



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

BASHKIA SHKODËR

DREJTORIA E PËRGJITHSHME SOCIALE DHE RINISË
DREJTORIA E SHËRBIMEVE SOCIALE, RINISË, STREHIMIT, SHËNDETIT
PUBLIK

SPECIFIKIME TEKNIKE

Objekti i prokurimit: – Akomodim dhe trajtim ushqimor – P.AG141.Q2.O1.A23, “Kampi Rinor”.

Kampi rinor do të organizohet si një aktivitet edukativ dhe social me kohëzgjatje 2 ditë / 1 natë, në zonën e Theth, me pjesëmarrjen e të rinjve të përzgjedhur nga autoriteti kontraktor. Ky aktivitet synon të ofrojë një përvojë të integruar që ndërthur zhvillimin personal, edukimin joformal dhe argëtimin në natyrë.

Operatori ekonomik i shpallur fitues, në bashkëpunim të ngushtë me autoritetin kontraktor, do të jetë përgjegjës për organizimin dhe realizimin e kampit rinor, duke përfshirë akomodimin dhe ushqimin sipas një axhende të dakordësuar paraprakisht.

Programi i kampit do të përfshijë aktivitete në natyrë dhe vizita në pika turistike si Ujëvara e Thethit dhe Syri i Kaltër i Thethit, si dhe organizimin e aktiviteteve ndërvepruese, sociale dhe reflektuese që nxisin bashkëpunimin, komunikimin dhe zhvillimin e aftësive personale të pjesëmarrësve.

Shërbimet e kërkuara janë si më poshtë:

1. Struktura Akomoduese

- Struktura akomoduese duhet të jetë e kategorizuar minimalisht me 3 yje dhe të ndodhet në zonën e Theth, në përputhje me vendndodhjen e parashikuar për zhvillimin e Kampit Rinor dhe lehtësimin e realizimit të aktiviteteve të planifikuara.
- Struktura duhet të jetë e pajisur me licencat përkatëse dhe të funksionojë në përputhje të plotë me legjislacionin në fuqi për turizmin dhe standardet e shërbimit hotelier.
- Akomodimi i pjesëmarrësve duhet të realizohet në dhoma teke ose dyshe, në varësi të organizimit dhe nevojave të autoritetit kontraktor, duke garantuar kushte bashkëkohore dhe komode për qëndrimin e 50 pjesëmarrësve.

- Dhomat duhet të jenë të pajisura me shtretër të ndarë, sistem ngrohje/ftohje (ajër të kondicionuar), tualet të brendshëm funksional, si dhe akses në internet Wi-Fi falas, në mënyrë që të sigurohet një standard i përshtatshëm jetese për pjesëmarrësit.
- Për garantimin e sigurisë, struktura duhet të jetë e pajisur me fikëse zjarri, dalje emergjente të sinjalizuara qartë dhe sistem kamerash sigurie funksionale 24 orë, duke ofruar një ambient të sigurt për të gjithë pjesëmarrësit.
- Preferohet që struktura të disponojë ambiente parkimi falas për automjetet e transportit, duke lehtësuar logjistikën e lëvizjes dhe organizimit të aktivitetit.
- Përpara prenotimit të strukturës akomoduese operatori ekonomik duhet të konsultohet me autoritetin kontraktor.

2. Trajtimi Ushqimor

- Trajtimi ushqimor duhet të organizohet në përputhje me programin e Kampit Rinor dhe kërkesat e autoritetit kontraktor, duke përfshirë për ditën e parë vaktin e drekës, dhe darkës, ndërsa për ditën e dytë mëngjesin dhe drekën, sipas strukturës së aktiviteteve të planifikuara.
- Konsumimi i drekës dhe darkës në ditën e parë preferohet të jetë i vendosur brenda strukturës akomoduese ose në një distancë të afërt me të, duke siguruar lehtësi dhe efikasitet në organizimin e vakteve.
- Mëngjesi duhet të jetë i përfshirë në çmimin e akomodimit në restorantin e hotelit duke qenë i disponueshëm për një periudhë minimale prej 2 orësh (preferohet orari 08:00–10:00).
- Konsumimi i drekës në ditën e dytë duhet të jetë i vendosur në distancën më të afërt atraksionin turistik “Syri i Kaltër”, duke siguruar lehtësi dhe efikasitet në zhvillimin e programit.
- Vakti i mëngjesit duhet të shërbehet në formë set menuje ose bufeje sipas kërkesës së autoritetit kontraktor.

Menuja e mëngjesit duhet të përfshijë minimalisht:

- a) Produkte buke (bukë e bardhë ose integrale, kroasant ose produkte të tjera brumi)
 - b) Produkte bulmeti (djathë i bardhë ose kaçkavall, gjalpë, kos dhe qumësht)
 - c) Proteina (vezë të ziera ose omletë, suxhuk/proshutë ose alternativa të ngjashme)
 - d) Perime të freskëta si domate, kastraveca dhe ullinj.
 - e) Fruta (minimumi 2 lloje frutash sezoni të freskëta)
 - f) Pije si kafe, çaj, ujë dhe lëngje frutash.
- Vakti i drekës duhet të shërbehet në formë set menuje ose bufeje sipas kërkesës së autoritetit kontraktor.

Menuja e drekës duhet të përfshijë minimalisht:

- a) Supë me perime sezoni ose me vezë dhe limon (2 lloje).

- b) Sallatë e freskët sezonale (miks shtëpie ose fshati).
 - c) Pjatë kryesore (të paktën 2 alternativa): me mish (bërxoll viçi ose fileto pule) ose alternativa me peshk apo vegjetariane.
 - d) Garniturë: oriz/patate/perime zgate.
 - e) Ëmbelsirë: 1 porcion ëmbelsire dhe fruta sezoni.
 - f) Pije: uje natyral ose i gazuar minimumi 0.5lt për person, si dhe nga një pije jo alkolike/freskuese për person.
- Menuja e darkës duhet të ofrohet në formë set menuje ose bufeje sipas kërkesës së autoritetit kontraktor.
Menuja e darkës duhet të përfshijë minimalisht:
 - a) Supë me perime sezoni ose me vezë dhe limon (2 lloje).
 - b) Sallatë e freskët sezonale (miks shtëpie ose fshati).
 - c) Pjatë kryesore (të paktën 2 alternativa): fileto pule, rizoto me perime dhe salce curry ose spageti me salca të ndryshme sipas kërkesave.
 - d) Garniturë: patate furre dhe perime zgate ose furre.
 - e) Ëmbelsirë: 1 porcion ëmbelsirë dhe fruta sezoni.
 - f) Pije ujë natyral ose i gazuar minimumi 0.5lt për person si dhe nga një pije jo alkolike/freskuese për person.
 - Të gjitha produktet ushqimore duhet të jenë të freskëta, të përgatitura brenda ditës dhe të ofrohen në sasinë dhe cilësinë e duhur, duke garantuar një standard të lartë shërbimi për pjesëmarrësit.