



## MINISTRIA E SHËNDETËSISË DHE MBROJTJES SOCIALE

### Spitali Universitar Obstetrik-Gjinekologjik "Koço Gliozheni" Tiranë

#### SPECIFIKIMET TEKNIKE

**Objekti i Prokurimit:** "Për shërbimin e gatimit dhe shpërndarjen e ushqimit në Spitalin Universitar Obstetrik - Gjinekologjik "Koço Gliozheni" Tiranë .

**Me afat:** Marrëveshje Kuadër me afat 36 (tridhjetë e gjashtë muaj)

**Grupi I punës për përcaktimin e specifikimeve teknike u bazua në kontratën aktuale me Nr. 465 Prot. Date 10.05.2020 dhe në udhëzimin me nr.72 prot, datë 07.02.2024 ardhur nga MSHMS.**

1. Kontraktuesi duhet të ketë licensë profesionale për ushtrimin e aktivitetit me objekt përpunim dhe shpërndarje ushqimi, catering, leshuar nga Qendra Kombëtare e Liçensimit.
2. Operatori i kontraktuar, në bazë të kontratës, përgatit ushqimin në mënyrë të përqendruar në ambiente veta dhe e shpërndan atë në ambiente dhe dhëna me qera nga ana e AK për të gjithë pacientët e shtruar në Spitalin Universitar Obstetrik Gjinekologjik "Koço Gliozheni" Tiranë, bazuar në përcaktimin dietik të kartelës së pacientit si dhe të verifikimit të forcës ditore nga Sektori i Hotelierisë dhe me pas e shpërndanë deri tek shtrati i pacientit. Gjithashtu përgatit racionet e ushqimit për personelin mjekësor që ndodhet në shërbim 24 orësh mbi 24 ore.
3. Operatori i kontraktuar përgatit racionet e ushqimit sipas nevojave kalorike të dietave të përcaktuara sipas **udhëzimit nr.72 prot, datë 07.02.2024 ardhur nga MSHMS** dhe nevojave të AK sipas numrit të pacientëve të shtruar.
4. Numri i të sëmurve del nga fletet e forcës ditore që plotësohen sipas kartelave nga K/Mamitë dhe Shërbimet e Shërbimeve të pavioneve dhe dorëzohen në Sektorin e Hotelierisë çdo ditë, brenda orës 12.00.
5. Sektori i Hotelierisë harton pasqyrën përmbledhëse, bazuar në fletet e forcës ditore sipas racioneve apo dietave duke shtuar dhe numrin e personelit mjekësor që trajtohet me ushqim gjatë shërbimit 24 orësh. Këtë pasqyrë ia dorëzon përgjegjësit të kuzhines të operatorit të kontraktuar çdo ditë, brenda orës 13.00, për ditën e nesërme.
6. Sektori i Hotelierisë, bazuar në fletet e forcës ditore, në fillim të çdo muaji, harton pasqyrën përmbledhëse me numrin e të sëmurve dhe personelit mjekësor sipas dietave për muajin paraardhës. Kjo pasqyrë, pasi rakordohet, firmoset nga përfaqësuesit e të dy palëve dhe shërben si bazë për kryerjen e pagesës çdo muaj nga Spitalin Universitar Obstetrik Gjinekologjik "Koço Gliozheni" Tiranë për operatorin e kontraktuar.

7. Operatori i Ekonomik e transporton ushqimin e përgatitur nga kuzhina deri ne pavion, per te gjithë te semuret dhe personelin ne sherbim, me mjetet, pajisjet dhe enet e veta të teknologjisë së fundit si dhe me mjetet e veta kryen shperndarjen deri tek shtrati i pacientit.
8. Operatori i Ekonomik, duhet qe per administrimin, pergatitjen dhe shperndarjen e ushqimit deri tek pacienti, te kete te angazhuar nje staf prej punonjesit e mjaftueshëm për kryerjen e shërbimit i cili, në menyre te detajuar paraqitet ne pasqyren e mesiperme ne strukturen e logjistikes.
9. Spitali Universitar Obstetrik Gjinekologjik “Koço Gliozheni” Tirane, ne cdo pavion, ka caktuar nje dhome te vecante (minikuzhine) qe perdoret per mbajtjen e inventarit dhe per shperndarjen e ushqimit i cili i jepet ne perdorim operatorit ekonomik per ta mirembjatur dhe kryer sherbimin kundrejt qerasë mujore.
10. Ushqimi ndahet brenda ne pavione, pa perfshire repartet e urgjences dhe repartet ditore ku nuk jepet ushqim.
11. Operatori Ekonomik shperndane dhe servire ushqimin ne pavionet e sherbimit sipas dietes dhe kushteve higjensanitare të përcaktuara në Legjislacionin përkatës për ushqimin..
12. Operatori Ekonomik pergatit ushqimin sipas forcës ditore të paraqitura nga K/Mamitë e Shërbimeve me miratimin e Shefit të Sektorit të Hotelarisë dhe menuse te përcaktuar. Sipërmarrësi pergatit ushqimin sipas menuse te miratuar nga Spitali Universitar i Traumës, e ndan ne racione dhe e shperndan ne pavione 3 here ne dite:

- Mengjesi        ora 07:00 — 08:00
- Dreka            ora 11.30 — 12:30
- Darka            ora 18:00 — 19:00

Sipërmarrësi do te respektoje orarin e mesiperme. Ndryshimet ne orare do te behen me miratim te paleve kontraktuese.

13. Operatori Ekonomik zbaton kerkesat e ligjit nr. 9663, date 28.01.2008 « Per ushqimin », per furnizimin me artikujt ushqimore ne brendesi te kuzhines si dhe per ruajtjen e higjenes te mjedisit dhe personelit.
14. Makinerite, pajisjet dhe materiali i imet (pjata, luge, pirunj, tabaka etj) ndihmes si per kuzhinen dhe per pavionet do te sigurohen nga kontraktuesi, i cili do te pergjigjet per ruajtjen, mirembajtjen dhe pastrimin e tyre. Ne pavionet infektive paisjet jane te vecanta dhe njeperdorimshe.
15. Operatori Ekonomik kryen pastrimin e mjediseve (minikuzhina) qe i jane vene ne dispozicion me qera dhe heqjen e mbeturinave ne vendet e caktuara nga Spitalit Universitar Obstetrik Gjinekologjik “Koço Gliozheni” Tirane
16. Operatori Ekonomik shperndan ushqimin per cdo paciente me bazen materiale dhe pajisjet e minikuzhinave te siguruar nga vetë ai. Gjithashtu kryen pastrimin dhe dizinfektimin e inventareve te imta dhe paisjeve qe perdoren brenda pavionit.
17. Furnizimi me energji elektrike dhe uje per ambientin e shperndarjes së ushqimit (Kuzhina) kryhet ne baze te kontratave te qerasë të lidhura nga operatori i ekonomik me institucionin perkatese.
18. Kontraktuesi duhet te disponoje mjet transporti frigoriferik bashkëkohore, te pershtatshëm per transportin e produkteve ushqimore, i cili duhet të plotesojne kushtet higjensanitare, sipas legjislacionit në fuqi.

19. Automjetet do të jene të pajisura me çertifikate higjeno sanitare të leshuara nga organet kompetente Shqiptare.
20. Keto racione duhet të përgatiten në minikuzhina dhe të shpërndahen me karrela të levizshme 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), të shoqërohet me kartopiceta njëpërdorimsh për të ruajtur higjienën kulinare, në rastet kur ushqimi nuk konsumohet nga pacienti në orarin e caktuar.
21. Pastrimi i inventarit të imet kryhet nga peratori ekonomik, i cili duhet të mbaje dhe rregjistrat e pastrimit.
22. Enet që përdoren për shpërndarjen e ushqimit tek pacienti duhet të jene me material jo të demshëm për shëndetin. Ato nuk duhet të jene absolutisht plastike.
23. Ushqimet si kosi, gjalp, reçeli, etj., duhet të jene detyrimisht të paketuara me ambalazh njëpërdorimsh, individual.
24. Punonjësit e shpërndarjes duhet të jene të pajisur me uniforme si dhe me mjete e shenja dalluese përkatëse të kontraktuesit, me mirekuptim të SUOGJ “Koco Gliozheni”.
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 duhet të sillen me edukatë dhe kortsizitet si gjatë zhvillimit të shërbimit dhe gjatë qarkullimit brenda ambjentëve të SUOGJ “Koco Gliozheni”..
27. Personeli duhet të jete i pajisur me kontrate të rregullt pune, tu kryhet pagesa e sigurimeve shoqërore e shëndetësore, si dhe të jete i pajisur me libere shëndetësore nga Inspektoriat Sanitar Shëndetësor.
28. Sigurimi i të gjitha artikujve ushqimorë do të jete sipas kalorive përkatëse të miratuara.
29. Llojshmëria e ushqimit do të jete sipas sezonit, sasia dhe cilësia do të jene të përcaktuara sipas programit të menuse që përgatitur në baze të dietave dhe kalorive të konfirmuara nga SUOGJ “Koco Gliozheni”.
30. Kontraktuesi do të sigurojë ushqim të sigurtë, të freskët, të mbrojtur nga kontaminimet.
31. Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ushtroje kontroll në ambjentet e kuzhinës dhe minikuzhinave, 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.

***Detyrat që duhet të zbatohen nga kontraktuesi:***

1. Regjistrim i përditësuar i monitorimeve të HACCP për matjen e shkallës së higjienës së pajisjeve, ambjentëve, 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, ambalazhimi, transporti dhe deri tek analizat laboratorike vjetore.
4. Kontrolli nga ana e P.K për higjienizimin dhe dezinfektimin korrent 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 përditshëm për infektimin e ambjentëve 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 Dezinfectimit dhe/ose deratizimit përkatesisht, të kryhet nga shoqëri të certifikuar 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 shoqërues, numrin e regjistrimit.
  - Operatorët 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 Ministrit 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