shume e varfer ne Na)
	<b>2200 k. kal. ( Prot.90gr,lipide 64 gr,glucide 336 gr )</b>
8	Dieta Ditore 14 (Diete onkologe)
	<b>3000 k. kal. ( Prot.122gr,yndyrna 108 gr,glucide 385 gr )</b>
9	Dieta Ditore 1 (Diete normale Pediatrike)
	<b>2000 k. kal. (Prot.75gr,yndyrna 70 gr,glucide 365 gr )</b>
10	Dieta Ditore 2 (Diete Pediatrike per semundje virale)
	<b>1800 k. kal. ( Prot.66gr,yndyrna 66 gr,glucide 250 gr )</b>
11	Dieta Ditore 4 (Diete Pediatrike, Hiper kalorike, Hiper proteinike)
	<b>2400 k. kal. ( Prot.100gr,yndyrna 104 gr,glucide 360 gr )</b>

#### SPECIFIKIMET TEKNIKE

1. Operatori ekonomik duhet që ambientin ku ushtron veprimtarinë e shërbimit dhe gatimit të ushqimit të jetë në godinën e Spitalit Rajonal Berat.

#### SPECIFIKIMET TEKNIKE PER DIETAT

Specifikimi i Materialeve:Shërbimi i Kateringut.

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

Nr	Pershkrimi I sherbimeve	Sasia e racioneve totale
1	Dieta ditore 1 (diet normale)	982
2	Dieta ditore 2 (diet Hidrike A)	104

3	Dieta ditore 3 (semundje infekive)	171
4	Dieta ditore 5 (diete e qullet)	3
5	Dieta ditore 8 (diete per ulcerozet)	41
6	Dieta ditore 12 (diete diabetike )	198
7	Dieta ditore 13 (diete shume e varfer )	242
8	Dieta ditore 14 (diete onkologjike )	388
9	Dieta ditore 1 (diete pediatrike )	147
10	Dieta ditore 2 (diet pediatrike virale)	136
11	Dieta ditore 4 (diet pediatrike hiperkalorike)	261
		2673

**PERLLOGARITJA E KOSTOS SE GATSHME PER KONTRAKTIM**

**DIETA USHQIMORE DITORE 1**

**(Diete Normale 12.100 k. kal. ( Prot.100gr,lipide 77 gr,glucide 420 gr )**

Nr	ASORTIMENTI	Njesia	Sasia
1.-	Qumesht	lit.	0.3
2.-	Sheqer	kg	0.015
3.-	Buke	kg	0.25
4.-	Oriz,Makarona	kg	0.15
5.-	Zarzavate	kg	0.5
6.-	Vaj	lit.	0.03
7.-	Mish	kg	0.15
8.-	Fruta	kg	0.3
9.-	Djathe,Gjize.	kg	0.08
10.-	Gjalp	kg	0.01
11.-	Kripe,Piper,Limontoz,etj.	leke	=

**DIETA USHQIMORE DITORE 2 Hidrike A102 k. kal.**

**( Prot.3.5 gr,lipide 9.8 gr,glucide 0 gr )**

Nr	ASORTIMENTI	Nj.Matjes	Sasia Kg
1.-	Leng Mishi (Mish )	Kg	0.2
2.-	Zarzavate	kg	0.3
3.-	Djathe,Gjize.	kg	0.1

**DIETA USHQIMORE DITORE 3 INFEKTIVE**

**(2500 k kal(prot.80g, lipide 61g,glucide 436g)**

Nr.	Asortimenti	Njesi matese	Sasia
1	Qumesht	ml	200
2	Sheqer	gr	20
3	Vaj	gr	30
4	Oriz-Makarrona	gr	130
5	Mish vici	gr	140
6	Fruta	gr	400
7	Zarzavate	gr	200
8	Buke	gr	160
9	Djathe, gjize	gr	100
10	Gjalpe	gr	5
11	Recel/prevede	gr	100
12	Qepe	gr	10
13	Kripe,piper, limiontoz etj	gr	200

**DITORE 5** ( Djete e Qullet,1/2 e lenget)  
**2100 k. kal. ( Prot.80gr,yndyrna 12 gr,glucide 297 gr)**

Nr	ASORTIMENTI	Njesia	Sasia Kg
1.-	Qumesht	lit.	0.7
2.-	Sheqer	kg	0.06
3.-	Biskota	kg	0.1
4.-	Oriz,Makarona	kg	0.05
5.-	Veze	kokerr	1
6.-	Vaj	lit.	0.03
7.-	Mish	kg	0.12
8.-	Fruta	kg	0.4
9.-	Djathe,Gjize.	kg	0.03
10.-	Patate	kg	0.2
11.-	Kripe,Piper,Limontoz,etj.	leke	=

**Dieta Ushqimore Ditore Nr 8 “Dieta Ulzerozo-hipo e normakalorike” 1800 kilo-kalori**  
**(proteina 80 gr, lipide 57 gr dhe glucide 256 gr.)**

Nr.	Asprtimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Litra	0.4
2	Sheqer	Kg	0.01
3	Buke	Kg	0.12
4	Oriz, makarona	Kg	0.1
5	Zarzavete	Kg	0.35
6	Vaj	Litra	0.015
7	Mish	Kg	0.13



8	Fruta	Kg	0.5
9	Djathe Gjize	Kg	0.07
10	Kripe Piper limontoz etj	Kg	0

**Dieta Ushqimore Ditore Nr 12 “Dieta Diabetike me diabet te ekuilibruar” 2300 kilokalori (proteina 88 gr, lipide 92 gr dhe glucide 278 gr.)**

Nr.	Asprtimenti per cdo diete	Njesia	Sasia
1	Qumesht	Litra	0.6
2	Veze	Kokra	1
3	Buke	Kg	0.15
4	Oriz,	Kg	0.1
5	Zarzavete	Kg	0.5
6	Vaj	Litra	0.025
7	Mish	Kg	0.1
8	Fruta	Kg	0.5
9	Djathe Gjize	Kg	0.05
10	Gjalpe	Kg	0.02
11	Kripe Piper limontoz etj	Kg	0

**DIETA DITORE 13 Diete Normale Kalorike - e varfer ne Na  
2200 k. kal. ( Prot.90gr,lipide 64 gr,glucide 336 gr )**

Nr	ASORTIMENTI	Nj.Matjes	Sasia Kg
1.-	Qumesht	lit.	0.2
2.-	Buke	kg	0.16
3.-	Zarzavate	kg	0.4
4.-	Vaj	lit.	0.03
5.-	Mish	kg	0.1
6.-	Fruta	kg	0.35
7.-	Veze	kokerr	1
8.-	Djathe,Gjize.	kg	0.05
9.-	Oriz	kg	0.13
10.-	Gjalp	kg	0.01
11.-	Kripe,Piper,Limontoz,etj.	leke	=

**DIETA DITORE 14 Diete hiperkalorike,hiperproteinike, hiperglucidike e pasur me Ca+Fe(perdoret ne anemi,kaheksise,TBC,malinjat,ortopedi,plasti, reabilitim dhe semundje Psiqike)**

**3000 k. kal. ( Prot.122gr,yndyrna 108 gr,glucide 385 gr )**

Nr	ASORTIMENTI	Nj.Matjes	Sasia Kg
1.-	Qumesht	lit.	0.6
2.-	Buke	kg	0.3

3.-	Zarzavate	kg	0.5
4.-	Vaj	lit.	0.03
5.-	Mish	kg	0.2
6.-	Fruta	kg	0.4
7.-	Veze	kokerr	1
8.-	Djathe,Gjize.	kg	0.1
9.-	Oriz	kg	0.11
10.-	Gjalp	kg	0.015
11.-	Sheqer	kg	0.03
12.-	Kripe,Piper,Limontoz,etj.	Leke	=

### DIETA DITORE 1 PEDIATRI NORMALE

2000 k kal(prot.75g, lipide 70g,glucide 350g)

Nr.	Asortimenti	Njesi masese	Sasia
1	Qumesht	ml	400
2	Sheqer	gr	40
3	Vaj	gr	35
4	Makarona	gr	85
5	Mish vici	gr	100
6	Fruta	gr	300
7	Zarzavate	gr	250
8	Buke	gr	100
9	Djathe, gjize	gr	70
10	Biskota	gr	40

### DIETA DITORE 2 VIRALE PEDIATRIKE

1800 k kal(prot.65.9g, lipide 66g,glucide 250g)

Nr.	Asortimenti	Njesi masese	Sasia
1	Qumesht	ml	500
2	Sheqer	gr	40
3	Vaj	gr	35
4	Oriz	gr	50
5	Mish	gr	100
6	Fruta	gr	350
7	Zarzavate	gr	200
8	Biskota	gr	80
9	Djathe, gjize	gr	30

**DIETA DITORE 4 (Diete Pediatrike Hiper Kalorike,Hiper Proteinike)**  
**1200 k. kal. ( Prot.100gr,yndyrna 104 gr,glucide 360 gr )**

Nr	ASORTIMENTI	Nj.Matjes	Sasia Kg
1.-	Qumesht	lit.	0.5
2.-	Zarzavate	kg	0.3
3.-	Vaj	lit.	0.02
4.-	Mish	kg	0.15
5.-	Fruta	kg	0.35
6.-	Djathe,Gjize.	kg	0.1
7.-	Veze	kokerr	1
8.-	Buke	kg	0.25
9.-	Sheqer	kg	0.03

**SPECIFIKIMET TEKNIKE MBI ARTIKUJT USHQIMORE**

**Lloji i mallit: Buke gruri rreze 75**

**Specifikimet teknike:**

1. Buka e grurit do te prodhohet me miell rreze 75 %, 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 me rreze 75 %. Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj.
2. 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 gjithe siperfaqen.  
-Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet te imet ne te gjithe vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli te pabrumosura.
3. 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.
4. Treguesit fiziko – kimik:  
-Buka preferohet ne forme katerkendeshe dhe me peshe 1(nje) kg, lageshtira jo me shume se 44.5 %, poroziteti jo me pak se 72%, aciditeti jo me shume se 45%.
5. 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.
6. Q.F.P.(sherbimi i Ushqimit) ka te drejte te kerkoje shoqerimin e bukes me certifikate cilesie, sa here qe e shikon te nevojshme, por jo me shume se nje here ne tre muaj.
7. Buka duhet te jete e perer ne feta dhe e ambalazhuar ne qese plasmasi

**Lloji i mallit: Mish vici i fresket**

**Specifikimet teknike:**

1. Kerkohet mish gjedhi ne rritje (**viçi**) qe te plotesoje kerkesat e standartit shteteror Nr 1441, te vitit 1987.
2. Raca e tyre te jete e ndryshme.
3. Kerkohet cilesia e pare sipas standartit dhe vetem kofshet e pasme
5. **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.
6. **Ngjyra:** Mishit te jete me ngjyre roze dhe i dhjemit te jete me ngjyre te bardhe.
7. **Konsistenca:** Te jete e bute dhe elastike. Ne prerje te duket kompakt.
8. **Era :** Te jete e kendshme, karakteristike e llojit.
9. **Palca e kockave :** Te mbushi te gjithë kanalin e palces, ngjyra te jete roze ne te verdhe.
10. Çdo kofshe, damkosen me vulen e kontrollorit veterinar e sanitar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit.
11. Çdo parti mishit shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).
12. Peshimi i mishit ne depon e Q.F.P.do te behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes. Cdo parti furnizimi te jete vetem kofshe e pasme .

### **Lloji i mallit: Salcice**

Te jene te prodhuara nga firma prodhuese vendase,te certifikuara,te jene te shoqeruara me etiketen e prodhuesit.

Te jene me mish vici ose derri me ngjyre roze e celur,fundet te jene te lidhura mire,pamja e brendeshme ne prerje terthore te paraqes nje mase perzjerje te njetrajteshme,pa boshlleqe ajri,me ngjyre natyrore te mishit te kuqe roze pa njolla te errata.Mishi dhe dhjami te jene te shperndara njelloje net e gjithë siperfaqen.

Qendruesmeria elastike dhe gjate shtypjes te mos ngelet shenja.Era e kendeshme karakteristike per erezat e perdorura,yndyrnat jo me shume se 23 % dhe kripa jo me shume se 2 – 3 %.

Ngarkesa mikrobike te jete Brenda normave te lejuara nga Instituti i shendetit Publik.

Te jene amballazhuar ne kuti kartoni 5 kg.

Cmimi perfundimtar dhe transporti me mjetet e shitesit.

### **Lloji i mallit: *Perime (bamje, bizezele bishtajore, domate, patellxhan, qepe e njome, qepe e thate, specat, laker, presh etj).***

**Bamja:**Kerkohen te jene te fresketa,te shendosha,te pastra,me fije normale per kultivarin dhe fara qe duket lehte,me forme te drejte,lehtesisht te deformuar.Forma te jete e nje prizmi shumekendesh qe ngushtohet ne maje,te pa drunjezuar e pa fije.

-Gjatesia e cilesise se pare per bamjen frutshkurter te jete deri ne 6 cm dhe per ate frutgjate te jete deri ne 8 cm.

-Lejohet deri ne 5 % te partise me vyshkje te lehte.Nuk lejohet me semundje e demtues.

-Ngjyra te jete tipike per kultivarin.

-Fruti te jete i bute,me fara te vogla ne fazen e qumeshtit.

-Lejohet me fruta te tejpjekura deri ne masen 2% per cilesine e pare.

**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.

---

-Te plasura e te vrara lehtesisht per llojet e mesme e te vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit,por pa rrjedhje lengu.

-Madhesia e kokrres te jete:

-Per te hershmet 3-4 cm

-Per te mesmet e te vonat 7 cm.

**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.

-Per te gjatet kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe gjatesia 15-20 cm.

-Gjatesia e bishtit te jete jo me shume se 4 cm.

**Qepe e thate:** Kerkohet cilesia e pare,te jene me pjekuri te plote,me cipe e bisht te thate,te shendosha e te plota,me ngjyre e forme tipike te kultivarit dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm.

-Madhesia e kokrres per ovalet te jene nga 4-8 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm.

-Lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime te lehta dhe 1 % lende te huaja.

-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.

-Lejohen demtime jo me shume se 3 %

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

-Gjatesia te jene per te gjatat mbi 10 cm dhe per te rumbullaktat mbi 7 cm.

**Lakra:** Kekrohet cilesia e pare,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura deri ne 5 % te partise.

-te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera,te lidhura me koçanin i cili tejete deri ne 3 cm.

-Lejohen deri ne 5 % e partise me demtime te lehta mekanike,te çara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma.

-Me semundje nuk lejohen.

-Pesha e kokrres te jene jo me pak se 1 kg per lakren e hershme dhe per pjekje te mesme e te vona jo me pak se 1.5 kg.

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

-Diametri ne pjesen me te trasse tejete mbi 2.5-3.5 cm.

-Gjatesia e kercellit te jene 25-45 cm.

-Gjatesia e gjethit nga rozeta te jene jo me shume se 20 cm.

-Sistemi rrenjor te jene jo me shume se 1 cm.

-Demtime e semundje nuk lejohen.

**Spinaq:** 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.

- Me rrenje te prera

- Gjatesia e kercellit te mos jene me shume se 5 cm

- Te mos kete prani te barerave te tjera.

- Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

**Tranguj:** Kerkohet cilesia e pare, te jene te njome, te fresket, te paster, te lare me uje te pijshem, me ngjyre jeshile te pa vyshkura .me ere dhe shije karakteristike .

-Diametri mesatar te jete nga 2.5-3 cm.

-Gjatesia te jete nga 20-30 cm

-Demtime mekanike nuk lejohen.

-ambalazhimi ne arka .

**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 .

gjatesia mesatare 10-15 cm.Ne prerje terthore kompakte e qarte.pa demtime mekanike ose nga semundjet .

**Mashurka.** Me ngjyre te verdhe ose jeshile ,ne varesi te kultivarit .E lehte ne keputje ,pa fije te forta ,me madhesi 6-10 cm.Te jete e paster ,pa demtime mekanike ,ose nga semundjet .

E ambalazhuar ne arka.

#### **Lloji i mallit: *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.

-Madhesia e kokrrës te jete per pataten dimerore mbi 5 cm dhe per ato verore mbi 4 cm.

-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.

-Duhet te jene te ambalazhuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.

#### **Lloji mallit : *Fruta ( molle, banane)***

**Molla:** Kerkohet cilesia e pare, me forme, ngjyre e shije te kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike te njejte, te shendosha, te pastra, te zhvilluara normalisht, pa ere e shije te huaja.

- Lejohen edhe kokrra pa bisht, por pa difekte rreth bishtit.

- Madhesia e kokrrës te jete jo me pak se 60 mm ne prerje ne gjatesi.

- Demtime te ndryshme mekanike lejohen deri ne dy njolla jo te zeza, te vogla, te lehta per kokerr.

- Nuk lejohen te kimbura.

- Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen.

- Gunga, njolla ne lekure nuk lejohen.

- Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrrës lejohet deri ne ¼ e siperfaqes se frutit.

**Banane** : Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :

- Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe me ere dhe arome te kendeshme karakteristike e ketij kultivari
- Madhesia e kokrrës te jete mesatare.
- Demtime mekanike nuk lejohen

- Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen
- Gervishtje te lekures nuk lejohen
- Zbutje te lekures nuk lejohen.
- Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregimin e bananes .
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

### **Loji i mallit:***Gjalpi fresket*

- Te jete prodhim vendi me baze qumesht lope vendi , delje ose dhie , i fresket.
- Ngjyra te jete e verdhe karakteristike e gjalpit te lopes ose e bardhe karakteristike gjalpit te dhise dhe deles.
- Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karakteristike e gjalpit jo te fresket.
- Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale
- Ambalazhimi te jete me kuti kartoni ne brendesi te mbeshjtelle me leter celofoni standarte 10,20.ose 30 kg.
- Malli te shoqerohet me certifikate te cilesise sipas standarteve te miratuara.
- Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit dhe data e skanedces si dhe orgjina e prodhimit te mallit.

### **Loji i mallit:***Djathe i bardhe*

- Kerkohet 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.
- Djathi 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 karakteristike te qumeshtit . ( i bardhe kur djathi eshte prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie , dhe ngjyre kremi kur djathi eshte prodhuar nga qumeshti i lopes )
- Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3 %.
- Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karakteristike e djathit te stazhionuar mire.
- Sasia e kripes te jete normale .
- Shija te jete e mire karakteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme .
- Ambalazhimi te jete ne fuci 50 kg, ose 30 kg i shoqeruar me shellire.
- Nuk lejohet me afat skadence me shume se nje vit.
- Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe te standarteve te miratuara .
- Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit , data e stazhionit dhe data e skandences.ne etikete te jete shenuar dhe origjina e prodhimit te mallit.

### **Loji i mallit :***Qumesht i fresket*

- Kerkohet 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 karakteristikat 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 me perqindje yndyre deri ne 3%.
- Prodhimi te jete i ambalazhuar ne shishe qelqi ose plastike ne sasi 05-1 kg.
- Prodhimi te jete i shoqeruar me certifikate te analizes te bere nga laborator i veterinar.
- Nuk lejohet qumesht qe ka kaluar mbi tre ore nga mjelja .
- Ne certificate te shonohet dhe origjina e prodhimit te mallit.

### **Recel**

- 
- Te jete prej qershije,kumbulle ose fiku.
  - Receli te jete i amballazhuar ne vazo 1-1.5 kg
  - etiketa te pershkruaj saktesisht daten e prodhimit dhe ate te skadimit.

### **I. Loji i mallit:Veze**

- Sipas standartit shteteror 4N/ECE 42 te vitit 2001.
- Vezet te jene prodhim vendi dhe te stampuara ku te dallohet qarte origjina e mallit.
- Te jene te vendosura ne bikurina, te amballazhuara 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.
- Te jene me peshe 50 deri 70 gr.

### **II. Loji i mallit:Caj mali**

- Te jete i cilesise se pare, i thare mire dhe i amballazhuar ne pako 1 kg,.
- Kutia e amballazhit duhet te shprehe qarte te dhenat cilesore e teknike per mallin e kerkuar

### **Loji i mallit :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.
- Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 15 %, kokrra te thyera deri ne 12%, lende te huaja deri ne 0.4 %, kokrra te verdha deri ne 4%. Nuk lejohen demtues.
- Amballazhi ne pako 1kg, letre ose plastmasi.

### **Loji i mallit:Fasule**

- Treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha e te plota.
- Ngjyra e bardhe, shija pa ere myku, lageshtira deri ne 15 %, thyeshmeria deri ne 13 %, lende te huaja deri ne 0.8 %, demtime nga insektet nuk lejohen.
- Amballazhimi ne thase 20 deri 50 kg.
- Te jete i shoqeruar me certifikate cilesie.

### **Loji i mallit:Makarona**

- Treguesit shqisor: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj.
- Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 13 %, aciditeti jo me shume se 0.16 %, rritja e volumit jo me pak se dy here. Nuk lejohen demtues. Mielli i stazhionuar jo me pak se 15 dite, i situr 100%, nuk lejohen demtues.
- Amballazhimi: ne pako 0.5 ose 1 kg, i etiketuar sipas standartit dhe te futura ne kuti kartoni.

### **Loji i mallit:Vaj ushqimor**

Sipas standart shteteror 203: 2003

- Treguesit fiziko-kimik:

Dendesia relative ne 20 grade.C/ uje 0.918-0.923.

Numri i refraksionit 1.461-1.468.

Numri i sapunifikimit 188-194. Treguesi i jodit 118-141.



- 
- Treguesi i cilesise:  
Ngjyra e verdhe ne te lehte.  
Era dhe shija karakteristike e vajit te lulediellit, pa ere e shije te huaj.
  - Numri i peroksideve: Jo me shume se 10 mek O2 aktiv / kg vaj.
  - Numri i aciditetit: jo me shume se 0.4 mg KOH gr vaj.
  - Shmangia ne vellim deri ne 1%.
  - Kontaminuesit jo me shume se : lende te patretshme 0.05%.  
Permbajtja e sapuneve 0.005%.  
Lende fluturuese, ne 105 grade c 0.2.
  - Amballazhimi dhe etiketimi: Amballazhimi behet ne shishe plastike me kapacitet 1 liter.  
Mbi cdo amballazh vendoset etiketa per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj. Etiketimi behet sipas legjislacionit ne fuqi.

#### **Loji i mallit:**Sheqer

- Treguesit fiziko- kimik
- Sheqer i paster 99.6%, hiri deri 0.07%, lageshtira deri ne 0.16 %.
- Pamja: pluhur i perbere nga kristale te imta e te njellojta.
- Ngjyra: i bardhe ne shkelqim.
- Treguesit shqisor: i derdhur i thate, me shije te embel pa ere te huaj, perdorim te njetrajtshem, te tretet plotesisht.
- Amballazhimi ne pako letre 1 kg dhe etiketuar sipas standartit ne fuqi.

#### **Loji i mallit:**Kripe ushqimore

- Te jete e cilesise se pare , e amballazhuar ne pako 0.5 deri 1 kg.
- Pamja: mase e perhedhur dhe e perbere nga kristale te imta e te njellojta.
- 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.

#### **Loji i mallit:**Salce domatesh

- Kerkohet salce domate e perpunuar me baze vetem domate , prodhim vendi ose i huaj.
- Malli te jete i amballazhuar ne kuti llamarine 400 gr, ose 500 grameshe.
- Kutia te jete e mbyllur hermetikisht dhe e mbeshtjelle me etikete te perkthyer ne gjuhen shqipe kur malli eshte i huaj.
- Permbajtja te jete salce dhe kripe.
- Perberja e mases te jete homogjene dhe me 18 -20 % lende e thate.
- Nuk lejohen perberes te tjere dhe lende te huaja.
- 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.
- Ne etikete te jete shenuar qarte firma prodhuese dhe ajo tregtuese. Kapaku te jete i mbyllur hemetikiisht dhe me afatin e skadences.
- Nuk lejohet me afat perdorimi me shume se nje vit.

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

1. Sipermarresi pergatit racionet e ushqimit bazuar ne nevojat kalorike sipas dietave ne pasqyrat bashkelidhur si dhe te numrit te te semureve te shtruar ne pavione dhe te personelit mjekesor ne sherbim 24 ore.
2. Sipermarresi eshte i detyruar te siguroje te gjitha orendite e pajisjet qe nevojiten, per perpunim, gatim, shperndarje dhe servirje deri tek pacienti, si dhe pajisje per ruajtje te zakonshme dhe ne kushte frigoriferike.
3. Te disponoje mjete transporti te pershtatshme per transport te produkteve ushqimore, te cilat te plotesojne te gjitha kushtet higjeno-sanitare sipas standarteve ne fuqi. Automjetet te jene te pajisura me certificate higjeno-sanitare te leshuar nga organet kompetente. Mjetet e transportit te jene ne pronesi ose me qera te subjektit.
4. Produktet ushqimore qe do te perpunohen , do te depozitohen ne ambjentet e kuzhines qe disponon sipermarresi dhe te jene te shoqeruara me flete analize perkatese .
6. Mishi duhet te jete mish vici i fresket vendi , cilesia e pare dhe i shoqeruar me raport mjekesor veterinar, bazuar ne STASH 1441 /87.
7. Zarzavatet duhet te perdoren gjithmone te fresketa dhe asnjehere te konservuara si dhe duhet te plotesojne kushtet perkatese sipas STASH .Nuk lejohet zevendesimi i artikujve ushqimore , qe jane te percaktuar sipas normave dhe dietave .
8. Per dieten 12 , buka duhet te jete buke diabetike.
9. Shperndarja e ushqimit deri tek pacienti do te behet me pajisje te pershtatshme per ambjentet spitalore ( karroca , pajisje termike), te cilat te jene funksionale dhe per transportimin me ashensor .
10. Ne raste te vecanta (epidemie ose semundje ngjitese) shperndarja e ushqimit do te behet me ene me nje perdorim., ndersa ne pavionin e infektivit gjate gjithe kohes do te behet shperndarja me ene njeperdorimeshe.
11. Personeli i sherbimit te kete uniforme ku te dallohet qarte logoja e sipermarresit dhe me ngjyre te ndryshme nga ajo e personelit mjekesor .
12. Te behet gatimi dhe shperndarja e ushqimit sipas dietave perkatese deri tek shtrati i pacientit
13. Sigurimi i makinerive , pajisjeve dhe materialeve te inventarit te imet dhe ndihmes si per guzhinen dhe pavionet te sigurohet nga sipermarresi , i cil do te pergjigjet edhe per ruajtjen , mirmbajtjen dhe pastrimin e tyre.
14. Ushqimi te serviret i ngrohte per cdo vakt sipas orarit te percaktuar .Nuk lejohet ushqim i thate.
15. Sipermarresi do te zbatoje planin e prodhimit ditor dhe javor te ushqimit sipas planit te prodhimit qe do te beje personeli i Spitalit Rajonal Berat.

- Forca e perditshme e ushqimit do te perbehet nga:

- 1- numri i pacienteve te shtruar ne spital
- 2- numri i personelit te sherbimit 24-oresh

- Orari i ngrenies se ushqimit do te jete:

MENGJESI -	Ora 7.00-8.00
DREKA -	Ora 12.30-13.30
DARKA -	Ora 18.30-19.30

---

- Te drejten e ndryshimit te orarit per shperndarjen e ushqimit e ka vetem Drejtoria e Spitalit Rajonal Berat.

- Sipermarresi eshte i detyruar te ruaj ne rafte te vecanta ne mjedisin e guzhines, kampionet e ushqimit te gatuar e qe shperndahet per ngrenie per te tre vaktet. Afati i ruajtjes se mostrave ( kampioneve) eshte 24-ore. Kur ka denoncime per cilesine e ushqimit, ky afat zgjat deri ne zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.

- Ushqimi para se te shperndahet detyrimisht duhet te kontrollohet nga personeli i Spitalit Rajonal Berat per sasine dhe vetite organoleptike si dhe per cilesine e gatimit.

- Sipermarresi duhet te njoftoje perpara se te shperndaje ushqimin, personeli i Spitalit per kontrollin e cilesise se Ushqimit.

- Sipermarresi duhet qe ne cdo kohe te shoqeroje ushqimin e gatuar me dokumentacionin perkates deri ne konsumimin e plote te tij.

- Personeli i kuzhines dhe shperndarjes se ushqimit duhet te jete i pajisur me librezet perkates shendetsores .

- Aktiviteti i kuzhines dhe shperndarjes se ushqimit deri tek pacienti do te ndiqet nga personat e caktuar nga Spitali si per sherbimin e ushqimit dhe per funksionimin e tij duke zbatuar urdherat e Drejtorise.

- Spitali Rajonal Berat ndjek zbatimin dhe realizimin e kontrates gjate gjithe periudhes se kontraktuar dhe vendos sanksionet perkatese per mosrealizime sipas percaktimeve ne kontrate.

- Sherbimi i higjenes ka te drejten e kontrollit sipas ligjit mbi inspektoriatin sanitar.

- Shpenzimet per rikonstruksionin e guzhines dhe miniguzhinave, sipas projekteve perkatese si dhe kompletimin me pajisjet sipas standarteve do te perballohen nga operatori ekonomik fitues

## SHTOJCA 6

### LOTI 1 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI", PËR SPITALIN RAJONAL LEZHË

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

#### FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT

Shërbimi që kërkohet:

Nr.	Përshkrimi	Njësia	Sasia për 4 Vite
1	Dieta nr 1 diete normale	Dietë	80,000
2	Dieta nr 2 diete hidrike A	Dietë	400
3	Dieta 4A. Per femijet 1-4 muaj	Dietë	800
4	Dieta 4B. Per femijet 4-6 muaj	Dietë	4,000
5	Dieta 4C. Per femijet 6-8 muaj	Dietë	6,000
6	Dieta 4D. Per femijet 8-12 muaj	Dietë	6,000
7	Dieta Nr. 4A1 per semundje virale, hepatite, tifo, per, grup moshen 1-3 vjec	Dietë	8,000
8	Dieta Nr 4B1. per femije 3-14 vjec	Dietë	4,000
9	Dieta nr 5 diete e qullet 1/2 e lenget	Dietë	3,200
10	Dieta nr 8 diete ulceroze hipo-norma kalorike	Dietë	200
11	Dieta nr 12 diete diabetike me diabet te ekuilibruar	Dietë	12,000
12	Dieta nr 13 diete normokalorike-shume e varfer me Na	Dietë	6,800
13	Dieta nr 14 diete onkologjike	Dietë	1,600

**Afatet e ekzekutimit:** Do të jetë nga momenti i nënshkrimit te kontratës/kontratave, sipas kërkesës se Autoritetit Kontraktor, brenda afatit 48 (dyzete e tete) muaj nga lidhja e Marrëveshjes Kuadër.

## Shtojca 6

### LOTI 2 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL DURRËS”

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

#### FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT

Shërbimi që kërkohet:

Nr.	Emertimi	Njësia	Sasia
<b>A</b>	<b>Dietat për të rritur</b>		
1.	Dieta 1	dieta	61,780
2.	Dieta 2A	dieta	22,812
3.	Dieta 3	dieta	728
4.	Dieta 5	dieta	21,960
5.	Dieta 8	dieta	17,328
6.	Dieta 12	dieta	36,532
7.	Dieta 13	dieta	35,744
8.	Dieta 14	dieta	31,444
9.	Dieta 14 Mjek	dieta	16,060
<b>B</b>	<b>Dieta Pediatri</b>		
10.	Dieta 1A	dieta	4,352
11.	Dieta 1B	dieta	4,984
12.	Dieta 1C	dieta	3,436
13.	Dieta 1D	dieta	4,172
14.	Dieta 2A	dieta	452
15.	Dieta 2B	dieta	5,196
16.	Dieta 4A	dieta	4
17.	Dieta 4B	dieta	4
18.	Dieta 6A	dieta	4
19.	Dieta 6B	dieta	4

**Afatet e ekzekutimit:** Do të jetë nga momenti i nënshkrimit të kontratës/kontratave, sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor, brenda afatit 48 (dyzete e tete) muaj nga lidhja e Marrëveshjes Kuadër.

## Shtojca 6

### LOTI 3 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN UNIVERSITAR "SHEFQET NDROQI"

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

#### FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT

Shërbimi që kërkohet:

Nr.	Emertimi	Njësia	Sasia
1.	Dieta Nr.1 (Dieta normale)	dieta	52,456
2.	Dieta Ditore 2 (Hidrike A)	dieta	7,494
3.	Dieta Nr.2 (Hidrike B-1)	dieta	2,997
4.	Dieta Ditore 12 (Diete diabetike)	dieta	49,458
5.	Dieta Ditore 13 (Diete Normokalorike- shumë e varfër në Na)	dieta	40,466
6.	Dieta Ditore 14 (Diete hiperkalorike)	dieta	178,349

**Afatet e ekzekutimit:** Do të jetë nga momenti i nënshkrimit të kontratës/kontratave, sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor, brenda afatit 48 (dyzete e tete) muaj nga lidhja e Marrëveshjes Kuadër.

## Shtojca 6

### LOTI 4 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL BERAT”

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

#### FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT

#### Shërbimi që kërkohet:

Nr.	Emërtimi i dietave	Njësia	Sasia për 4 vite	Afati 4 Vite
1	D1	Dietë	33,832	
2	D2	Dietë	3,968	
3	D3	Dietë	876	
4	D5	Dietë	1,452	
5	D8	Dietë	1,468	
6	D12	Dietë	12,312	
7	D13	Dietë	6,538	
8	D14	Dietë	15,352	
9	D1 PEDIATRI	Dietë	6,148	
10	D2 PEDIATRI	Dietë	1,988	
11	D4 PEDIATRI	Dietë	8,784	

**Afatet e ekzekutimit:** Do të jetë nga momenti i nënshkrimit të kontratës/kontratave, sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor, brenda afatit 48 (dizete e tete) muaj nga lidhja e Marrëveshjes Kuadër.

---

**Shtojca 7**

**LOTI 1 ME OBJEKT: "SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI",  
PËR SPITALIN RAJONAL LEZHË**

*(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)*

**FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS**

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: Ofrim i shërbimit sa më cilësor të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes për pacientët e hospitalizuar në shërbimet spitalore të Spitalit Rajonal Lezhë.

Detyrat: Përgatitja e ushqimit sipas specifikimeve teknike sipas dietave të percaktuara nga AK,

Shpërndarja: Sipas nevojave të autoritetit kontraktor në pavionet përkatëse.

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Në ambientet e Spitalit Rajonal Lezhë.



---

**Shtojca 7**

**LOTI 2 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR  
SPITALIN RAJONAL DURRËS”**

*(Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)*

**FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS**

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: ofrim i shërbimit sa më cilësor të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes për pacientët e hospitalizuar në shërbimet spitalore të Spitalit Rajonal Durrës

Detyrat: Përgatitja e ushqimit sipas specifikimeve teknike sipas dietave të përcaktuara nga AK,

Shpërndarja: Sipas nevojave të autoritetit kontraktor në pavionet përkatëse.

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Në ambientet e Spitalit Rajonal Durrës.

---

**Shtojca 7**

**LOTI 3 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR  
SPITALIN UNIVERSITAR “SHEFQET NDROQI”**

*(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)*

**FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS**

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: ofrim i shërbimit sa më cilësor të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes për pacientët e hospitalizuar në shërbimet spitalore të Spitalit Universitar “Shefqet Ndroqi”

Detyrat: Përgatitja e ushqimit sipas specifikimeve teknike sipas dietave të përcaktuara nga AK,

Shpërndarja: Sipas nevojave të autoritetit kontraktor në pavionet përkatëse.

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Në ambientet e Spitalit Universitar “Shefqet Ndroqi”.

---

**Shtojca 7**

**LOTI 4 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR  
SPITALIN RAJONAL BERAT”**

*(Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)*

**FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS**

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: Ofrim i shërbimit sa më cilësor të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes për pacientët e hospitalizuar në shërbimet spitalore të Spitalit Berat.

Detyrat: Përgatitja e ushqimit sipas specifikimeve teknike sipas dietave të percaktuara nga AK,

Shpërndarja: Sipas nevojave të autoritetit kontraktor në pavionet përkatëse.

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Në ambientet e Spitalit Rajonal Berat.

---

## Shtojca 8

### LOTI 1 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI”, PËR SPITALIN RAJONAL LEZHË

[Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

#### FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

##### 1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ 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 vepër 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 vepër 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 të 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, Vetdeklarimi i lartpërmendur duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.

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

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor 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 ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

## **2. 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;*

2. **Ofertuesi duhet të paraqesë:**

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

1. 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 këto arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jete i licensuar sipas dispozitave perkatëse ligjore dhe nën ligjore.

#### **Shënim 1.1:**

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqesë tabelën me informacion si më poshtë:

<b>Nr.</b>	<b>Vendodhja</b>	<b>Statusi</b>	<b>Nr. i regjistrimit të posaçëm</b>
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht çdo stabiliment duhet të jete i pajisur me licence perkatëse. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këto nën do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatëse administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”.

---

## 2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

1. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2020, 2021, 2022), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit**. *Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.*
2. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2020, 2021, 2022) të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

## 2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e publikimit të njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 39% e vlerës së fondit limit të Lotit 1**. Këto shërbime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
  - a) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasinë e shërbimeve të realizuara.
  - b) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasinë e shërbimeve të realizuara.
2. 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:**
    - Çertifikata 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 huaje.
  - **Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:**
    - Kontratë qiraje.

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

3. Operatori Ekonomike duhet të deklarojë se në rast se shpallet fitues, do të realizoj kuzhinën në ambientet e Autoritetit Kontraktor, si dhe do të pajiset me liçence përkatëse, sipas dispozitave Ligjore.

**Shënim 2.2:** Operatori ekonomik duhet të paraqes një deklaratë, ne te cilen merre persiper plotësimin e standarteve tekniko-teknologjike për ambientin ku do te ushtroj veprimtarine e sherbimit te gatimit te ushqimit, konkretisht ne ambientet e AK.

4. Operatori ekonomik duhet të disponojë minimumi 1 (një) mjete transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore, në pronësi ose me qira, sipas tabelës se mëposhtme:

Nr	Emri i mjetit	Targen e mjetit	Njësia	Sasitë minimale	Statusi
1			copë		Në pronësi ose me qira

**Shënim 2.3:**

Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin prane AK dokumentacion per mjetet e mësipërme, që vërtetojnë pronësinë, qiranë, ose huapërdorjen, (certifikate pronësie/ kontrata qiraje / kontrata huapërdorje 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 qarkullimi të mjetit.

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

5. Operatori ekonomik për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të ketë minimalisht 12 (dymbëdhjetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjesve
1.	Drejtues Teknik (Mercollog/Kimist)	1
2.	Kuzhinier	2
3.	Ndihmes Kuzhinier	4
4.	Punonjes shperndares ushqimesh ne ambientet e AK	4
5.	Shofer	1
	<b>Total</b>	<b>12 (dymbëdhjetë)</b>

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

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

- Diplomë me profesion Mercollog/Kimist.
- Kontrate pune perkatese.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër qe verteton eksperiencen perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**b) Për Kuzhinierin te paraqitet:**

- Diplome ose çertifikatë kualifikimi në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional.
- Kontrate pune perkatese.

- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale të lëshuar nga e – albania.

**c) Për ndihmes kuzhinier të paraqitet:**

- Kontrate pune.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 1 (një) vit eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale të lëshuar nga e - albania.

**d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi, të paraqitet:**

- Kontratë pune.

**dh) Për punonjësit Shofer, të paraqitet:**

- Kontratë pune
- Leje Drejtimi për mjedin e kërkuar, në përputhje me Legjislacionin në fuqi.

- Operatori ekonomik të paraqes deklarate në lidhje me stafin që disponon sipas formatit të mëposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit të marrëdhënieve të punës

**Shenim:** Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin e kërkuar të cdo punonjësi pranë AK.

**Shënim 2.4:**

Me qëllim garantimin e gjithë përfshirjes, për të dhënë mundësi cdo operatori ekonomik për të marrë pjesë në procedurën perkatese të prokurimit, punonjësit e mesipër jo domosdoshmerisht duhet të figurojnë në listepagesat e shoqërise. Punonjësit mund të kontraktohen nga operatori ekonomik enkas për këtë procedurë prokurimi.

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

**Stafi i cili do të paraqitet Autoritetit Kontraktor, për zbatimin e kesaj kontrate, konkretisht stafi i kërkuar në gërmat b), c), d), nuk duhet të jete të angazhuar në kontrata të tjera, deri në perfundim të kontrates. Për këte arsye të paraqitet deklarate perkatese nga Administratori/Drejtuësi Ligjor i shoqërise.**

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

**Shënim 2.5:** 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.

7. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë me anë të së cilës të deklarohë se mundëson transportimin e ushqimit me mjete të veta, deri në ambjentet e Autoritetit Kontraktor.



- 
8. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas percaktimeve ligjore ne fuqi.
  9. Operatori ekonomik duhet të deklarojë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët, të kërkuara në shtojcën 5 te DT.
  10. Operatori ekonomik për produktet në specifikimet teknike sipas shtojcës nr. 5, duhet të paraqesë Fletë Analizë nga një organ i akredituar kombëtar ose nderkombëtar. Fletë Analizat të jenë kryer brenda 30 ditëve para datës së hapjes së ofertave.
  11. Pas klasifikimit dhe para publikimit të njoftimit të fituesit paraprak, AK do të kërkojë nga OE pjesëmarrës që me stafin e deklaruar në pikën 5 të Seksionit 2.3, të përgatiten dietat nr. 1 nr.4C dhe nr.8, të percaktuara në shtojcën nr.5, në një prej ambienteve të OE i cili duhet ta përcaktoj nëpërmjet një deklaratë.

***Shënim:*** Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe germa b,c,d e pikës 5 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të kualifikohet vetëm në atë Lot ku oferta e tij është ekonomikisht më e favorshme.

**Shënim: Rastet kur konstatohen deklaratatë të rreme, të praqitura nga operatorët ekonomik në përmbushje të kriterëve kualifikuese, do të konsiderohen si kusht për skualifikim, si dhe do të ndiqet procedura për përjashtim nga Agjencia e Prokurimit Publik.**

**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.**

---

## Shtojca 8

### LOTI 2 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL DURRËS”

[Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

#### FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

##### 1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ 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 vepër 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 ortak, 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 vepër 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 të 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, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të përfutuar 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/Entet Kontraktore.**

Në çdo rast, Autoriteti/Enti 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 ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

## **2. 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;*

2. **Ofertuesi duhet të paraqesë:**

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

1. 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.

#### **Shënim 1.1:**

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqesë tabelën me informacion si më poshtë:

<b>Nr.</b>	<b>Vendodhja</b>	<b>Statusi</b>	<b>Nr. i regjistrimit të posacem</b>
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht çdo stabiliment duhet të jete i pajisur me licence perkatëse. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këtë nën do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatëse administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”.

### **2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:**

1. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2020, 2021, 2022), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit**. *Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1 (një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.*

- 
2. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2020, 2021, 2022) të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

### 2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e publikimit të njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 39% e vlerës së fondit limit të Lotit 2**. Këto shërbime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:

- a) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të shërbimeve të realizuara.
- b) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të shërbimeve të realizuara.

2. 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:**

- Çertifikata 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 huaje.

➤ **Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:**

- Kontratë qiraje.

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

3. Operatori Ekonomik duhet të deklarojë se në rast se shpallet fitues, do të realizojë kuzhinën në ambientet e Autoritetit Kontraktor, si dhe do të pajiset me liçence përkatëse, sipas dispozitave Ligjore.

**Shënim 2.2:** Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë, në të cilën merret përzierje plotësimin e standardeve tekniko-teknologjike për ambientin ku do të ushtroni veprimtarinë e shërbimit të gatimit të ushqimit, konkretisht në ambientet e AK.

4. Operatori ekonomik duhet të disponojë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore, në pronësi ose me qira, sipas tabelës së mëposhtme:

Nr	Emri i mjetit	Targen e mjetit	Njësia	Sasi minimale	Statusi
1			copë		Në pronësi ose me qira

### **Shënim 2.3:**

Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin prane AK dokumentacion per mjetet e mësipërme, që vërtetojnë pronësinë, qiranë, ose huapërdorjen, (certifikate pronësie/ kontrata qiraje / kontrata huapërdorje 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 qarkullimi të mjetit.

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

5. Operatori ekonomik për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të ketë jo më pak se 17 (shtatëmbëdhjetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjesve
1.	Drejtuues Teknik (Mercollog/Kimist)	1
2.	Kuzhinier	3
3.	Ndihmes Kuzhinier	6
4.	Punonjes shperndares ushqimesh ne ambjentet e AK	6
5.	Shofer	1
	<b>Total</b>	<b>17 (shtatëmbëdhjetë)</b>

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

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

- Diplomë me profesion Mercollog/Kimist.
- Kontrate pune perkatese.
- Libreze pune ose cdo dokumentacion tjetër qe verteton eksperiencen perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**b) Për Kuzhinierin te paraqitet:**

- Diplome ose çertifikatë kualifikimi në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional.
- Kontrate pune perkatese.
- Libreze pune ose cdo dokumentacion tjetër qe verteton eksperiencen perkatese
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**c) Për ndihmes kuzhinier te paraqitet:**

- Kontrate pune.
- Libreze pune ose cdo dokumentacion tjetër qe verteton eksperiencen perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 1 (nje) vit eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**d) Për punonjesit per shperndarje ushqimi, te paraqitet:**

- Kontratë pune.

**dh) Për punonjesin Shofer, te paraqitet:**

- Kontratë pune
- Leje Drejtimi për mjetet e kërkuara, në përputhje me Legjislacionin 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:** Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin e kërkuar të cdo punonjesi pranë AK.

**Shënim 2.4:**

Me qëllim garantimin e gjithë perfshirjes, për ti dhene mundesi cdo operatori ekonomik për të marrë pjesë në procedurën perkatese të prokurimit, punonjesit e mesipër jo domosdoshmerisht duhet të figurojnë në listepagesat e shoqerise. Punonjesit mund të kontraktohen nga operatori ekonomik enkas për kete procedure prokurimi.

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

**Stafi i cili do të paraqitet Autoritetit Kontraktor, për zbatimin e kesaj kontrate, konkretisht stafi i kërkuar në pikën b, c, d), nuk duhet të jene të angazhuar në kontrata të tjera, deri në perfundim të kontrates. Për kete arsye të paraqitet deklarate perkatese nga Administratori/Drejtuuesi Ligjor i shoqerise.**

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 aktivitetet konform kërkesave ligjore.

**Shënim 2.5:** 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.

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 ambientet e Autoritetit Kontraktor.
8. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas percaktimeve ligjore në fuqi.
9. Operatori ekonomik duhet të deklarojë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët, të kërkuara në shtojcën 5 të DT.
10. Operatori ekonomik për produktet në specifikimet teknike sipas shtojcës nr. 5, duhet të paraqesë Fletë Analizë nga një organ i akredituar kombëtar ose ndërkombëtar. Fletë Analizat të jenë kryer brenda 30 ditëve para datës së hapjes së ofertave.
11. Pas klasifikimit dhe para publikimit të njoftimit të fituesit paraprak, AK do të kërkojë nga OE pjesëmarrës që me stafin e deklaruar në pikën 5 të Seksionit 2.3, të përgatiten dietat nr. 2 nr.3, nr. 12, dhe nr 14, të percaktuara në shtojcën nr.5, në një prej ambienteve të OE i cili duhet ta percaktoj nëpërmjet një deklarate.

**Shënim:** Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe germa b,c,d e pikës 5 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të kualifikohet vetëm në atë Lot ku oferta e tij është ekonomikisht më e favorshme.

---

**Shënim: Rastet kur konstatohen deklaratat të rreme, të praqitura nga operatorët ekonomik në përmbushje të kriterëve kualifikues, do të konsiderohen si kusht për skualifikim, si dhe do të ndiqet procedura për perjashtim nga Agjencia e Prokurimit Publik.**

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.

---

## Shtojca 8

### LOTI 3 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN UNIVERSITAR “SHEFQET NDROQI”

[Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

#### FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

##### 1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ 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 vepër 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 ortak, 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 vepër 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 të 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, vendimmarrëse 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/Entet Kontraktore.**

Në çdo rast, Autoriteti/Enti 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 ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

## **2. 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;*

**2. Ofertuesi duhet të paraqesë:**

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

1. 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 këto arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jete i licensuar sipas dispozitave perkatëse ligjore dhe nën ligjore.

#### **Shënim 1.1:**

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqesë tabelën me informacion si më poshtë:

<b>Nr.</b>	<b>Vendodhja</b>	<b>Statusi</b>	<b>Nr. i regjistrimit të posaçëm</b>
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht çdo stabiliment duhet të jete i pajisur me licence perkatëse. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këto nën do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatëse administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”.

### **2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:**

1. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2020, 2021, 2022), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit**. *Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.*

2. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2020, 2021, 2022) të paraqitura pranë autoriteteve perkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik

është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

### 2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e publikimit të njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 39% e vlerës së fondit limit të Lotit 3**. Këto shërbime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:

- a) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të shërbimeve të realizuara.
- b) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të shërbimeve të realizuara.

2. Operatori Ekonomik duhet të vërtetoj se disponon 1 (një) ambient, brenda Bashkisë në të cilin ndodhet AK përfitues i këtij shërbimi, ku ushtron veprimtarinë e shërbimit dhe gatimit të ushqimit, për të cilin duhet të paraqesë dokumentacionin e mëposhtëm:

➤ **Dokumentacioni që vërteton pronësinë:**

- Çertifikata 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 huaje.

➤ **Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:**

- Kontratë qiraje.

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

3. Operatori ekonomik duhet të disponojë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore, në pronësi ose me qira, sipas tabelës së mëposhtme:

Nr	Emri i mjetit	Targen e mjetit	Njësia	Sasi minimale	Statusi
1			copë		Në pronësi ose me qira

**Shënim 2.3:**

Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin pranë AK dokumentacion për mjetet e mësipërme, që vërtetojnë pronësinë, qiranë, ose huapërdorjen, (certifikate pronësie/ kontrata qiraje / kontrata huapërdorje 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.

**Mjetet që do të deklarohen, detyrimisht do të paraqiten Autoritetit Kontraktor për të qenë pjesë e planit të zbatimit të kontratës.**

4. Operatori ekonomik për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të ketë jo më pak se 22 (njëzetë e dy) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjesve
1.	Drejtuës Teknik (Mercollog/Kimist)	1
2.	Kuzhinier	4
3.	Ndihmes Kuzhinier	8
4.	Punonjes shperndares ushqimesh ne ambjentet e AK	8
5.	Shofer	1
	<b>Total</b>	<b>22 (njëzetë e dy)</b>

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

**a) Për drejtuesin teknik/(Mercollog/Kimist) të paraqitet:**

- Diplomë me profesion Mercollog/Kimist.
- Kontrate pune perkatese.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**b) Për Kuzhinierin të paraqitet:**

- Diplome ose çertifikatë kualifikimi në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional.
- Kontrate pune perkatese.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**c) Për ndihmes kuzhinier të paraqitet:**

- Kontrate pune.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 1 (një) vit eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**d) Për punonjesit për shperndarje ushqimi, të paraqitet:**

- Kontratë pune.

**dh) Për punonjesin Shofer, të paraqitet:**

- Kontratë pune
- Leje Drejtimi për mjetet e kërkuara, në përputhje me Legjislacionin në fuqi.

➤ Operatori ekonomik të paraqesë deklarata në lidhje me stafin që disponon sipas formatit të mëposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit të marrëdhënieve të punës

**Shënim:** Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin e kërkuar të cdo punonjesi pranë AK.

**Shënim 2.4:**

Me qëllim garantimin e gjithë përfshirjes, për të dhënë mundësi cdo operatori ekonomik për të marrë pjesë në procedurën perkatese të prokurimit, punonjesit e mesipër jo domosdoshmerisht duhet të figurojnë në listepagesat e shoqerise. Punonjesit mund të kontraktohen nga operatori ekonomik enkas për këtë procedurë prokurimi.

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

---

**Stafi i cili do ti paraqitet Autoritetit Kontraktor, per zbatimin e kesaj kontrate, konkretisht stafi i kerkuar ne pikën d) nuk duhet te jene te angazhuar ne kontrata te tjera, deri ne perfundim te kontrates. Per kete arsye te paraqitet deklarate perkatese nga Administratori/Drejtuasi Ligjor i shoqerise.**

5. 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 aktivitetet konform kërkesave ligjore.

***Shënim 2.5:*** 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.

6. 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 ambjentet e Autoritetit Kontraktor.
7. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas percaktimeve ligjore ne fuqi.
8. Operatori ekonomik duhet të deklarojë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët, të kërkuara në shtojcën 5 te DT.
9. Operatori ekonomik per produktet ne specifikimet teknike sipas shtojces nr. 5, duhet te paraqese Fletë Analizë nga nje organ i akredituar kombetar ose nderkombetare. Fletë Analizat të jenë kryer brenda 30 ditëve para datës së hapjes së ofertave.
10. Pas klasifikimit dhe para publikimit te njoftimit te fituesit paraprak, AK do te kerkoj nga OE pjesemarrës që me stafin e deklaruar ne piken 5 te Seksionit 2.3, te pergatiten dietat nr. 3 nr.12 nr.13 dhe nr.14, te percaktuara ne shtojcën nr.5, ne nje prej ambienteve te OE i cili duhet ta percaktoj nepermjet nje deklarate.

***Shënim:*** Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe germa b,c,d e pikes 5 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të kualifikohet vetëm në atë Lot ku oferta e tij është ekonomikisht më e favorshme.

**Shënim: Rastet kur konstatohen deklarata të rreme, të praqitura nga operatorët ekonomik në përmbushje të kriterëve kualifikuese, do të konsiderohen si kusht për skualifikim, si dhe do te ndiqet procedura per perjashtim nga Agjencia e Prokurimit Publik.**

**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.**

## Shtojca 8

### LOTI 4 ME OBJEKT: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR SPITALIN RAJONAL BERAT”

[Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

#### FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

##### 1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ 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 vepër 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 ortak, 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 vepër 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 të 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, vendimmarrëse 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/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/Enti 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 ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

## 2. 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;

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

### 2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1. 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 këte arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jete i licensuar sipas dispozitave perkatëse ligjore dhe nen ligjore.

#### **Shënim 1.1:**

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqesë tabelën me informacion si më poshtë:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrimit të posaçëm
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht çdo stabiliment duhet të jete i pajisur me licence perkatëse. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këte nen do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatëse administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”.

### 2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

1. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2020, 2021, 2022), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit**. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.

2. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2020, 2021, 2022) të paraqitura pranë autoriteteve perkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik

është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

### 2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e publikimit të njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 39% e vlerës së fondit limit të Lotit 4**. Këto shërbime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
  - a) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të shërbimeve të realizuara.
  - b) Kur shërbimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të shërbimeve të realizuara.
2. 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:**
    - Çertifikata 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 huaje.
  - **Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:**
    - Kontratë qiraje.

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

3. Operatori Ekonomik duhet të deklarojë se në rast se shpallet fitues, do të realizojë kuzhinën në ambientet e Autoritetit Kontraktor, si dhe do të pajiset me liçence përkatëse, sipas dispozitave Ligjore.

**Shënim 2.2:** Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë, në të cilën merret përzierje plotësimi i standarteve tekniko-teknologjike për ambientin ku do të ushtroni veprimtarinë e shërbimit të gatimit të ushqimit, konkretisht në ambientet e AK.

4. Operatori ekonomik duhet të disponojë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore, në pronësi ose me qira, sipas tabelës së mëposhtme:

Nr	Emri i mjetit	Targen e mjetit	Njësia	Sasi minimale	Statusi
1			copë		Në pronësi ose me qira

### **Shënim 2.3:**

Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin pranë AK dokumentacion për mjetet e mësipërme, që vërtetojnë pronësinë, qiranë, ose huapërdorjen, (certifikate pronësie/ kontrata qiraje / kontrata huapërdorje si dhe çdo dokument tjetër me anë të së cilit fitohet e drejta e pronësisë ose përdorimit sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë) si dhe lejen e qarkullimit të mjetit.

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

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 mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjesve
1.	Drejtues Teknik (Mercollog/Kimist)	1
2.	Kuzhinier	1
3.	Ndihmes Kuzhinier	2
4.	Punonjes shperndares ushqimesh ne ambjentet e AK	2
5.	Shofer	1
	<b>Total</b>	<b>7 (shtatë)</b>

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

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

- Diplomë me profesion Mercollog/Kimist.
- Kontrate pune perkatese.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**b) Për Kuzhinierin te paraqitet:**

- Diplome ose çertifikatë kualifikimi në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional.
- Kontrate pune perkatese.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese
- Duhet të ketë minimalisht 2 (dy) vite eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**c) Për ndihmes kuzhinier te paraqitet:**

- Kontrate pune.
- Librezë pune ose cdo dokumentacion tjetër që verteton eksperiencën perkatese.
- Duhet të ketë minimalisht 1 (një) vit eksperiencë pune në këtë profesion. Te paraqitet detyrimisht deklarata e kontributeve te sigurimeve shoqerore individuale e leshuar nga e - albania.

**d) Për punonjesit per shperndarje ushqimi, te paraqitet:**

- Kontratë pune.

**dh) Për punonjesin Shofer, te paraqitet:**

- Kontratë pune
- Leje Drejtimi për mjetet e kërkuara, në përputhje me Legjislacionin 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:** Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit ofertuesi fitues që të dorëzojë dokumentacionin e kërkuar te cdo punonjesi prane AK.

**Shënim 2.4:**



---

Me qellim garantimin e gjithë përfshirjes, për të dhënë mundësi çdo operatori ekonomik për të marrë pjesë në procedurën përkatëse të prokurimit, punonjësit e mesipër jo domosdoshmërisht duhet të figurojnë në listepagesat e shoqërisë. Punonjësit mund të kontraktohen nga operatori ekonomik enkas për këtë procedurë prokurimi.

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

**Stafi i cili do të paraqitet Autoritetit Kontraktor, për zbatimin e kësaj kontrate, konkretisht stafi i kërkuar në pikën b, c, d) nuk duhet të jete të angazhuar në kontrata të tjera, deri në përfundim të kontratës. Për këtë arsye të paraqitet deklaratë përkatëse nga Administratori/Drejtuuesi Ligjor i shoqërisë.**

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 2.5:*** 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.

7. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë me anë të së cilës të deklarojë se mundëson transportimin e ushqimit me mjete të veta, deri në ambientet e Autoritetit Kontraktor.

8. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas përcaktimeve ligjore në fuqi.

9. Operatori ekonomik duhet të deklarojë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët, të kërkuara në shtojcën 5 të DT.

10. Operatori ekonomik për produktet në specifikimet teknike sipas shtojcës nr. 5, duhet të paraqesë Fletë Analizë nga një organ i akredituar kombëtar ose ndërkombëtar. Fletë Analizat të jenë kryer brenda 30 ditëve para datës së hapjes së ofertave.

11. Pas klasifikimit dhe para publikimit të njoftimit të fituesit paraprak, AK do të kërkojë nga OE pjesëmarrës që me stafin e deklaruar në pikën 5 të Seksionit 2.3, të përgatiten dietat nr.4 nr.5. nr.12, të përcaktuara në shtojcën nr.5, në një prej ambienteve të OE i cili duhet ta përcaktoj nëpërmjet një deklaratë.

***Shënim:*** Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe germa b,c,d e pikës 5 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të kualifikohet vetëm në atë Lot ku oferta e tij është ekonomikisht më e favorshme.

**Shënim: Rastet kur konstatohen deklaratat e rreme, të praqitura nga operatorët ekonomik në përmbushje të kriterëve kualifikuesë, do të konsiderohen si kusht për skualifikim, si dhe do të ndiqet procedura për përjashtim nga Agjencia e Prokurimit Publik.**

---

**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.**

## **Shtojca 9**

(Shtojcë për tu paraqitur nga operatori ekonomik)

### **FORMULARI PËRMBLEDHËS I VETËDEKLARIMIT**

I. Unë i nënshkruari \_\_\_\_\_ në cilësinë e \_\_\_\_\_ të operatorit ekonomik \_\_\_\_\_ deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë që:

#### **A. Pjesa I: Informacion në lidhje me Operatorin Ekonomik**

<b>Identifikimi</b>	<b>Përgjigja</b>
Emri i operatorit ekonomik: (Ju lutemi renditni të gjithë operatorët ekonomikë nëse jeni një BOE. Ju lutemi tregoni rolin e operatorit ekonomik në BOE)	-----
Numri NIPT/et:	-----
Adresa postare: Qyteti / qyteti; Kodi postar	-----
Përfaqësuesi (emri):	-----
Telefoni:	-----
E-mail:	----- -

## B: DEKLARATË

Për nënkontraktorët dhe subjektet në kapacitetet, e të cilave do të mbështetet Operatori Ekonomik (nëse është e zbatueshme)

Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:

Emri i nënkontraktorit të propozuar	NIPT -i	Përqindja e nënkontraktimit	Mallrat/ shërbimet e lidhura me to për t'u nënkontraktuar

- Informacione për nënkontraktorin
- Informacion mbi subjektet mbi kapacitetin, e të cilëve do të mbështetet operatori ekonomik

Emri (at) e subjekteve	NIPT-i	Lloji i kapacitetit për të cilin do të mbështetet operatori ekonomik	Specifiko konkretisht kapacitetin/et

## Pjesa II: Shkaqet e përjashtimit

### A: DEKLARATA PËR PËRMBUSHJEN E KRITEREVE TË PËRGJITHSHME TË KUALIFIKIMIT

#### Deklarata

Operatori ekonomik 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.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme \_\_\_\_\_

Operatori ekonomik nuk është dënuar për ndonjë nga veprat penale të parashikuara në nenin 76/1 të LPP-së ose ka qenë i dënuar dhe ka kaluar një periudhë 5-vjeçare nga data e ekzekutimit të dënimit, nëse nuk është përcaktuar një periudhë tjetër nga gjykata, sipas parashikimeve të nenit 76 të LPP-së.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

Personi / personat në cilësinë e anëtarit të organit administrativ, drejtorit ose mbikëqyrësit, si aksionar ose si ortak, ka ose kompetenca përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda operatorit ekonomik, si më poshtë:

etj.

nuk janë të dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për ndonjë nga veprat penale të përcaktuara në nenin 76/1 të LPP-së ose kanë qenë të dënuar dhe ka kaluar një periudhë 5-vjeçare nga data e ekzekutimit të dënimit, nëse nuk është përcaktuar një periudhë tjetër nga gjykata, sipas parashikimeve të nenit 76 të LPP-së, etj.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

Operatori ekonomik nuk është dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

Operatori ekonomik nuk është në proces falimentimi (statusi aktiv).

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

Operatori Ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet për taksat dhe kontributet e sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi, ose ndodhet në një nga rastet e parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

Operatori ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet e energjisë elektrike, për të gjitha adresat e ushtrimit të aktivitetit, sipas legjislacionit përkatës në fuqi.

Ky informacion kërkohet për operatorët ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

Operatori ekonomik ushtron aktivitetin e tij në zbatimin e kërkesave ligjore në fuqi.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme*

Operatori ekonomik nuk është në listën e operatorëve ekonomikë të ndaluar për të fituar kontrata publike në përputhje me nenin 78 të LPP-së.

Operatori ekonomik 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.

*Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme* \_\_\_\_\_

## B: DEKLARATA

### Për Dorëzimin e Ofertave të Pavarura

Ne cilësinë e përfaqësuesit të operatorit ekonomik, në mbështetje të Ligjit Nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, si dhe në mbështetje të Ligjit Nr. 9121/2003 “Për mbrojtjen e konkurrencës”, bëj këtë deklaram dhe garantoj se deklaratat e mëposhtme janë të vërteta dhe të plota në çdo aspekt:

1. Unë kam lexuar dhe kuptuar përmbajtjen e kësaj Deklarate;
2. Unë kuptoj që oferta e paraqitur do të s’kualifikohet dhe/ose përjashtohet nga fitimi i kontratave publike, nëse kjo Deklaratë vërtetohet se nuk është e plotë dhe / ose e saktë në çdo aspekt;
3. Unë jam i autorizuar nga Ofertuesi të firmos këtë Deklaratë dhe të paraqes ofertë në interes të Ofertuesit;
4. Çdo person, firma e të cilit shfaqet në dokumentacionin e ofertës, është i autorizuar nga Ofertuesi për të përgatitur dhe për të nënshkruar ofertën në interes të Ofertuesit;
5. Për qëllim të kësaj deklarate dhe ofertës së paraqitur, unë kuptoj që fjala “konkurrentë” nënkupton çdo operator tjetër ekonomik, të ndryshëm nga Ofertuesi, të paraqitur ose jo si bashkim operatorësh ekonomik, që:
  - a) paraqesin një ofertë në përgjigje të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë, të bërë nga Autoriteti Kontraktor;
  - b) është një ofertues i mundshëm, i cili bazuar në kualifikimin, aftësitë ose përvojat e tij, mundet të dorëzojë një ofertë në përgjigje, të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë.
6. Ofertuesi deklaron se: (kliko një nga alternativat e mëposhtme):
  - a) Ofertuesi ka përgatitur ofertën e tij në mënyrë të pavarur, pa u konsultuar, pa komunikuar dhe pa bërë marrëveshje apo pa rënë dakord me asnjë konkurrent tjetër;
  - b) Ofertuesi është konsultuar, ka komunikuar, ka bërë marrëveshje me një ose më shumë konkurrentë në lidhje me këtë procedurë prokurimi. Ofertuesi deklaron se në dokumentet bashkangjitur, në detajet e kësaj oferte, janë përfshirë emrat e konkurrentëve, natyra dhe shkaqet e konsultimit, komunikimit, marrëveshjes apo angazhimit (rasti i bashkimit të operatorëve ekonomikë ose nënkontraktimit).
7. Në veçanti, pa kufizuar paragrafët 6.a) dhe 6.b), të përmendur më lart, nuk ka pasur konsultime, komunikime, kontratë apo marrëveshje me ndonjë konkurrent në lidhje me:
  - a) çmimet;
  - b) metodat, faktorët ose formulat e përdorura për llogaritjen e çmimit;
  - c) qëllimin apo vendimin për të paraqitur apo jo një ofertë; ose,
  - d) paraqitjen e një oferte që nuk i plotëson specifikimet e kërkesës për ofertë.
8. Përveç kësaj, nuk ka pasur konsultime, komunikime, marrëveshje apo kontrata me ndonjë konkurrent në lidhje me cilësinë, sasinë, specifikimet apo dërgesa të veçanta të produkteve apo shërbimeve të cilat lidhen me prokurimin në fjalë, përveç se kur janë deklaruar sipas paragrafit të mësipërm 6. b).
9. Kushtet e ofertës nuk u janë bërë të njohura dhe as nuk do t’u bëhen të njohura me qëllim nga Ofertuesi konkurrentëve të tjerë, në çdo mënyrë qoftë, para datës dhe kohës së hapjes zyrtare të ofertave, shpalljes fitues dhe lidhjes së kontratës, vetëm nëse kërkohet me ligj ose nëse deklarohen në mënyrë specifike sipas paragrafit 6.b).

## C: DEKLARATA

### Mbi Konfliktin e Interesit

#### Deklarata

Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se jemi të vetëdijshëm për sa vijon:

Konflikti i interesit është një situatë e konfliktit midis detyrës publike dhe interesit privat të një zyrtari, në të cilën ai / ajo ka interesa private direkte ose indirekte që ndikojnë, ose që mund të ndikojë ose që duket se ndikojnë në kryerjen e padrejtë të detyrave dhe detyrimeve publike.

Në përputhje me nenin 21, paragrafi 1, Ligji Nr. 9367, datë 07.04.2005, kategoritë e zyrtarëve siç parashikohen në Kapitullin III, Seksioni II, që janë absolutisht të ndaluara të përfitojnë drejtpërdrejt ose indirekt nga nënshkrimi i kontratave midis një pale dhe institucionit publik janë:

- Presidenti i Republikës, Kryeministri, Zëvendës Kryeministri, Ministrat, ose Zëvendësministrat, Deputetët, Gjyqtarët e Gjykatës Kushtetuese, Gjyqtarët e Gjykatës së Lartë, Kreu i Kontrollit të Lartë të Shtetit, Prokurori i Përgjithshëm, Gjyqtarët dhe Prokurorët në nivelin e Gjykatës së Shkallës së Parë dhe Gjykatës së Apelit, Avokati i Popullit, Anëtarët e Komisionit Qendror të Zgjedhjeve, Anëtarët e Këshillit të Lartë të Drejtësisë, Inspektori i Përgjithshëm i Inspektoratit të Lartë të Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive dhe Konfliktit të Interesit, Anëtarët e Enteve Rregullatore (Këshilli Mbikëqyrës i Bankës së Shqipërisë, përfshirë Guvernatorin dhe Zëvendësguvernatorin; konkurrenca; telekomunikacioni; energjia elektrike; furnizimi me ujë; sigurimi; bonot; autoritetet e medias), sekretarët e përgjithshëm të institucioneve qendrore si dhe çdo zyrtar publik në çdo institucion publik pozicioni i të cilit është i barabartë me atë të Drejtorit i Përgjithshëm, drejtuesit e organeve të administratës publike që nuk janë pjesë e shërbimit civil.

Për nëpunësit civilë të nivelit të mesëm, sipas nenit 31 dhe zyrtarët sipas nenit 32 të kreut III, seksionit 2 të këtij ligji, ndalimi në paragrafin 1 të këtij neni, për shkak të interesave private të zyrtarit, siç përcaktohet këtu të zbatohet vetëm në rast të lidhjes së kontratave brenda fushës dhe territorit të institucionit dhe juridiksionit të institucionit, ku punon zyrtari. Ky ndalim do të zbatohet edhe kur pala në kontratë është një institucion varësie.

Kur zyrtari është kryetar bashkie ose nënkryetar i një bashkie ose komune, ose kryetar i një këshilli rajonal, anëtar i këshillit përkatës, ose një zyrtar i lartë i menaxhimit të një njësie të qeverisjes vendore, ndalimi për shkak të interesave private të zyrtarit, specifikuar këtu, do të zbatohet vetëm në rastin e lidhjes së kontratave, nëse ka, me bashkinë, komunën ose rajonin ku zyrtari ushtron një detyrë të tillë. Ky ndalim do të zbatohet gjithashtu kur pala në kontratë është një institucion publik në varësi të kësaj njësie (neni 21, paragrafi 2, Ligji Nr. 9367, datë 07.04.2005).

Ndalimet e parashikuara në nenin 21, paragrafët 1, 2 të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, me përjashtimet përkatëse, do të zbatohen në të njëjtën masë edhe për personat e lidhur me zyrtarin, d.m.th. **bashkëshortin, bashkëjetuesin, fëmijët madhorë e prindërit e zyrtarit dhe të bashkëshortit dhe bashkëjetuesit.**

Unë jam në dijeni të kërkesave dhe ndalimeve të parashikuara në Ligjin Nr. 9367, datë 07.04.2005 "Për Parandalimin e Konfliktit të Interesit në Ushtrimin e Funksioneve Publike", të ndryshuar, dhe aktet nënligjore të miratuara në bazë të tij nga Inspektorati i Lartë i Deklarimit dhe Kontrolli i Pasurive, si dhe Ligji Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik".

Në përputhje me to, unë deklaroj këtu se asnjë zyrtar publik, siç përcaktohet në Kapitullin III, Seksioni II të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, dhe në këtë deklaratë, nuk ka ndonjë interes privat, direkt ose indirekt, me

personin juridik që unë përfaqësoj këtu.

## D: DEKLARATA

### Për zbatimin e dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës

<b>Deklarata</b>
Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:
<ul style="list-style-type: none"><li>Operatori ekonomik _____ garanton mbrojtjen e të drejtës së punësimit dhe profesionit nga çdo formë diskriminimi, të parashikuar nga legjislacioni i punës në fuqi.</li><li>Operatori ekonomik _____ lidh me punëmarrësit kontratat përkatëse të punës dhe garanton masat në drejtim të sigurisë dhe shëndetit në punë për të Gjithë dhe, në mënyrë të veçantë, për grupet e rrezikuara, bazuar në legjislacionin e punës në fuqi.</li><li>Operatori ekonomik _____ nuk ka masë Ligjore në fuqi, të vendosur nga Inspektoriati Shtetëror i Punës dhe Shërbimeve Shoqërore (ISHPSHSH). Në rastet kur janë konstatuar shkelje ligjore, operatori ekonomik ka marrë masat e nevojshme për adresimin e tyre, brenda afateve të përcaktuara nga ISHPSHSH.</li></ul> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____</i></p>

## Pjesa III Kriteret e Përzgjedhjes/Kualifikimit

### A: DEKLARATË

#### Në përputhje me specifikimet teknike dhe grafikun e realizimit të objektit të kontratës:

Deklarata	Përgjigje
Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se plotësojnë të gjitha specifikimet teknike dhe termat e referencës, siç udhëzohet në dokumentet e tenderit, dhe këtë e provojmë përmes certifikatave dhe dokumenteve të paraqitura me këtë deklaratë (nëse kërkohet nga Autoriteti/Enti Kontraktor), dhe marrim përsipër të realizojmë objektin në përputhje me Listën e shërbimeve dhe grafikun e ekzekutimit të përcaktuar nga Autoriteti/Enti kontraktor.	Po [ ] Jo [ ]

### B: DEKLARATË

#### Për disponimin e punonjësve dhe makinerive të nevojshme (nëse kërkohen)

Deklarata	Përgjigje
Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:	<u>Punonjës</u>

<p>Unë kam punonjësit e nevojshëm si dhe mjetet dhe makineritë për ekzekutimin e kontratës, siç përcaktohet në dokumentet e tenderit, dhe e vërtetoj këtë me dokumentacionin përkatës, të cilin do ta paraqes në kopje origjinale ose të noterizuar, nëse fitoj, ose nëse më kërkohen sqarime nga autoriteti/enti kontraktor.</p>	<p>Po [ ] Jo [ ]</p> <p>Nëse, po, numri i punonjësve:</p> <hr/> <p>Profili i punonjësve</p> <hr/> <p><u>Makineri e mjete</u></p> <p>Po [ ] Jo [ ]</p> <p>Nëse po, të listohen me të dhënat konkrete:</p> <hr/>
<p><b>Emri, Mbiemri</b> _____</p> <p><b>Firma</b> _____</p> <p><b>Vula</b> _____</p> <p><b>Data e dorëzimit të deklaratës</b> _____</p>	

**Ju lutemi sigurohuni që:**

- Secili pjesëmarrës i renditur në një bashkim operatorësh ekonomikë të paraqesë një Formular të veçantë të Vetëdeklarimit.
- Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, një Formular i veçantë i Vetëdeklarimit duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.
- Çdo vetdeklarim i pavërtetë/pasaktë nga ana e operatorëve ekonomikë jo vetëm që përbën shkak për skualifikimin nga procedura konkrete, por përbën shkak edhe për përjashtimin e tyre nga e drejta për të fituar kontrata publike deri në 3 vjet, sipas parashikimeve të ligjit për prokurimin publik.
- Operatorët ekonomikë që ofertojnë në procedurat e prokurimit të vetdeklarojnë në çdo rast informacionin e saktë që i korrespondon gjendjes së tyre faktike.

Në çdo rast, autoriteti/enti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik për sa më sipër.

- Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor duhet t'i kërkojë ofertuesit fitues që të dorëzojë dokumentet provuese për vetëdeklarimet në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, si dhe dokumentet e paraqitura si pjesë e ofertës në rrugë elektronike. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinalin.
- Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.



---

## Shtojca 10

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

### Formulari i Njoftimit të Skualifikimit 2

[Vendndodhja dhe data]

[Emri dhe adresa e Autoritetit/entit Kontraktor]

[Adresa e Ofertuesit]

I nderuar, Z. / Znj. <Emri i kontaktit >

Ju falënderojmë për pjesëmarrjen tuaj në procedurën e sipërpërmendur të prokurimit publik. Procedura u zhvillua në përputhje me Ligjin Nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”.

Oferta juaj u vlerësua me kujdes në bazë të kushteve dhe kërkesave të përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe dosjen e ofertës. Me keqardhje ju informojmë se jeni skualifikuar pasi oferta e paraqitur nga ju është refuzuar për arsyen (et) e mëposhtme:

---

---

---

---

Nëse mendoni se autoriteti/enti kontraktor ka shkelur LPP-në ose RPP-në gjatë procedurës së prokurimit publik, ju keni të drejtë të inicioni një procedurë rishikimi pas publikimit të njoftimit të fituesit sipas parashikimeve në Kapitullin XIV të Ligjit të Prokurimit Publik.

Megjithëse nuk mund t'i përdorim shërbimet tuaja në këtë rast, ne besojmë se do të mbeteni të interesuar për iniciativat tona të prokurimit.

Me respekt,

**Titullari i Autoritetit/Entit Kontraktor**

---

<sup>2</sup>Ky njoftim do të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit të zhvilluara në rrugë shkresore

---

## Shtojca 11

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

### FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT (PARAPRAK)

[Data]

Drejtuar: [Emri dhe adresa e Ofertuesit fitues]

Procedura e prokurimit/lotit:

Numri i procedurës/referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Publikimet e mëparshme (nëse është rasti): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të këtij Njoftimi ju informojmë se, në këtë procedurë kanë marrë pjesë Ofertuesit e mëposhtëm me këto vlera përkatëse të ofruara:

1. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-t

Vlera

\_\_\_\_\_ (e shprehur në shifra dhe fjalë)

2. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it

Vlera

\_\_\_\_\_ (e shprehur në shifra dhe fjalë)

Etj. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nga pjesëmarrësit janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it arsye e mëposhtme

2. \_\_\_\_\_

---

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

*arsyet e mëposhtme*

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë [*emri dhe adresa e ofertuesit fitues*], se oferta e paraqitur me vlerë totale prej \_\_\_\_\_ [*shuma përkatëse e shprehur me fjalë dhe shifra*] / totali i pikëve të marra [\_\_\_\_\_] është identifikuar si fitues (paraparak) i procedurës së prokurimit.

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020, “Për Prokurimin Publik”.

## Shtojca 12

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

### FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT 3

**(NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT)**

[Data]

Drejtuar: [Emri dhe adresa e Ofertuesit fitues]

Procedura e prokurimit/lotit

Numri i procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, Sasitë dhe kohëzgjatja e kontratës] Publikimet e mëparshme (nëse është rasti): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të kësaj ju informojmë se Ofertuesit e mëposhtëm kanë marrë pjesë në këtë procedurë me këto vlera përkatëse të ofruara:

1. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë      Numri i NIPT-t      Vlera (e shprehur në shifra dhe fjalë)

2. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë      Numri i NIPT-it      Vlera (e shprehur në shifra dhe fjalë)

Etj. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë      Numri i NIPT-it      arsyet

2. \_\_\_\_\_  
Emri i plotë i shoqërisë      Numri i NIPT-it      arsyet

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë [emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues] se oferta e paraqitur, me një vlerë të përgjithshme prej [shuma përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra]/pikët totale të marra [\_\_\_\_\_] është identifikuar si oferta e suksesshme.

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqisni pranë [emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor dhe referenca e kontaktit] sigurimin e kontratës, siç parashikohet në dokumentat e tenderit, brenda \_\_\_\_\_ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi.

<sup>3</sup> Ky Formular është i aplikueshëm nëse ka Ankime

---

Në rast se, nuk pajtoheni me këtë kërkesë, ose nuk dorëzon sigurimin e kontratës brenda afatit përfundimtar tërhiqeni nga nënshkrimi i kontratës, do të konfiskohet sigurimi i ofertës suaj dhe kontrata do t'i akordohet ofertuesit vijues në klasifikimin përfundimtar, oferta e të cilit është dorëzuar me një vlerë të përgjithshme prej *[vlera përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra]*, siç parashikohet në nenin 83 të Ligjit nr. 162/2020 “Për prokurimin publik”.

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit (Paraparak)

PO  JO

Nëse Po (vendimi përfundimtar për trajtimin e ankesës/ave nr. datë) \_\_\_\_\_

Ankesa pas Njoftimit të Anullimit të procedurës:

PO  JO

Nëse Po (vendimi përfundimtar për trajtimin e ankesës/ave nr. datë) \_\_\_\_\_

**[TITULLARI I AUTORITETIT /ENTIT KONTRAKTOR]**

---

## Shtojca 13

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

### FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR (PARAPRAK)

[Data]

Drejtuar: [Emri dhe adresa e operatorëve ekonomikë të suksesshëm]

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

\* \* \*

Procedura e prokurimit:

Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [shuma, objekti, kohëzgjatja e kontratës, etj.]

Publikimet e mëparshme (nëse aplikohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomike më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomike më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të kësaj bëjmë me dije se, në këtë procedurë /lot kanë marrë pjesë operatorët ekonomikë të mëposhtëm me vlerat përkatëse si më poshtë:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* \_\_\_\_\_  
*Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) \_\_\_\_\_  
*(e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* \_\_\_\_\_  
*Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) \_\_\_\_\_  
*e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

Etj. \_\_\_\_\_

Janë skualifikuar Operatorët ekonomikë e mëposhtëm:

1. \_\_\_\_\_

---

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

*arsyet*

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

*arsyet*

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, ju informojmë se operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si fitues (paraparak) të procedurës së prokurimit:

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

Vlera / Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme)

\_\_\_\_\_

*(e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

Totali i pikëve të marra \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) \_\_\_\_\_

*(e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

Totali i pikëve të marra \_\_\_\_\_

Etj. \_\_\_\_\_

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit, sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020, “Për Prokurimin Publik”.

---

## Shtojca 14

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

### FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR

(NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT<sup>4</sup>)

[Data]

Drejtuar: [Emri dhe adresa e operatorëve ekonomikë të suksesshëm]

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\* \* \*

Procedura e prokurimit:

Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [shuma, objekti, kohëzgjatja e kontratës, etj.]

Publikimet e mëparshme (nëse aplikohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të kësaj bëjmë me dije se, në këtë procedurë /lot kanë marrë pjesë operatorët ekonomikë të mëposhtëm me vlerat përkatëse si më poshtë:

1. \_\_\_\_\_

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) \_\_\_\_\_

*(e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

2. \_\_\_\_\_

*Emri i plotë i shoqërisë*

*Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) \_\_\_\_\_

*e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

---

<sup>4</sup> Ky Formulari është i aplikueshëm nëse ka ankime



---

Etj. \_\_\_\_\_

Janë skualifikuar Operatorët ekonomikë e mëposhtëm:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *Numri i NIPT-it* *arsyet*

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *Numri i NIPT-it* *arsyet*

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, ju informojmë se operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si fitues (paraparak) të procedurës së prokurimit:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *Numri i NIPT-it*

Vlera / Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme)

\_\_\_\_\_  
*(e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

Totali i pikëve të marra \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) \_\_\_\_\_

*(e shprehur në shifra dhe në fjalë)*

Totali i pikëve të marra \_\_\_\_\_

Etj. \_\_\_\_\_

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit, sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020, “Për Prokurimin Publik”.

**[TITULLARI I AUTORITETIT /ENTIT KONTRAKTOR]**

---

### Seksioni III Termet dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Ky Seksion përmban :

Shtojca 15: Kushtet e Përgjithshme të Kontratës

Shtojca 16: Kushtet e Vecanta të Kontratës

Shtojca 17: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 18: Draftmarrëveshje kuadër ku përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 19: Draftmarrëveshje kuadër ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet

## Shtojca 15

# Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPK)

Këto Kushte të Përgjithshme të Kontratës (KPK), së bashku me Kushtet e Veçanta dhe dokumentet e tjera të renditura në to, përbëjnë një dokument të plotë që shpreh të drejtat dhe detyrimet e palëve.

## Neni 1 Dispozitat e përgjithshme

### 1.1 Përkufizimet

Në Kushtet e Kontratës ("këto Kushte"), të cilat përfshijnë Kushtet e Veçanta dhe këto Kushte të Përgjithshme, fjalët dhe shprehjet e mëposhtme kanë këto kuptime:

#### 1.1.1 Kontrata

1.1.1.1 "Kontrata" do të thotë kontrata me shpërblim, e lidhur me shkrim, ndërmjet një apo më shumë operatorëve ekonomikë dhe një ose më shumë autoriteteve ose enteve kontraktore, që kanë si objekt kryerjen e punimeve, furnizimin e mallrave dhe shërbimeve, në përputhje me LPP.

1.1.1.2 "Dokumentet e Kontratës" do të thotë dokumentet e renditura në Kontratë, përfshirë çdo ndryshim të saj.

1.1.1.3 "Çmimi i Kontratës" do të thotë çmimi që i paguhet Furnizuesit siç specifikohet në kontratë.

1.1.1.4 "Përfundimi" do të thotë përmbushja e të gjitha detyrimeve, me ose pa penalitet, nga Furnizuesi në përputhje me termat dhe kushtet e përcaktuara në Kontratë.

1.1.1.5 "Ndërprerje e Kontratës" do të thotë mosvijimi i ekzekutimit të Kontratës sipas përcaktimeve në Nenin 23.

1.1.1.6 "Specifikime teknike" do të thotë karakteristikat e Shërbimeve objekt kontrate dhe çdo shtesë dhe modifikim i këtyre karakteristikave në përputhje me Kontratën.

1.1.1.7 "Termt e Referencës" shprehin objektin dhe qëllimin e kontratës, përcaktojnë detyrat, kërkesat, objektivat, shpërndarjen, vendin dhe dorëzimin e Shërbimeve që do të sigurohen.

1.1.1.8 "Listat" do të thotë dokumenti (et) me titull Listat të plotësuara nga Furnizuesi dhe të dorëzuara me ofertën, siç janë të përfshira në Kontratë. Dokumente të tilla mund të përfshijnë Listat e Çmimeve të dhëna, Listat e tarifave dhe / ose çmimeve.

1.1.1.9 "Ofertë" do të thotë oferta ekonomike dhe të gjitha dokumentet e tjera që Furnizuesi ka dorëzuar me ofertën ekonomike, siç janë përfshirë në Kontratë.

- 
- 1.1.1.10** "KPK" do të thotë Kushtet e Përgjithshme të Kontratës.
- 1.1.1.11** "KVK" do të thotë Kushtet e Veçanta të Kontratës.
- 1.1.2 Palët e Kontratës**
- 1.1.2.1** "Palë" do të thotë nënshkruesit e kontratës, në cilësinë e Blerësit dhe Furnizuesit sipas kontekstit.
- 1.1.2.2** "Blerës" do të thotë Autoriteti/Enti Kontraktor përfituesi i Shërbimeve objekt kontrate.
- 1.1.2.3** "Furnizues" do të thotë operatori (ët) ekonomik që kryen furnizimin Shërbimeve objekt kontrate.
- 1.1.2.4** "Nënkontraktor" do të thotë çdo subjekt i caktuar si nënkontraktor për kryerjen e një pjese të Shërbimeve.
- 1.1.3 Llogaritja e afateve**
- 1.1.3.1** "Ditë" do të thotë një ditë kalendarike.
- 1.1.4 Shërbimet**
- 1.1.4.1** "Shërbime" do të thotë të gjitha detyrat që do të kryhen nga Furnizuesi sipas Kontratës.
- 1.1.5 Përkufizime të tjera**
- 1.1.5.1** "Adresa e Blerësit" është adresa e specifikuar në KVK.
- 1.1.5.2** "Forca Madhore" është përcaktuar në Nenin 20 "Forca Madhore".
- 1.1.5.3** "Sigurimi i Kontratës" është sipas përcaktimeve të Nenit 11 "Sigurimi i Kontratës".
- 1.1.5.4** "Vendi i kryerjes së Shërbimeve", do të thotë vendi i përcaktuar në KVK.
- 1.1.5.5** "E paparashikueshme" ose "E paparashikuar" do të thotë një ngjarje objektive dhe pamundur të parashikohet në momentin e publikimit të Njoftimit të Kontratës në SPE.
- 1.1.5.6** Modifikimi i kontratës" është sipas përcaktimeve në Nenin 21.
- 1.1.5.7** "Legjislacioni në fushën e prokurimit" do të thotë LPP-ja, Rregullat e Prokurimit Publik dhe akte të tjera nënligjore në bazë dhe për zbatim të LPP –së siç specifikohet në KVK.
- 1.1.5.8** "Praktikat e Ndaluar" kanë kuptimin e përcaktuar në LPP.
- 1.2 Interpretimi**
- 1.2.1** Interpretimi i Kontratës, përveç kur konteksti kërkon ndryshe:
- (a) fjalët që tregojnë një gjini përfshijnë të gjitha gjinitë;
  - (b) fjalët që tregojnë njëjës përfshijnë edhe shumësin dhe fjalët që tregojnë shumësin përfshijnë edhe njëjës;
  - (c) dispozitat që përfshijnë fjalën "bie dakord", "rënë dakord" ose "marrëveshje" kërkojnë që marrëveshja të dokumentohet me shkrim;
  - (d) "i shkruar" ose "me shkrim" do të thotë i shkruar me dorë, i shkruar me makinë, printuar ose i bërë në mënyrë elektronike.

---

### 1.2.2 Modifikimi

Çdo modifikim i Kontratës i cili nuk kryhet me shkrim, dhe nuk përmban datën, apo nuk i referohet shprehimisht Kontratës dhe nuk nënshkruhet nga një përfaqësues i autorizuar rregullisht i secilës Palë është i pavlefshëm. Palët nuk mund të bëjnë modifikime të asnjë elementi të kontratës që do të sillnin ndryshime thelbësore në kushtet mbi bazën e të cilave është përzgjedhur Furnizuesi.

### 1.2.3 Heqja dorë

Çdo heqje dorë nga të drejtat, kompetencat ose mjetet ligjore të një Pale sipas Kontratës duhet të bëhet me shkrim, me datë dhe e nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Palës që bën këtë dorëheqje, dhe duhet të specifikojë të drejtën dhe masën nga e cila po hiqet dorë.

### 1.2.4 Ndikimi i pavarur i dispozitave të kontratës

Nëse ndonjë dispozitë ose kusht i Kontratës është i ndaluar ose bëhet i pavlefshëm ose i pazbatueshëm, një ndalim, pavlefshmëri apo pazbatueshmëri e tillë nuk ndikon në vlefshmërinë ose zbatueshmërinë e ndonjë dispozite dhe kushti tjetër të Kontratës.

## 1.3 Komunikimet

Kurdo këto Kushte parashikojnë dhënien ose lëshimin e miratimeve, certifikatave, pëlqimeve, përcaktimeve, njoftimeve, kërkesave dhe shlyerjeve këto komunikime do të jenë:

(a) me shkrim dhe të dorëzuara dorazi (kundrejt marrjes), dërguar me postë ose korrier, ose transmetuar duke përdorur ndonjë nga sistemet e rena dakord të transmetimit elektronik siç përshkruhet në KVK;

Dhe

(b) dorëzuar, dërguar ose transmetuar në adresën për komunikimet e marrësit siç përshkruhet në KVK. Sidoqoftë:

(i) nëse marrësi njofton një adresë tjetër, komunikimet do të dorëzohen në përputhje me rrethanat; dhe

(ii) nëse marrësi nuk ka deklaruar ndryshe kur kërkon një miratim ose pëlqim, mund të dërgohet në adresën nga e cila është lëshuar kërkesa.

Miratimet, pëlqimet dhe përcaktimet nuk do të mbahen ose vonohen pa arsye.

## 1.4 Ligji dhe gjuha

Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit Shqiptar në fuqi.

Gjuha e Kontratës do të jetë ajo e deklaruar në KVK.

Gjuha për komunikime do të jetë ajo e deklaruar në KVK. Nëse aty nuk përcaktohet asnjë gjuhë, gjuha për komunikime do të jetë gjuha e përcaktuar e Kontratës.

Dokumentet mbështetëse dhe literatura e shtypur që janë pjesë e Kontratës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse dhe, për qëllime të interpretimit të Kontratës, ky përkthim do të mbizotërojë.

Furnizuesi do të përballojë të gjitha kostot e përkthimit dhe të gjitha risqet e saktësisë së një përkthimi të tillë, për dokumentet e siguruara nga Furnizuesi.

## 1.5 Prioriteti i Dokumenteve

Dokumentet që formojnë Kontratën duhet të konsiderohen reciprokisht shpjeguese të njëri-tjetrit. Nëse në dokumente gjendet një paqartësi ose mospërputhje, Blerësi lëshon çdo sqarim ose udhëzim

---

të nevojshëm.

## **1.6 Hartimi i Kontratës**

**1.6.1** Njoftimi i ofertës fituese në përfundim të afateve të ankimit do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.

**1.6.2** Ekzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës.

## **1.7 E drejta e autorit**

**1.7.1** Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, e drejta e autorit në të gjitha dokumentet dhe materialet e tjera që përmbajnë të dhëna dhe informacione të dhëna Blerësit nga Furnizuesi këtu do t'i mbeten Blerësit, edhe nëse ato i janë furnizuar Blerësit drejtpërdrejt ose përmes Furnizuesit nga ndonjë pale të tretë, përfshirë furnizuesit e materialeve.

## **1.8 Detaje Konfidenciale**

Furnizuesi dhe personeli i Blerësit do të zbulojnë çdo informacion të tillë konfidencial dhe informacione të tjera që mund të kërkohen në mënyrë të arsyeshme për të verifikuar pajtueshmërinë e Furnizuesit me Kontratën dhe për të lejuar zbatimin e duhur të saj.

Secili prej tyre do t'i trajtojë të dhënat e kontratës në mënyrë konfidenciale, deri në masën e nevojshme për të kryer detyrimet e tyre përkatëse sipas Kontratës ose për të qenë në përputhje me ligjet në fuqi. Asnjë prej tyre nuk do të publikojë ose zbulojë të dhëna të veçanta të Shërbimeve të përgatitura nga Pala tjetër pa marrëveshjen paraprake të Palës tjetër. Sidoqoftë, Furnizuesit lejohen të zbulojnë çdo informacion publikisht të disponueshëm, ose informacion që kërkohet për të provuar kualifikimet e tij për të konkurruar në procedura të tjera.

Pavarësisht nga sa më sipër, Furnizuesi mund t'i sigurojë Nënkontraktorit (eve) të tij dokumente, të dhëna dhe informacione të tjera që merr nga Blerësi në masën e kërkuar që Nënkontraktori (ët) të kryejë punën e tij sipas Kontratës. Në rast të tillë, Furnizuesi duhet të përfshijë në kontratën e tij me Nënkontraktorin/ët një dispozitë që parashikon ruajtjen e konfidencialitetit sikurse parashikohet në adresë të Furnizuesit sipas këtij neni.

## **1.9 Pajtueshmëria me ligjet**

Gjatë realizimit të Kontratës Furnizuesi respekton ligjet në fuqi.

Nëse nuk përcaktohet ndryshe në Kushtet e Veçanta:

(a) Blerësi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve publike në vendin e Blerësit që (i) autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Blerësit të sigurojë në emër të tij dhe (ii) janë të domosdoshëm për ekzekutimin e Kontratës, përfshirë ato që kërkohen për përmbushjen e detyrimeve përkatëse si nga Furnizuesi ashtu dhe Blerësi sipas Kontratës;

(b) Furnizuesi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve publike në vendin e Blerësit që autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Furnizuesit të sigurojë në emër të tij dhe që janë të nevojshme për kryerjen e Kontratës, duke përfshirë, pa u kufizuar, vizat për personelin e Furnizuesit dhe Nënkontraktorit dhe lejet e hyrjes për të gjitha pajisjet e importuara të Furnizuesit. Furnizuesi siguron të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat e tjera që nuk janë përgjegjësi e Blerësit sipas pikës (a) te këtij neni këtu dhe që janë të nevojshme për ekzekutimin e Kontratës. Furnizuesi do të dëmshpërblejë dhe zhdëmtojë Blerësin nga dhe kundër çdo dhe të gjitha detyrimeve, dëmeve, pretendimeve, gjobave, penalteteve dhe shpenzimeve të çfarëdo natyre që lindin ose rezultojnë nga shkelja e ligjeve të tilla nga Furnizuesi ose personeli i tij, duke përfshirë Nënkontraktorët dhe personelin e tyre, por pa çenuar Nenin 9.1.

---

## **1.10 Përgjegjësia e përbashkët dhe solidare**

Nëse Furnizuesi është një bashkim i Operatorëve Ekonomikë, të gjithë këta Operatorë Ekonomikë do të jenë bashkërisht dhe solidarisht përgjegjës ndaj Blerësit për përmbushjen e dispozitave të Kontratës.

## **1.11 Inspektimet dhe Auditimi nga Blerësi**

Furnizuesi i përgjigjet pyetjeve dhe i jep Blerësit çdo informacion ose dokument të nevojshëm për (i) hetimin e pretendimeve të Praktikave të Ndaluar, ose (ii) monitorimin dhe vlerësimin nga ana e Blerësit të Kontratës dhe për t'i dhënë mundësi Blerësit të shqyrtojë dhe adresojë çdo problematikë në lidhje me Kontratën.

Furnizuesi mban të gjithë dokumentacionin në lidhje me zbatimin e Kontratës në përputhje me legjislacionin në fuqi.

## **Neni 2 Praktikave të Ndaluar**

**2.1** Furnizuesi nuk do të autorizojë ose lejojë asnjë nga punonjësit ose përfaqësuesit e tij, të angazhohen në Praktika të Ndaluar në lidhje me prokurimin, dhënien ose ekzekutimin e Kontratës.

### **2.2**

Nëse Blerësi konstaton se dhënia e kontratës është bërë në kushtet e konfliktit të interesit dhe ky fakt nuk ka qenë i mundur të identifikohet më parë, i kërkon Komisionit të Prokurimit Publik të deklarojë kontratën absolutisht të pavlefshme.

Nëse Blerësi gjatë zbatimit të kontratës ka informacion për veprime korruptive informon organet kompetente.

## **Neni 3 Njoftimet**

**3.1** Çdo njoftim i dhënë nga njëra Palë tek tjetra, në përputhje me Kontratën, do të bëhet me shkrim në adresën e specifikuar në KVK.

**3.2** Njoftimi do të ketë efekt sapo të dorëzohet.

## **Neni 4 Objekti i Furnizimit**

**4.1** Shërbimet që do të furnizohen duhet të jenë sipas termave të referencës dhe kushteve të përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.

**4.2** Kushtet e kontratës nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese, me përjashtim të rasteve kur Furnizuesi, për arsye objektive dhe të pavarura prej tij në kohën e ofertimit ofron, me të njëjtin çmim, kushte më të mira se ato të tenderuara.

## **Neni 5 Dorëzimi**

**5.1** Dorëzimi i Shërbimeve do të jetë në përputhje me kërkesat e specifikuara në Dokumentet e Tenderit.

## **Neni 6 Përgjegjësitë e Furnizuesit**

---

**6.1** Furnizuesi do të jetë përgjegjës për kryerjen e të gjitha Shërbimeve në përputhje me kërkesat e përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.

## **Neni 7 Detyrimet e Përgjithshme të Furnizuesit**

**7.1** Furnizuesi duhet t'i kryejë Shërbimet dhe përmbushë detyrimet e tij me të gjitha përpjekjet, eficiente dhe ekonomike në pajtim me teknikat dhe praktikatat profesionale të pranuar në përgjithësi.

**7.2** Furnizuesi duhet të ndjekë praktikat të shëndosha të biznesit dhe të përdorë teknologji të avancuar dhe të përshtatshme si dhe metoda të sigurta.

**7.3** Nëse kontrata kërkon kryerjen e shërbimeve këshillimore profesionale, Furnizuesi duhet të veprojë gjithmonë si një këshillues besnik i Blerësit, në pajtim me rregullat dhe kodin e sjelljes të profesionit të tij dhe duhet që të mbështesë dhe ruajë gjithmonë interesin publik.

**7.4** Nëse kontrata kërkon kryerjen e shërbimeve këshillimore profesionale, Furnizuesi duhet të ushtrojë kujdes të plotë në marrëdhëniet me palët e treta duke përfshirë median dhe nuk duhet të marrë pjesë në veprime që janë jashtë kompetencës së tij në përfaqësimin e Blerësit.

## **Neni 8 Detyrimet e Veçanta të Furnizuesit**

**8.18.2** Furnizuesi duhet të kryejë të gjitha Shërbimet siç specifikohet tek Termat e Referencës.

**8.3** Furnizuesi duhet t'i paraqesë Blerësit të gjitha shërbimet, në sasi të përcaktuara, siç kërkohen nga kontrata duke përfshirë, por jo të kufizuara nga, të gjitha raportet, dokumentat, studimet, skicimet dhe planimetritë.

Furnizuesi duhet të sigurojë raportet e lidhura me zbatimin e Shërbimeve siç kërkohet në kontratë.

## **Neni 9 Çmimi i Kontratës**

**9.1** Çmimi i kontratës do të jetë i pandryshueshëm përgjatë kohëzgjatjes së realizimit të Kontratës, përveç rasteve të parashikuara në Nenin 19.

## **Neni 10 Kushtet e Pagesës**

**10.1** Çmimi i Kontratës do të paguhet siç specifikohet në KVK.

Furnizuesi duhet të paguhet nga Blerësi për Shërbimet e kryera, në përmbushjen e të gjitha detyrimeve të parashikuara në Kontratë.

**10.2** Pagesat do të kryhen menjëherë nga Blerësi, jo më vonë se periudha kohore e specifikuar në KVK pas dorëzimit të një fature ose kërkesë për pagesë nga Furnizuesi, dhe pasi Blerësi ta ketë pranuar atë.

**10.3** Nëse nuk përcaktohet ndryshe në KVK, pagesa duhet bërë në monedhë Shqiptare. Kursi i këmbimit të monedhave të ndryshme do të jetë kursi i Bankës së Shqipërisë i fiksuar në ditën e



---

dërgimit për publikim të njoftimit të kontratës.

- 10.4** Në rast të verifikimit të vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Blerësit, megjithëse Furnizuesi ka përmbushur të gjitha detyrimet e tij në përputhje me kushtet e kontratës, detyrimet e prapambetura dhe kamatëvonesat përkatëse do të kryhen në përputhje me parashikimet e Ligjit Nr. 48/2014 “Për pagesat e vonuara në detyrimet kontraktore e tregtare”.

---

## **Neni 11 Sigurimi i Kontratës**

- 11.1** Furnizuesi, brenda afatit të caktuar nga Blerësi në njoftimin e fituesit, paraqet Sigurimin e Kontratës në shumën e specifikuar në KVK.
- 11.2** Në përputhje me Nenin 11.1, Sigurimi i Kontratës do të shprehet në monedhën e Kontratës dhe do të jetë në formën e përcaktuar nga Blerësi në KVK.
- 11.3** Shuma nga Sigurimi i Kontratës do t'i paguhet Blerësit si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga mospërbushja e detyrimeve sipas Kontratës nga ana e Furnizuesit.
- 11.4** Sigurimi i Kontratës do t'i kthehet Furnizuesit jo më vonë se tridhjetë (30) ditë pas datës së përmbushjes së detyrimeve së Furnizuesit sipas Kontratës, përfshirë çdo detyrim garancie, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe në KVK.

## **Neni 12 Nënkontraktimi**

- 12.1** Nënkontraktimi nuk duhet të bëhet pa aprovimin paraprak me shkrim të Blerësit dhe jo më shumë se 50% të vlerës së kontratës.
- 12.2** Blerësi lejohet të bëjë pagesa drejtpërsëdrejti tek nënkontraktori për shërbimet që do të kryejë, me miratimin paraprak me shkrim të Furnizuesit.
- 12.3** Parashikimet e Nenit 2 zbatohen edhe për nënkontraktimin.

## **Neni 13 Specifikime dhe Skicime**

- 13.1** Nëse kontrata kërkon shërbime skicimi, Furnizuesi duhet të përgatisë të gjitha specifikimet dhe skicimet duke përdorur sisteme të pranuar dhe të njohura në përgjithësi të pranueshme për Blerësin dhe të marrë parasysh standartet më të fundit.
- 13.2** Nëse kontrata kërkon shërbime skicimi, Furnizuesi duhet të sigurojë se të gjitha specifikimet, skicimet dhe kërkesat e tjera janë përgatitur në bazë asnjënjësore për sa i përket nxitjes së konkurrencës në prokurimin e objekteve të skicimit.

## **Neni 14 Siguracioni i Përgjegjësisë Profesionale**

- 14.1** Furnizuesi duhet të mbajë siguracion për përgjegjësi profesionale sipas rregullave dhe praktikave të njohura në përgjithësi për profesionin për ta zhëmtuar Blerësin për dëme të rezultuara nga neglizhenca, gabimet ose mangësitë, në kryerjen e Shërbimeve.
- 14.2** Nëse nuk është përcaktuar në kontratë shuma minimale e siguracionit, Furnizuesi duhet të sigurojë siguracion në shumën e njohur në përgjithësi si të mjaftueshme nën rrethanat e Shërbimeve që po sigurohen.

---

## Neni 15 Dëmet e likujduara

- 15.1** Dëmet e likujduara për kryerjen e vonuar të shërbimeve do të llogariten me tarifat e mëposhtme ditore:
- a) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 6 muaj, tarifa ditore do të jetë 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së Kontratës.
  - b) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.
  - c) Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.

## Neni 16 Heqja dhe Zëvendësimi i Personelit Kryesor

- 16.1** Furnizuesi duhet të sigurojë aprovim paraprak me shkrim nga Blerësi përpara heqjes ose zëvendësimit të personelit kryesor siç përshkruhet në ofertën e Furnizuesit.
- Furnizuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse Blerësi zbulon se personi ka kryer veprime të jashtëligjshme ose Blerësi është njaft i pakënaqur nga puna e personit.
- 16.2**
- 16.3** Nëse bëhet e nevojshme të zëvendësohet ndonjë nga personeli kryesor, Furnizuesi duhet të sigurojë si zëvendësues një person me kualifikime ekuivalente ose më të mira.
- 16.4** Furnizuesi do të paguajë kosto shtesë për zëvendësimin e personelit kryesor me përjashtim kur shkak i zëvendësimit ka ardhur nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit të Blerësit.

## Neni 17 Zhdëmtimi i Patentës

- 17.1** Furnizuesi dëmshpërblen dhe zhdëmton Blerësin dhe zyrtarët e tij nga dhe kundër padive, veprimeve ose procedurave administrative, pretendimeve, kërkesave, humbjeve, dëmeve, kostove dhe shpenzime të çdo natyre, përfshirë tarifat e avokatit dhe shpenzimet, të cilat Blerësi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që përndryshe ekzistonte në datën e kontratës për shkak të:
- (a) ofrimit të shërbimeve nga Furnizuesi ose përdorimit të shërbimeve në vendin e dorëzimit të Shërbimeve;
  - dhe
  - (b) shitjen në çdo vend të produkteve të prodhuara nga Shërbimet.
- Një zhdëmtim i tillë nuk aplikohet nëse Shërbimet ose ndonjë pjesë e tyre përdoren përtej kushteve të kontratës ose përdorimi i tyre ose i një pjese të tyre bëhet në kombinim me ndonjë pajisje, impiant ose material tjetër që nuk është furnizuar nga Furnizuesi, në përputhje me Kontratën.
- 17.2** Nëse është nisur ndonjë procedurë apo ngritur ndonjë kërkesë kundër Blerësit që del nga çështjet e përmendura në Nenin 15.1, Blerësi do të njoftojë menjëherë Furnizuesin, dhe Furnizuesi mundet me shpenzimet e tij dhe në emër të Blerësit të ndërmarrë të gjitha veprimet për zgjidhjen e ndonjë procedure apo pretendimi të tillë.
- 17.3** Nëse Furnizuesi nuk e njofton Blerësin brenda tridhjetë (30) ditëve pas marrjes së një njoftimi të tillë, atëherë Blerësi do të jetë i lirë të kryejë të njëjtën gjë në emër dhe për llogari të tij.

---

Blerësi, me kërkesën e Furnizuesit, do ti japë Furnizuesit të gjithë ndihmën në dispozicion në kryerjen e procedurave të tilla dhe do të rimbursohet nga Furnizuesi për të gjitha shpenzimet e arsyeshme të kryera në këtë mënyrë.

Blerësi dëmshpërblen dhe zhdëmton Furnizuesin dhe punonjësit, dhe nënkontraktorët e tij nga dhe kundër çdo padie, veprimi apo procedure administrative, që Furnizuesi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që ekzistonte në datën e kontratës që lind nga ose në lidhje me çdo skicim, të dhënë, vizatim, specifikim apo dokument apo materiale të tjera të ofruara apo skicuara nga ose në emër të Blerësit.

## **Neni 18 Kufizimi i Përgjegjësisë**

**18.1** Me përjashtim të rasteve të neglizhencës së rëndë ose shkelje me dashje:

(a) Furnizuesi nuk do të jetë përgjegjës ndaj Blerësit, për ndonjë humbje apo dëm indirekt ose që ka si pasojë, humbje të përdorimit, humbje të prodhimit, ose humbje të fitimeve ose kostove të interesit, me kusht që ky përjashtim të mos zbatohet për asnjë detyrim të Furnizuesit për t'i paguar Blerësit dëmet e likujduara; dhe

(b) përgjegjësia e përgjithshme e Furnizuesit ndaj Blerësit, nuk duhet të kalojë Çmimin e Kontratës, me përjashtim të rasteve për koston e dëmeve të rezultuara nga gabimet ose mangësitë në kryerjen e shërbimeve, ose çdo detyrim të Furnizuesit për të zhdëmtuar Blerësin në lidhje me shkeljen e patentës.

## **Neni 19 Ndryshime në aktet ligjore dhe nënligjore**

**19.1** Nëse pas datës së dorëzimit të ofertave ose datës së nënshkrimit të kontratës, ndonjë ligj ose akt nënligjor në Republikën e Shqipërisë hyn në fuqi ose ndryshon dhe ndikon kushtet, duke përfshirë datën e dorëzimit ose çmimin e kontratës, kushtet ose çmimi i kontratës do të rregullohen në atë masë sa Furnizuesi është ndikuar në përmbushjen e detyrimeve të tij sipas kontratës.

## **Neni 20 Forca madhore**

**20.1** Mos kryerja apo kryerja me vonesë nga ana e një Pale të ndonjë prej detyrimeve të saj sipas kësaj Kontrate nuk do të konsiderohet shkelje e kësaj Kontrate nëse një mospërmbushje apo vonesë e tillë vjen drejtpërdrejt për shkak të ndonjë ngjarje të Forcës Madhore.

**20.2** Për qëllime të këtij neni, "Ngjarja e Forcës Madhore" do të thotë një ngjarje ose situatë përtej kontrollit të një Pale që nuk është e parashikueshme, është e pashmangshme dhe nuk shkaktohet nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit nga njëra Palë. Ngjarje të tilla mund të përfshijnë, por nuk kufizohen në, veprime të një Pale qoftë në kapacitetin e tij sovran ose kontraktual, luftërat ose revolucionet, zjarret, përmytjet, epidemitë/pandemitë, kufizimet e karantinës dhe embargo e mallrave.

**20.3** Nëse ndodh një Ngjarje e Forcës Madhore, Pala e prekur do të njoftojë menjëherë Palën tjetër me shkrim për gjendjen e tillë dhe shkakun e saj. Në qoftë se nuk udhëzohet ndryshe nga Pala tjetër me shkrim, Pala e prekur do të vazhdojë të kryejë detyrimet e saj sipas Kontratës për aq sa është e arsyeshme e praktikueshme dhe do të kërkojë të gjitha mjetet e arsyeshme alternative për realizimin që nuk pengohen nga Ngjarja e Forcës Madhore

## **Neni 21 Modifikimi i Kontratës**

---

**21.1** Palët mund të modifikojnë kontratën gjatë afatit të saj, vetëm nëse ndodhen në ndonjë nga rastet e parashikuara në LPP.

**21.2** Kur modifikimi shoqërohet me rritje të vlerës së Kontratës, vlera totale e modifikimeve nuk duhet të tejkalojë 20% të vlerës së kontratës fillestare. Kur kryhen disa modifikime të njëpasnjëshme, ky kufizim duhet të aplikohet për vlerën e përgjithshme të të gjitha modifikimeve. Kur kontrata përmban një klauzolë të rishikimit të çmimit, baza për përlllogaritjen e vlerës maksimale të lejuar për modifikimet do të jetë vlera e kontratës me çmimin e përditësuar.

**21.3** Asnjë modifikim i Kontratës nuk do të bëhet pa miratimin paraprak të Blerësit, shoqëruar me një marrëveshje me shkrim dhe të nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Furnizuesit dhe Blerësit.

## **Neni 22 Zgjatja e afatit**

**22.1** Nëse në çdo kohë gjatë ekzekutimit të Kontratës, Furnizuesi ose nënkontraktorët e tij hasin kushte që pengojnë kryerjen në kohë të Shërbimeve në përputhje me Nenin 5, Furnizuesi njofton menjëherë Blerësin me shkrim për vonesën, kohëzgjatjen e mundshme dhe shkaku e saj. Sa më shpejt që të jetë e mundur pas marrjes së njoftimit të Furnizuesit, Blerësi vlerëson situatën dhe në bazë të diskrecionit të tij mund të zgjasë kohën e realizimit nga ana e Furnizuesit. Në këtë rast zgjatja miratohet nga Palët dhe reflektohet në modifikimin e Kontratës.

**22.2** Me përjashtim të rastit të Forcës Madhore, siç parashikohet në Nenin 20, një vonesë nga Furnizuesi në kryerjen e detyrimeve të Dorëzimit dhe Përfundimit do ta bëjë Furnizuesin përgjegjës për pagesën e dëmeve të likujduara në përputhje me parashikimet në kontratë.

## **Neni 23 Ndërprerja e Kontratës**

### **23.1 Njoftim për të korrigjuar**

Nëse Furnizuesi nuk përmbush ndonjë detyrim sipas Kontratës, Blerësi mund ti kërkojë me Njoftim që Furnizuesi të ndreqë mospërmbushjen brenda pesëmbëdhjetë (15) ditëve.

### **23.2 Ndërprerja për mospërmbushje**

Blerësi, pa cenuar ndonjë mjet tjetër ligjor në lidhje me shkeljen e Kontratës, mundet me anë të një Njoftimi me shkrim për mospërmbushje që i dërgohet Furnizuesit, ta përfundojë Kontratën në tërësi ose pjesërisht:

- (i) nëse Furnizuesi nuk ka përmbushur detyrimin edhe pas Njoftimit të bërë sipas pikës 23.1 të këtij neni;
- (ii) Nëse Furnizuesi nuk ka arritur të kryejë Shërbimet brenda periudhës së specifikuar në Kontratë, ose brenda ndonjë zgjatjeje të dhënë nga Blerësi në përputhje me Nenin 22; ose
- (iii) Nëse provohet se Furnizuesi është angazhuar në Praktika të Ndaluar, siç përcaktohet në Nenin 2, gjatë konkurrimit për Kontratën apo ekzekutimit të saj.

### **23.3 Ndërprerja për paaftësi paguese**

Blerësi ndërpret në çdo kohë Kontratën duke njoftuar Furnizuesin nëse Furnizuesi falimenton. Furnizuesi ndërpret në çdo kohë Kontratën nëse Blerësi nuk ka aftësi paguese. Në një rast të tillë,

---

ndërprerja do të bëhet pa kompensim për Furnizuesin, me kusht që kjo ndërprerje nuk do të cenojë ose ndikojë në ndonjë të drejtë padie apo mjete ligjor që ka lindur apo do të lindë më pas për Blerësin.

#### **23.4**

##### **Ndërprerja për Shkak të Interesit Publik**

a) Blerësi mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse gjykon se ky veprim duhet ndërmarrë për t'i shërbyer sa më mirë interesit publik.

b) Blerësi duhet të njoftojë me shkrim Furnizuesin për ndërprerjen.

c) Blerësi duhet të paguajë Furnizuesin për të gjitha Shërbimet e kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Furnizuesit dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjesshme të Shërbimeve. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Furnizuesit do t'i kërkohet të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

#### **Neni 24 Zgjidhja e mosmarrëveshjeve**

**24.1** Blerësi dhe Furnizuesi do të bëjnë të gjitha përpjekjet për të zgjidhur në mënyrë miqësore përmes bisedimeve të drejtpërdrejta çdo mosmarrëveshje që lind midis tyre gjatë ekzekutimit të Kontratës.

**24.2** Nëse, palët nuk arrijnë të zgjidhin mosmarrëveshjen e tyre me një konsultim të tillë të ndërsjellë, atëherë secila Palë mund t'i njoftojë Palës tjetër për qëllimin e saj për të shkuar në Gjykatë.

**Shtojca 16****Kushtet e Veçanta të Kontratës**

Kushtet e mëposhtme të veçanta të Kontratës do të plotësojnë KPK. Nëse ka një konflikt, dispozitat e KVK do të mbizotërojnë mbi ato në KPK.

**Neni 1 Dispozitat e Përgjithshme****1.1** Blerësi është: *[vendos emrin e Blerësit ]*

Adresa: \_\_\_\_\_

Telefoni: \_\_\_\_\_

Numri i faksit: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

**1.2** Furnizuesi është: *[vendos emrin e Furnizuesit]*

Adresa: \_\_\_\_\_

Telefoni: \_\_\_\_\_

Numri i faksit: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

*Të dhënat e mësipërme duhet të jenë të sakta për qëllime të komunikimeve gjatë zbatimit të kontratës.*

**1.3** Gjuha për komunikimet është *[specifiko gjuhën për komunikime]:*Gjuha është: *[specifiko gjuhën]*

## Neni 2 Sigurimi i Kontratës

- 2.1 Sigurimi i Kontratës në shumën prej (10% të vlerës së saj) duhet të ofrohet nga Furnizuesi për të siguruar ekzekutimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.
- 2.2 Monedha do të jetë: **[specifikoni monedhën]**
- 2.3 Sigurimi i Kontratës do t'i lëshohet ose kthehet, menjëherë Furnizuesit sipas formularit të mëposhtëm
- 2.4 Nëse parashikohet një ulje periodike e sigurimit të Kontratës, ajo kryhet si më poshtë:

---

*Nëse nuk plotësohet, sigurimi mbetet i pandryshuar.*

## Neni 3 Vendndodhja e Shërbimeve

- 3.1 Shërbimet do të kryhen në: \_\_\_\_\_

## Neni 4 Informacion që duhet dhënë nga Blerësi

- 4.1 Brenda 15 ditësh nga marrja e sigurimit të kontratës, Blerësi duhet t'i japë Furnizuesit informacionin dhe dokumentat e mëposhtme:

## 5.1 Neni 5 Kërkesat e Raportimit

Gjatë zgjatjes së kontratës, Furnizuesi duhet të sigurojë raporte për Blerësin sipas formularit të mëposhtëm:

---

## Neni 6 Siguracioni i Përgjegjësisë Profesionale

- 6.1 Përpara fillimit të zbatimit të kontratës, Kontraktuesi duhet të sigurojë Autoritetin/entin Kontraktor me prova për siguracionin e përgjegjësisë profesionale me shumë minimale si vijon:
- 

## Neni 7 Çmimi i Kontratës

Çmimi i Kontratës është: \_\_\_\_\_

## 8.1

### Neni 8 Kushtet e pagesës

(a) Pagesa për Shërbimet do të bëhet brenda \_\_\_\_\_ ditëve nga data e pranimit të Shërbimeve ose nga data e marrjes së kërkesës për pagesë me shkrim, pavarësisht nga dita e ardhjes. Nëse nuk specifikohet, periudha kohore do të jetë 30 ditë.

(b) Pagesa do të bëhet në monedhën \_\_\_\_\_. Nëse lihet e paplotësuar, pagesa do të bëhet në monedhën Shqiptare.



**8.2** Të gjitha pagesat e shumave që i detyrohen Furnizuesit mund të bëhen vetëm në llogarinë bankare të Furnizuesit të detajuar në mënyrë të qartë në Kontratë.

**9.1 Neni 9 Garancia**

Periodha e vlefshmërisë së garancisë do të jetë si më poshtë:

**Shtojca 17**

[ Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik]

**FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS**

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor]

Në emër të: [Emri dhe adresa e ofertuesit të siguruar]

\* \* \*

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [ objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, dhe me kusht që [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] t'i jetë akorduar kontrata,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës / kompanisë së sigurimeve] në një shumë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ekzekutimit të kontratës, që do të nënshkruhet me [emri i autoritetit/entit kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit /entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mos-përmbushjen e kushteve të kontratës.

Ky Sigurim është i vlefshëm deri në zbatimin plotë të kontratës.

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimeve]

## Shtojca 18

### Draft i Marrëveshjes Kuadër (Ku përcaktohen të gjitha kushtet)

#### PER PUNË / MALLRA/ SHËRBIME

[Përdorimi i kësaj draftte marrëveshje është i detyrueshëm për të gjithë autoritetet/entet kontraktore që do të përdorin Marrëveshjen Kuadër]

Nr . \_\_

datë :

Kjo Marrëveshje është lidhur më [datë] ndërmjet [emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor], këtu e tutje referuar si "Autoriteti /Enti Kontraktor" dhe [emri dhe adresa e Kontraktorit] përfaqësuar nga [përfaqësuesi], këtu e më tej referuar si "Kontraktori".

Kontraktori, përmes ofertës së tij, me datë [data] pajtohet të furnizojë shërbimet, siç specifikohet në kushtet e përcaktuara në:

- Këtë Formular;
- Formularin e Deklarimit të Ofertës të paraqitur nga Ofertuesi;
- Specifikimet Teknike;
- Listën e Çmimeve të Sherbime.

Të gjitha këto dokumente janë të bashkangjitura, si pjesë integrale e kësaj marrëveshje.

#### Neni 1 Objekti

1.1 Objekti i Marrëveshjes Kuadër është të përcaktojë kushtet, përfshirë çmimet për njësi dhe rregullat për dërgimin e mallrave / shërbimeve / punëve të mëposhtme.

[ Përshkrim i përgjithshëm ]

1.2 Marrëveshja Kuadër do të zbatohet duke dërguar ftesa për oferta tek Operatorët Ekonomikë, palë në marrëveshje sipas nevojave të Autoritetit/entit kontraktor.

1.3 Shumat e dhëna këtu janë vetëm për qëllime orientimi dhe NUK e detyrojnë Autoritetin/Entin Kontraktor t'i blejë ato. Autoriteti/Enti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara.

1.4 Kontraktori nuk do të ketë të drejtë për kompensim dhe nuk do të lejohet të bëjë ndryshime në çmimet për njësi, për shembull nëse Autoriteti/Enti Kontraktor vendos të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara të specifikuar dhe / ose nëse Autoriteti/entit Kontraktor vendos të mos blejë cilëndo nga këto sasi për disa artikuj.

1.5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:\_\_\_\_\_

## Neni 2 Çmimi

2.1 Çmimet për njësi për punë / mallra / shërbime përshkruhen në Listen e Çmimit të Shërbime.

2.2 Çmimet për njësi do të jenë fikse dhe nuk do të ndryshojnë për porositë e bëra në bazë të kësaj Marrëveshje Kuadër.

### Nënshkrimet dhe datat

#### Për Kontraktorin

#### Për Autoritetin /Entin Kontraktor

<b>Emri:</b>		<b>Emri:</b>	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
<b>Vula:</b>		<b>Vula:</b>	

## Shtojca 19

### **Draft Marrëveshja Kuadër (Ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet)**

#### **PËR PUNËT/ MALLRAT / SHËRBIMET**

Emri i Autoritetit/Enti Kontraktor,

dhe

Emri i Kontraktorit

Bien dakord si më poshtë:

**Të nënshkruajnë Marrëveshjen Kuadër për objektin:** <shëno titullin> me numrin identifikues: <shëno numrin e prokurimit>

#### **Neni 1 Objekti.**

1 Objekti i kësaj marrëveshje kuadër është të vendosë rregullat për kontratat që do të lidhen përmes procesit të Mini – konkurrimit vetëm midis Operatorëve Ekonomik që janë palë në këtë Marrëveshje Kuadër.

1.2 Kjo Marrëveshje Kuadër nuk është një kontratë në vetvete, por përcakton kushtet për kontratat që do të lidhen, bazuar në të.

1.3 Kontraktori është vetëm një prej palëve të Marrëveshjes Kuadër.

#### **Neni 2 Detyrimet e Palëve**

2.1 Autoriteti /Enti Kontraktor, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë Kontraktuesit një "Ftesë për Ofertë" sa herë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime.

2.2 Kontraktori është i detyruar të paraqesë një Ofertë sa herë që kërkohet nga Autoriteti /enti Kontraktor.

#### **Neni 3 Kontratat në zbatimin e Marrëveshjes Kuadër**

1.1 Kontratat do të nënshkruhen vetëm pas procesit të mini-konkurrimit.

#### **Neni 4 Procesi i mini-konkurrimit**

4.1 Procesi i mini-konkurrimit do të zhvillohet me të gjithë operatorët ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër, kurdoherë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime nga ana e Autoritetet/entet Kontraktore.

4.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të rihapë konkurrimin në të njëjtat kushte ose kushte të tjera të përcaktuara në Ftesën për Oferta, siç përcaktohet në Dokumentet e Tenderit.

4.3 Sa herë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime, Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit Ftesat për Oferta dhe i dërgon ato te të gjithë Operatorët Ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër. Vlerësimi i Ofertave do të bazohet në kriteret e përcaktuara në Ftesën për Oferta.

**Neni 5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër** \_\_\_\_\_

**Firmat dhe Data** \_\_\_\_\_

**Për Kontraktorin**

**Për Autoritetin/Entin Kontraktor**

<b>Emri:</b>		<b>Emri:</b>	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
<b>Vula:</b>		<b>Vula:</b>	

## **SEKSIONI IV**

### **Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit**

**Shtojca 20:** Formulari i Ankesës pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

**Shtojca 21:** Formulari i paraqitjes së argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

**Shtojca 22 :** Njoftimi i Kontratës së nënshkruar

**Shtojca: 23 :** Njoftimi i kontratës së nënshkruar që publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike

**Shtojca 24:** Formulari i anulimit te procedurës

**Shtojca 20****FORMULARI I ANKESËS PRANË AUTORITETIT/ENTIT KONTRAKTOR DHE  
KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK**Ankesë drejtuar: Autoriteti/Entit Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik **Seksioni I. Identifikimi i ankimuesit***Ankimuesi mund të jetë një ofertues ose ofertues i mundshëm (p.sh. individ, operator ekonomik, shoqatë, bashkim operatorësh ekonomike)*

Emri i plotë i ankimuesit (ju lutem shtypeni)

Nuis/Nipt

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar / Posta

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

E-mail

Emri dhe titulli i zyrtarit të autorizuar për lëshimin e ankesës (ju lutemi shkruani)

Nënshkrimi i zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

**Seksioni II. Informacion mbi procedurën****1. Numri i referencës së procedurës/Lotit***Plotësoni numrin e referencës së kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentet e tenderit.*



## 2. Lloji i Procedurës

*Plotësoni llojin e procedurës së përdorur për prokurimin në fjalë.*

Procedurë e hapur

Procedurë e hapur e thjeshtuar

Procedurë e kufizuar

Procedurë konkurruese me negociim

Partneritet për inovacion

Dialog konkurrues

Procedurë me negociim me shpallje paraprake të njoftimit

Procedurë me negociim pa shpallje paraprake të njoftimit të kontratës

Shërbim Konsulence

Kontratë e lidhur pa zhvilluar ndonjë nga procedurat e prokurimit të parashikuara në LPP

### 3. Autoriteti /Enti Kontraktor

*Emri i autoritetit/entit kontraktor që administron procesin e prokurimit.*

### 4. Vlera e përllogaritur e prokurimit

*(Vlera e përllogaritur e kontratës/marrëveshjes kuadër) (shuma në shifra dhe fjalë)*

### 5. Objekti i kontratës/Marreveshjes Kuadër

*(Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marreveshje kuader).*

### 6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

*(Data (viti/muaji/dita)*

---

7. Data e publikimit të Njoftimit të Fituesit  
(Data (viti/muaji/dita) nëse është e zbatueshme)

---

8. **Data e nënshkrimit të kontratës**  
(Data (viti/muaji/dita) në rastet e kërkesave për pavlefshmëri të kontratës)

---

### **Seksioni III. Përshkrimi i ankesës**

1. Baza ligjore (Shkelje ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

---

#### **2. Objekti i ankesës**

- Modifikim i dokumentave të tenderit

- Kundërshtim i vendimit të Komisionit të Vlerësimit të Ofertave lidhur me skualifikimin e ofertës tuaj.

(Citoni këtu arsyet e skualifikimit)

- Kundërshtim i vendimit të Komisionit të Vlerësimit të Ofertave lidhur me kualifikimin e ofertës të një/disa operatori/ve ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit.

(Citoni operatorin/ët ekonomik për të cilin keni pretendime)

- Pavlefshmëri kontrate

(Citoni kontratën për të cilën kërkoni pavlefshmëri të)

- Tjetër

*(Citoni këtu objektin e ankesës që nuk përfshihet më sipër)*

### **3. Rrethanat dhe faktet**

*Përshkruani rrethanat e faktit.*

### **4. Argumentime mbi shkeljet e pretenduara**

*Përshkruani në mënyrë koncize shkelejt e pretenduara, duke argumentuar qartë dhe saktë se përse pretendoni për paligjshmëri në veprimet e autoritetit/entit kontraktor.*

### **5. Kërkesë për ekspertizë të posacme**

Po

Jo



*(Nëse po, specifikoni llojin e ekspertizës që kërkoni)*

---



---

### **6. Kërkesë për përjashtim të zyrtarëve që do të merren me shqyrtimin e ankesës:**

---



---

### **7. Lista e informacionit konfidencial:**

---



---

*Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.*

***Kujdes :Ankimuesi duhet t'i bashkëlidhë ankimit, që do të paraqesë në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit Publik, dokumentin bankar që vërteton pagesën e tarifës përkatëse për ankesën pranë Komisionit të Prokurimit Publik***

Dërgojeni formularin e plotësuar të ankesës së prokurimit, të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, pranë **Autoritetit /Enti Kontraktor dhe Komisionit te Prokurimit Publik.**

Shënim: Ankimesi duhet ta dërgojë njëkohësisht ankesën në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit publik

**Nr. i faksit:**

**E-mail:**

**Nënshkrimi dhe vula e Ankuesit**

**Administratori/ Përfaqësuesi i autorizuar**

**Shtojca 21**

**FORMULARI I PARAQITJES SË ARGUMENTAVE NGA OPERATORËT  
EKONOMIKË TE INTERESUAR PRANË AUTORITETIT/ENTIT KONTRAKTOR  
DHE KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK**

**Paraqitja e argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar drejtuar:**

Autoriteti/Entit Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

**Seksioni I. Identifikimi i Operatorit/ëve Ekonomikë/Bashkimit të operatorëve ekonomikë**

Emri i plotë i Operatorit Ekonomik/Operatorëve Ekonomikë (ju lutem shtypeni)

Nuis/Nipt

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar / Posta

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

E-mail

Emri dhe titulli i zyrtarit të autorizuar për dërgimin e këyre kundërshtimeve (ju lutemi shkruani)

Nënshkrimi i zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

**Seksioni II. Informacion mbi procedurën**

1. Numri i referencës së procedurës/Lotit

---

*Plotësoni numrin e referencës së kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentet e tenderit.*

---

## 2. Lloji i Procedurës

Procedurë e hapur

Procedurë e hapur e thjeshtuar

Procedurë e kufizuar

Procedurë konkurruese me negociim

Partneritet për inovacion

Dialog konkurrues

Procedurë me negociim me shpallje paraprake të njoftimit

Procedurë me negociim pa shpallje paraprake të njoftimit të kontratës

Shërbim Konsulencë

3. Autoriteti /Enti Kontraktor

*Emri i autoritetit/entit kontraktor që administron procesin e prokurimit.*

---

4. Vlera e përllogaritur e prokurimit

*Vlera e përllogaritur e kontratës/ Marrëveshjes Kuadër (shuma në shifra dhe fjalë)*

5. Objekti i kontratës/Marrëveshjes Kuadër

*Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marrëveshje kuader.*

6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

---

Data (viti/muaji/dita)

7. Ankesa që po shqyrtohet:

---

(emri i Operatorit ekonomik që ka paraqitur ankesë për këtë procedurë prokurimi)

---

8. Data e Publikimit të Njoftimit të Fituesit

---

Data (viti/muaji/dita)

### **Seksioni III. Argumentat mbi ankesën e paraqitur nga Operatori/ët ekonomikë**

1. Baza ligjore

(Shkelje/arsyetime ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

---

2. Deklaratë e hollësishme e argumenteve mbi ankesën e paraqitur

*Jepni një deklaratë të hollësishme të fakteve dhe argumenteve që mbështesin argumentimet tuaja. Për çfarëdo arsye, specifikoni datën në të cilën u vutë në dijeni për faktet e lidhura me arsyet e ketyre srgumenteve. Përmendni seksionet përkatëse të Dokumenteve të Tenderit, nëse është e zbatueshme. Përdorni faqe shtesë nëse është e nevojshme.*

3. Lista e informacionit konfidencial

*Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.*

---

Dërgojeni formularin e plotësuar të argumentimeveve tuaja, si dhe të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, pranë **Autoritetit /Enti Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik**

**Shënim: Nëse operatorët ekonomikë të interesuar nuk kanë paraqitur argumentat e tyre që kundërshtojnë ankesën, sipas parashikimeve të LPP, nuk mund të ushtrojnë më pas të drejtën e ankimit për vendimin e dhënë lidhur me ankesën për këtë procedurë prokurimi.**

**Nr. i faksit:**

**E-mail:**

**Nënshkrimi dhe vula e Operatorit /eve Ekonomikë**



**Shtojca 22****Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar****Seksioni 1 Autoriteti/Enti Kontraktor****1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor**

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Tel/Faks \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Ueb-faqe \_\_\_\_\_

**1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:**

Institucion qendror

Institucion i pavarur

Njësia e Qeverisjes Vendore

Të tjera

**1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:**

Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta

Organ Qendror blerës

I deleguar

Të tjera

**Seksioni 2. Objekti i Kontratës****2.1 Numri i referencës së procedurës / Lotit**

\_\_\_\_\_

**2.2 Lloji i Kontratës: "Kontratë Publike për Shërbime"**

## 2. Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po  Jo

Nëse Po, lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me një Operator Ekonomik

Me disa operatorë ekonomik

Të gjitha kushtet janë të vendosura Po  Jo

### 2.4 Përshkrimi i shkurtër i kontratës

2. Fondi limit \_\_\_\_\_

3. Burimi i financimit \_\_\_\_\_

4. Objekti i Kontratës \_\_\_\_\_

### 2.5 Kohëzgjatja e Kontratës ose afati i përfundimit:

Kohëzgjatja në muaj  ose ditë

ose

Duke nisur  dhe përfunduar në

### 2.6 Ndarja në LOTE:

Po  Jo

Nëse po, numri i LOTEVE:

### 2.7 Kontrata me nënkontraktim:

Po  Jo

## Seksioni 3. Procedura

### 3.1 Lloji i procedurës: E hapur

### 3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

Sipas rëndësisë: Çmimi  pikët

etj.  pikë

ose

B) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

3.3 Numri i ofertave të paraqitura:

Numri i ofertave të rregullta:

3.4. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po  Jo

3.5. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), kur standardet nuk janë të zbatueshme, aprovimi paraprak merret nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit.

Po  Jo

## Seksioni 4 Informacion rreth Kontratës

4.1 Numri i kontratës: \_\_\_\_\_ Data e kontratës

4.2 Emri dhe adresa e Kontraktorit

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Nipti \_\_\_\_\_

Tel/Faks \_\_\_\_\_

---

E-mail \_\_\_\_\_

Ueb-faqe \_\_\_\_\_

#### 4.2.1 Emri dhe adresa e nënkontraktorit

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Nipti \_\_\_\_\_

Tel/Faks \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Ueb-faqe \_\_\_\_\_

#### 4.3 Vlera totale përfundimtare e Kontratës (përfshirë shumë, opsione dhe nënkontraktive):

Vlera \_\_\_\_\_ Monedha \_\_\_\_\_  
(pa TVSH)

Vlera \_\_\_\_\_ Monedha \_\_\_\_\_  
(me TVSH)

#### 4.3.1 Vlera totale e nënkontraktimit: \_\_\_\_\_

Vlera \_\_\_\_\_ Monedha \_\_\_\_\_  
(pa TVSH)

Vlera \_\_\_\_\_ Monedha \_\_\_\_\_  
(me TVSH)

#### 4.4 Informacion Shtesë

---

---

Data e dorëzimit të këtij njoftimi □□/□□/□□□□

**Shtojca 23**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

**Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar****1. Emri dhe adresa e Autoritetit /Enti Kontraktor**

Emri \_\_\_\_\_  
 Adresa \_\_\_\_\_  
 Tel/Faks \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_  
 Ueb-faqe \_\_\_\_\_

**2. Lloji i procedurës:** \_\_\_\_\_

**3. Objekti i kontratës** \_\_\_\_\_

**4. Numri i referencës së procedurës / Lotit** \_\_\_\_\_

**5. Fondi Limit**

\_\_\_\_\_

**6. Vlera totale përfundimtare e kontratës (përfshirë Lotet, opsionet dhe nënkontraktimin):**

Vlera \_\_\_\_\_  
 (me TVSH) Monedha \_\_\_\_\_

Vlera e nënkontraktimit \_\_\_\_\_ me TVSH Monedha \_\_\_\_\_

**7. Data e nënshkrimit të kontratës**

\_\_\_\_\_

**8. Emri dhe adresa e Kontraktorit / nënkontraktorit**

Emri \_\_\_\_\_  
 Adresa \_\_\_\_\_  
 Numri i NIPT-it \_\_\_\_\_

---

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

## Shtojca 24

### Formulari i Njoftimit të Anulimit

#### 1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri \_\_\_\_\_  
Adresa \_\_\_\_\_  
Tel/Faks \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_  
Ueb-faqe \_\_\_\_\_

2. Lloji i procedurës: \_\_\_\_\_

3. Numri i Referencës së procedurës/lotit:

4. Objekti i Kontratës \_\_\_\_\_

5. Fondi Limit \_\_\_\_\_

#### 6. Arsyet e Anulimit:

Bazuar në Ligjin Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik", Neni 98, pika 1:

a) ;

b) ;

c) ;

ç) ;

d) ;

Etj. \_\_\_\_\_

#### 7. Informacion shtesë

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data e dorëzimit të këtij njoftimi