



KONTROLI I LARTË I SHTETIT
Raport përfundimtar për auditimin e ushtruar në Spitalin Rajonal Korçë

RAPORTI PËRFUNDIMTAR I AUDITIMIT

Auditim tematik i përputhshmërisë me temë “Ofrimi i shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë”

TIRANË, JANAR 2026

PËRMBAJTJA

I. PËRMBLEDHJE EKZEKUTIVE:	4
1. Përshkrim i shkurtër i auditimit.....	4
2. Përshkrim i gjetjeve kryesore dhe rekomandimeve	5
3. Konkluzioni i auditimit.....	6
II. HYRJA	8
1. Objektivat dhe qëllimi i auditimit	8
2. Identifikimi i çështjes.....	8
3. Përgjegjësitë e strukturave drejtuese të subjektit të audituar lidhur me çështjen nën auditim	8
4. Përgjegjësitë e Audituesve të KLSH:	8
5. Kriteret e vlerësimit.....	9
6. Standardet e auditimit të aplikuara në kryerjen e punës.....	9
7. Metodatat e auditimit.....	10
8. Dokumentimi i auditimit	10
III. PËRSHKRIMI I AUDITIMIT	11
1. Informacion i përgjithshëm.....	11
2. Përshkrimi i auditimit sipas drejtimeve të auditimit.....	11
2.1. Mbi ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë	11
2.2. Mbi zbatimin e kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë	22
2.3. Mbi verifikimin e dokumentacionit për qarkullimin e brendshëm të artikujve ushqimorë	38
IV. GJETJE DHE REKOMANDIME:	48
V. ANEKSE	55

Lista e Shkurtimeve

KLSH	Kontrolli i Lartë i Shtetit
ISSAI	Standardet Ndërkombëtare të Institucioneve Supreme të Auditimit
INTOSAI	Organizata Ndërkombëtare e Institucioneve Supreme të Auditimit
EUROSAI	Organizata Evropiane e Institucioneve Supreme të Auditimit
SRK	Spitali Rajonal Korçë
MSHMS	Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale
HACCP	Analiza e Rreziqeve dhe Pikave Kritike të Kontrollit (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)
OBP	Operatori i Blerjeve të Përqendruara
PV	Procesverbal
PMH	Praktikat e mira të Higjienës
PMP	Praktikat e mira të Prodhimit
UTU	Ushqimi dhe terapia ushqyese
MFK	Menaxhimi financiar dhe kontrolli

I. PËRMBLEDHJE EKZEKUTIVE:

Ky auditim u krye në vijim të sinjalizimeve të publikuara në burime të hapura (media), lidhur me ushqimin e ofruar për pacientët e shtruar në Pediatri të Spitalit Rajonal Korçë, për të cilën KLSH u angazhua për verifikimin e situatës. Nga verifikimi paraprak i kryer u konstatuan disa mangësi, për të cilat nevojitej mbledhja e evidencave të përshtatshme e të mjaftueshme për të formuar konkluzionet përkatëse, si dhe për të hartuar rekomandimet për përmirësimin e situatës. Në vijim të sa më sipër, bazuar në Programin e Auditimit nr. 948/2 prot., datë 14.10.2025, miratuar nga Kryetari i Kontrollit të Lartë të Shtetit, KLSH kreu auditimin tematik mbi ofrimin e shërbimit të ushqimit për pacientët e shtruar në Spitalin Rajonal Korçë.

1. Përshkrim i shkurtër i auditimit.

a. Përshkrim i shkurtër i institucionit

Spitali Rajonal Korçë është institucion spitalor publik, në varësi të Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, i financuar nga Fondi i Sigurimit të Detyrueshëm të Kujdesit Shëndetësor, përgjegjës për ofrimin e shërbimit mjekësor të specializuar në parandalimin, diagnostikimin, trajtimin dhe ndjekjen e pacientëve dhe të sëmurëve në Qarkun Korçë.

Bazuar në të dhënat e vëna në dispozicion nga Sektori i Kostos (ku përfshihet dhe specialisti për statistikat) në Spitalin Rajonal Korçë, ky spital ka një kapacitet maksimal prej 510 shtretër, ku për vitin 2024 rezultoi se ka patur gjithsej 9,247 të shtruar, me ditë/shtrimi plotësues 49,062, mesatarisht 5.35 ditë qëndrimi për pacient.

b. Rëndësia e çështjes dhe e auditimit të saj

Ushqimi i përshtatshëm dhe ushqyerja janë të rëndësishme për mirëqenien e pacientit dhe për shërimin e tij. Për këtë, spitali duhet të sigurojë vazhdimisht ushqim të përshtatshëm për planin e kujdesit për pacientin, ndaj shërbimi i ushqimit në institucionet spitalore publike konsiderohet jo vetëm si vakt ushqimor, por edhe si pjesë e trajtimit të pacientëve të shtruar, që ndihmon në rikuperimin e plotë dhe në kohë të tyre. Përpos aspektit material, kjo çështje ka një rëndësi thelbësore sociale, duke marrë parasysh që Spitali Rajonal Korçë mbulon ofrimin e shërbimit mjekësor në të gjithë Qarkun Korçë.

c. Qëllimi i auditimit

Qëllimi kryesor i auditimit tematik ishte vlerësimi nëse mënyra e organizimit të punës, mjedisi dhe aktivitetet e kontrollit janë të përshtatshme për të garantuar ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë sipas standardeve dhe duke garantuar sigurinë ushqimore, si dhe raportimi mbi gjetjet, konkluzionet dhe rekomandimet, për përmirësimin e situatës. Auditimi synon të vlerësojë gjendjen aktuale të ofrimit të shërbimit të ushqimit. Periudha orientuese e auditimit, por pa u kufizuar për përmbushjen e qëllimit të auditimit, është nga data 01.01.2024 deri në datën 30.09.2025.

d. Metodologjia e përdorur dhe metodat e mbledhjes dhe analizimit të të dhënave

Për grumbullimin e evidencave të mjaftueshme dhe të përshtatshme, grupi i auditimit ka përdorur metoda sipas përcaktimit në pikën 160 të ISSAI 4000, si observimet, shqyrtimi i dokumentacionit, intervistat, rikalkulimi, etj.

Sa i përket *observimeve*, grupi i auditimit ka verifikuar në terren të gjitha fazat e qarkullimit të ushqimit, që nga magazinimi e ruajtja, kuzhina, e deri në shpërndarjen fundore të pacientët në pavionet respektive, ku është vrojtuar procesi në 3 pavione të ndryshme.

Sa i përket *intervistave*, grupi i auditimit ka kryer intervista me të gjithë personelin e përfshirë, që nga magazinieri, kryekuzhinieri, punonjës të sektorit të hotelierisë (përgjegjës dhe specialistë), kryeinfermierë të pavioneve e deri te strukturat menaxhuese të SRK-së.

Në kampionimin e muajve ku janë kryer verifikimet e artikujve ushqimorë në raport me forcat ditore dhe dietat përkatëse, grupi i auditimit ka kryer përzgjedhje bazuar në numrin më të lartë të forcave.

2. Përshkrim i gjetjeve kryesore dhe rekomandimeve

e. Numri i gjetjeve dhe rekomandimeve

Nga shqyrtimi i evidencave, rezultoi se SRK për periudhën nën auditim paraqet parregullsi dhe mangësi në komponentët e menaxhimit financiar dhe kontrollit, sa i përket mekanizmave të mbikqyrjes dhe monitorimit, mjedisit dhe aktiviteteve të kontrollit, lidhur me ofrimin e shërbimit të ushqimit. Grupi i auditimit ka konstatuar 12 gjetje dhe ka dhënë 16 rekomandime.

f. Paraqitja e gjetjeve kryesore

Disa nga gjetjet kryesore konsistojnë në:

- mungesën e procedurës së shkruar për ofrimin e shërbimit të ushqimit në SRK, duke mos ndarë qartazi detyrat dhe përgjegjësitë e punonjësve administrativë dhe teknikë të përfshirë, si dhe duke mos paraqitur aktivitetet e kontrollit të ushtruara për të garantuar respektimin e praktikave të mira të higjienës dhe prodhimit dhe plotësimin e kapitullit 21 të Standardeve për Akreditim Spitalor;
- mospërfshirja e dietave pediatrike normale për disa grupmosha, pavarësisht se këto grupmosha trajtohen në Pediatriinë e Spitalit Rajonal Korçë;
- mungesa e një hallke profesionale kontrolli në procesin e hartimit dhe monitorimit të menuve ditore, pasi në strukturën organizative të SRK-së nuk përfshihet mjeku dhe/ ose infermieri dietolog, pavarësisht se këto pozicione janë përfshirë në rregulloren e funksionimit administrativo-financiar dhe teknik të SRK-së;
- mungesa e një sistemi funksional gjurmueshmërie të artikujve ushqimorë në SRK, në cilësinë e operatorit të biznesit ushqimor, ku të pasqyrohen të gjitha të dhënat identifikuese të artikujve ushqimorë të furnizuar, si prodhuesi/ importuesi, numri i lot-it, data e prodhimit dhe skadencës, ku konkretisht nga verifikimi i zbatimit të kontratave dhe dokumentacionit përkatës, u konstatua përdorimi për konsum njerëzor i produkteve vezë në tejkalim të afatit të lejuar 28-ditor, pas të cilit këto produkte lejohet të përdoren vetëm për përdorim industrial;
- frigoriferët që përdoren për magazinimin dhe ruajtjen e produkteve ushqimore (mish, bulmet) nuk janë të pajisur me matës temperature, si dhe nga verifikimi u konstatua se njëri nga frigoriferët ku ruhej produkti mish viçi ishte i amortizuar, duke përbërë risk kontaminimi mikrobiologjik të këtij produkti;
- në zbatimin e kontratave për furnizim u konstatuan parregullsi gjatë marrjes në dorëzim të artikujve ushqimorë. Për produktin bukë nuk dokumentohej çdo furnizim i kryer, por vetëm një përmbledhës mujor, ndërsa për artikujt koloniale dhe bulmet nuk përcaktoheshin të gjithë elementët identifikues të artikujve ushqimorë;
- SRK, në cilësinë e autoritetit kontraktor, ka amenduar kontratat për furnizim me artikuj ushqimorë, duke ndryshuar kushtet e kontratës nga kushtet e përshkruara në dokumentet e tenderit dhe ofertën fituese. Në një rast, ky amendim është kryer jashtë afatit fillestar për përfundimin e kontratës. Në dy raste, Komisioni i marrjes në dorëzim ka mbajtur procesverbale për shtyrjen e afatit të kontratës, nënshkruar edhe nga titullari, duke ndryshuar kushtet e kontratës (afatin) jo në formën e duhur ligjore;
- SRK ka pranuar një donacion të artikujve ushqimorë, marrë në dorëzim dhe pranuar vetëm nga komisioni i ngritur nga titullari i institucionit në fillim të vitit, por pa miratimin e tij për donacionin specifik;
- mospërputhje të konsiderueshme midis sasisë së produkteve ushqimore të menisë ditore të përcaktuar në dietat e Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024, në raport me artikujt

ushqimorë të dalë nga magazina, si dhe mungesa në periudha specifike në dalje të artikujve ushqimorë të detyrueshme për dieta të caktuara, si mish viçi, fruta, biskotë, etj.

- hartimi i një menuje të vetme për të gjitha kategoritë e pacientëve, pa diferencim sipas dietave përkatëse të paraqitura nga pavionet respektive, si dhe për periudhë rreth 8 muaj vakti i darkës ka qenë vetëm “kos”, duke mos garantuar shumëllojshmërinë e ushqimit për pacientët e shtruar.

g. Paraqitja e rekomandimeve kryesore

Me qëllim zgjidhjen e problematikave, janë dhënë disa rekomandime për përmirësimin e situatës, si më poshtë:

- ngritja e një grupi pune gjithëpërfshirës, me staf administrativ dhe teknik, për hartimin e një procedure të shkruar lidhur me ofrimin e shërbimit të ushqimit në SRK;

- ngritja e një grupi pune, për rishikimin e dietave ushqimore që aplikohen në SRK, për të garantuar përfshirjen e të gjitha grupmoshave që trajtohen;

- rishikimi i strukturës organizative, duke vlerësuar nevojën për parashikimin dhe funksionalizimin e roleve të mjekut dhe/ ose infermierit dietolog në procesin e planifikimit, hartimit dhe monitorimit të menuve ditore për pacientët e shtruar;

- hartimi dhe administrimi i një regjistri gjurmueshmërie për artikujt ushqimorë, ku të pasqyrohen të gjitha të dhënat identifikuese të tyre;

- planifikimi dhe kryerja e procedurave të nevojshme për furnizim me pajisje frigoriferike të përshtatshme për ruajtjen dhe magazinimin e produkteve që kërkojnë kushte dhe temperatura specifike ruajtje;

- hartimi i procesverbaleve nga ana e komisionit të marrjes në dorëzim për çdo furnizim të kryer me artikuj ushqimorë, si dhe përcaktimi i të gjithë elementëve identifikues për artikujt ushqimorë të furnizuar;

- çdo amendim kontrate duhet të realizohet sipas formës ligjore përkatëse gjatë afatit të vlefshmërisë së kontratës, si dhe në çdo rast duhet të jetë i justifikuar dhe i dokumentuar ligjërisht dhe teknikisht;

- rishikimi i procedurës së ndjekur për pranimin e donacioneve, ku pas vlerësimit të kryer nga komisioni përkatës, të merret miratim edhe nga titullari i institucionit për donacione specifike;

- organizimi i punës dhe aplikimi i aktiviteteve të përshtatshme të kontrollit për të garantuar se pacientët e shtruar marrin ushqim të shumëllojshëm, të përshtatshëm e në përputhje me planin e kujdesit klinik.

Gjithashtu, është rekomanduar për Ministrinë e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale forcimi i mekanizmave të kontrollit dhe mbikqyrjes, për të garantuar zbatimin e rekomandimeve që lidhen me veprimtarinë e SRK-së në kuadër të ofrimit të shërbimit të ushqimit.

3. Konkluzioni i auditimit

Nga auditimi tematik i ushtruar në Spitalin Rajonal Korçë janë konstatuar mangësi të theksuara në ofrimin e shërbimit të ushqimit për pacientët e shtruar. Spitali Rajonal Korçë e siguron shërbimin e përgatitjes dhe shpërndarjes së ushqimit për personat e shtruar nëpërmjet një stafi të dedikuar në Sektorin e Hotelerisë, duke u furnizuar me artikuj të ndryshëm ushqimorë (bukë, mish, bulmet, vezë, fruta – perime, koloniale) nëpërmjet procedurave të prokurimit të realizuara nga organi qendror blerës, të përgatitura në kuzhinën e SRK-së.

Si fillim, Spitali Rajonal Korçë nuk ka një procedurë standarde të miratuar mbi ofrimin e shërbimit të ushqimit, ku të detajohet procesi dhe hallkat e përfshira, detyrat dhe përgjegjësitë e ndërlidhura të punonjësve të përfshirë në këtë proces, si dhe hallkat e kontrollit për të garantuar se shërbimi ofrohet në standardin dhe cilësinë e kërkuar.

Rregullorja e brendshme e SRK-së nuk është miratuar nga ministri përgjegjës për shëndetësinë dhe parashikimet e kësaj rregulloreje nuk janë në përputhje me strukturën organizative të SRK-së, pasi në këtë dokument përcaktohet se në Përgjegjësi i Sektorit të Hotelerisë ka në varësi mjek dhe infermier dietolog, ndërkohë që në strukturën organizative të miratuar nga MSHMS-

ja këto pozicione nuk janë parashikuar, pra në strukturën organizative të SRK-së nuk ka as mjek dietolog dhe as infermier dietolog.

Nga auditimi u konstatua se Spitali Rajonal Korçë, në cilësinë e operatorit të biznesit ushqimor, sipas përcaktimit në nenin 3, pika 2 dhe 3, të Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar, paraqet disa mangësi thelbësore, që ndikojnë në garantimin e sigurisë ushqimore, sikurse konsiderohet mungesa e hartimit të planit HACCP dhe e administrimit të regjistrit të gjurmueshmërisë për artikujt e furnizuar, sipas përcaktimeve në nenet 25 dhe 26 të këtij Ligji, të Kreut III të VKM-së nr. 760, datë 16.09.2015, si dhe të Udhëzimit nr. 20, datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit “Për zbatimin e programeve paraprahe, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore”. Nga observimet e kryera nga grupi i auditimit u konstatua se ushqimi (artikujt ushqimorë përpara përgatitjes dhe ushqimi pas përgatitjes) qarkullon vazhdimisht në ambiente me risk kontaminimi, që nga momenti i magazinimit e deri në momentin e shpërndarjes të pacientit. Risk të veçantë paraqet ruajtja frigoriferike e produkteve ushqimore (mish, bulmet), për të cilët kërkohet që të ruhen në temperatura të kontrolluara për të eliminuar riskun e kontaminimit. Asnjë nga frigoriferët në magazinën e ushqimeve në SRK nuk është i pajisur me matës temperature e rrjedhimisht nuk dokumentohen në temperaturat e ruajtjes së produkteve, për më tepër frigoriferi ku ruhej produkti mish viçi ishte në gjendje të amortizuar.

Urdhri i MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024, ka përcaktuar dietat tip për sëmudshmëritë e ndryshme të detajuara në kalorazh e nutrientë, si dhe asortimente orientuese me gramaturat përkatëse për secilën dietë. Në dietat pediatrike të përzgjedhura për SRK, nuk rezulton të jenë mbuluar grupmoshat e fëmijëve 1-4 muaj, 6,8 muaj, 8-12 muaj, 1-3 vjeç, pavarësisht se këto janë grupmosha që trajtohen në pavionet e Pediatriisë së SRK-së. Pavarësisht dërgimit për zbatim të Urdhrit nr. 72, datë 07.02.2024, SRK-ja ka filluar aplikimin e kuotave të reja vetëm në muajin korrik 2024, pra rreth 4-5 muaj më vonë.

Për shkak të mungesës së hallkave të kontrollit nga strukturat menaxhuese të SRK-së, pavarësisht përcaktimit në forca ditore nga ana e Kryeinfermierëve, nga dokumentacioni i vënë në dispozicion rezulton se për periudhën e audituar 01.01.2024 – 30.09.2025, kuzhina e SRK-së ka dokumentuar hartimin e vetëm 1 menuje me 3 vakte për çdo ditë, ndërkohë që çdo dietë pjesë e forcës duhet të kishte menu specifike, me kalorazh, makronutrientë dhe asortimente të përcaktuar. Nga regjistrat e planit të prodhimit dhe fletë-daljet e magazinës u konstatuan diferenca të konsiderueshme në raport me asortimentet e përcaktuara në Urdhrin e MSHMS-së, kryesisht diferenca pozitive në artikujt qumësht, kos, ku rezulton të jenë përdorur më shumë nga sa duhet të ishin përdorur, dhe diferenca negative në zarzavate e fruta-perime, ku rezulton të jenë përdorur më pak nga sa duhet të ishin përdorur. Gjithashtu, rezulton se në vijimësi ka patur mungesa të shumta të artikujve ushqimorë për periudha të caktuara.

Nga auditimi i zbatimit të kontratave të lidhura me operatorët ekonomikë për furnizimin me artikuj ushqimorë, u konstatuan parregullsi të ndryshme, që kanë sjellë vonesa në furnizim e rrjedhimisht ka krijuar mungesa në artikuj ushqimorë. Një problematikë tjetër që ka shkaktuar vonesa në furnizime, i evidentuar nga ana e operatorëve ekonomikë, është dokumentimi i plotësisht të specifikimeve teknike të përcaktuara në procedurën e prokurimit të zhvilluar nga organi qendror blerës Operatori i Blerjeve të Përqendruara, me certifikatat e cilësisë për artikuj të ndryshëm ushqimorë, për analizimin e të cilave nuk rezulton të ketë asnjë organ të akredituar certifikues në RSH.

Gjithë sa më sipër, duke nisur nga mungesa e sistemeve efektive të kontrollit në kryerjen e proceseve, duke vijuar me problematikën e hasura në zbatimin e kontratave të furnizimit me artikuj ushqimorë, kanë ndikuar në përshtatshmërinë dhe përputhshmërinë e ushqimit me planin e kujdesit klinik për të, si kriter i përcaktuar në Kapitullin 21 të Standardeve të cilësisë për akreditim spitalor, miratuar me Urdhrin e MSHMS-së nr. 35, datë 22.01.2021, komponentë të së cilës ndër të tjerë janë shumëllojshmëria e ushqimit, siguria në përgatitje, përpunim, ruajtje

dhe shpërndarje të ushqimit, menaxhimi i shërbimeve të ushqimit sipas ligjeve dhe rregulloreve në fuqi, etj.

II. HYRJA

Mbështetur në Ligjin 154/2014, datë 27.11.2014 “Për Organizimin dhe Funksionimin e KLSH”, në zbatim të Programit të Auditimit nr. 948/2, datë 14.10.2025, miratuar nga Kryetari i Kontrollit të Lartë të Shtetit, nga data 14.10.2025 deri më datë 14.11.2025, në subjektin Spitali Rajonal Korçë, u krye auditimi tematik i përputhshmërisë “Mbi ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë”, nga grupi i auditimit me përbërje:

1. D. P.
2. A. Z.
3. K. H.

1. Objektivat dhe qëllimi i auditimit

Objekt i këtij auditimi tematik përputhshmërie është të përcaktohet niveli i zbatimit të kriterëve të vlerësimit, referuar kuadrit rregullator të cilësuar në paragrafin nr. 5 “Kriteret e vlerësimit”. Ky auditim ka si qëllim:

- Dhënien e një vlerësimi objektiv e të pavarur, nëse aktivitetet përputhen, në të gjitha aspektet materiale, me kriteret e aplikuara, si ligje, Vendime të Këshillit të Ministrave, standarde akte normative të Ministrive, kontrata, marrëveshje, instrumente të tjerë që përmbajnë rregulla etj.
- Promovimin e qeverisjes së mirë, duke identifikuar dhe raportuar devijimet nga kriteret, në mënyrë që të merren veprime korrigjuese si dhe të identifikohen strukturat dhe personat përgjegjës për veprimet e tyre.

2. Identifikimi i çështjes.

Referuar objektit të auditimit, u identifikuan çështjet për auditim si më poshtë:

1. Ofrimi i shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë.
2. Zbatimi i kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë.
3. Verifikimi i dokumentacionit për qarkullimin e brendshëm të artikujve ushqimorë.

3. Përgjegjësitë e strukturave drejtuese të subjektit të audituar lidhur me çështjen nën auditim

Spitali Rajonal Korçë – Shërbimi mjekësor në SRK ushtrohet në përputhje me Ligjin nr. 10107, datë 30.03.2009 “Për kujdesin shëndetësor në RSH”, Ligjin nr. 9106, datë 17.07.2003 “Për shërbimin spitalor në RSH”, si dhe akte të tjera ligjore e nënligjore që lidhen me këtë veprimtari. Misioni i SRK-së është ofrimi i shërbimeve mjekësore të specializuara në parandalimin, diagnostikimin, trajtimin dhe ndjekjen e të sëmurëve të Qarkut Korçë.

Bazuar në vlerësimin e nevojave dhe planin e kujdesit për pacientin, mjeku kurues dhe kryeinfermieri përcaktojnë ushqimin e përshtatshëm për pacientin. Sipas përcaktimit në Standardet për Akreditim Spitalor, miratuar me Urdhrin e MSHMS-së nr. 35, datë 22.01.2021, spitali gjithmonë duhet të ketë për pacientët ushqim të përshtatshëm dhe në përputhje me planin e kujdesit klinik të tyre, që është e rëndësishme për mirëqenien e pacientit dhe për shërimin e tij.

4. Përgjegjësitë e Audituesve të KLSH:

Objektivi i audituesit të jashtëm publik lidhet me garantimin e sigurisë së arsyeshme, nëse veprimtaria e subjektit të audituar është zhvilluar në përputhje me kriteret e paracaktuara ligjore, nëse në tërësi nuk paraqiten anomali materiale, kështu si pasaktësi apo gabime që mund

të kenë ekzistuar, si dhe për të konkluduar me një raport auditimi që përfshin një konkluzion. Siguria e arsyeshme është një nivel i lartë sigurie, por nuk garanton që auditimi i kryer në përputhje me standardet mundëson identifikimin e çdo gabimi apo anomalie që mund të ekzistojë. Përveç standardeve ISSAI, audituesi i KLSH, gjithashtu aplikon edhe gjykimin dhe skepticizmin e tij profesional në punën audituese. Auditimi identifikon çështjet më të rëndësishme lidhur me auditimin e pasqyrave financiare të periudhës aktuale duke i përkthyer në raportet e auditimit, me përjashtim të rasteve kur kuadri ligjor nuk lejon vënien në dispozicion të tyre për publikun ose në raste të rralla kur vetë ne vendosim që këto çështje nuk duhet të përfshihen në raport për shkak të pasojave negative që publikimi i tyre mund të sjellë në publikun e gjerë.

5. Kriteret e vlerësimit.

Ligje:

- Ligji nr. 154/2014, datë 27.11.2014 “Për organizimin dhe funksionimin e Kontrollit të Lartë të Shtetit”;
- Ligji nr. 55/2022 “Për shërbimin spitalor në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar;
- Ligji nr. 10107, datë 30.03.2009 “Për kujdesin shëndetësor në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar;
- Ligji nr. 10296, datë 08.07.2010 “Për menaxhimin financiar dhe kontrollin”, i ndryshuar;
- Ligji nr. 162/2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar;
- Ligji nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar; etj.

VKM:

- VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar;
- VKM nr. 760, datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”; etj.

Akte të tjera nënligjore

- Udhëzimi i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 20, datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet ushqimore”;
- Udhëzimi i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”;
- Urdhri i Zëvendësministrit të Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale nr. 72, datë 07.02.2024 “Për miratimin e kalorazhit ditor për pacientë të shtruar në institucionet shëndetësore me shtretër...”;
- Udhëzimi i Ministrit të Financave nr. 30, datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”;
- Urdhri i Ministrit të Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale nr. 35, datë 22.01.2021 “Standardet për Akreditim Spitalor”;
- Rekomandim i përbashkët i Agjencisë së Prokurimit Publik (nr. 10181 prot., datë 19.11.2018) dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit (nr. 8514 prot., datë 19.11.2018) “Mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”; etj.

6. Standardet e auditimit të aplikuara në kryerjen e punës.

Standardet e auditimit:

- INTOSAI-P 1-9, 10-99;

- ISSAI 100-129;
- ISSAI 400-499;
- ISSAI 4000-4899;
- GUID 4900-4999.

7. Metodatat e auditimit

Përzgjedhja e metodave të përdorura, u mbështetet në vlerësimin e riskut dhe materialitetit, duke patur në fokus përmbushjen e qëllimit të auditimit. Për dhënien e një vlerësimi sa më objektiv, profesional e të pavarur, të saktë, të plotë e të qartë për rregullshmërinë e aktivitetit të SRK-së në raport me çështjen e audituar, nga grupi i auditimit janë aplikuar:

Për grumbullimin e evidencave të mjaftueshme dhe të përshtatshme, grupi i auditimit ka përdorur metoda sipas përcaktimit në pikën 160 të ISSAI 4000, si observimet, shqyrtimi i dokumentacionit, intervistat, rikalkulimi, etj.

Sa i përket *observimeve*, grupi i auditimit ka verifikuar në terren të gjitha fazat e qarkullimit të ushqimit, që nga magazinimi e ruajtja, kuzhina, e deri në shpërndarjen fundore të pacientëve në pavionet respektive, ku është vrojtuar procesi në 3 pavione të ndryshme.

Sa i përket *intervistave*, grupi i auditimit ka kryer intervista me të gjithë personelin e përfshirë, që nga magazinieri, kryekuzhinieri, punonjës të sektorit të hotelerisë (përgjegjës dhe specialistë), punonjës të sektorit të financës, kryeinfermierë dhe strukturat menaxhuese të SRK-së.

Në kampionimin e muajve ku janë kryer verifikimet e artikujve ushqimorë në raport me forcat ditore dhe dietat përkatëse, grupi i auditimit ka kryer përzgjedhje bazuar në numrin më të lartë të forcave mujore.

8. Dokumentimi i auditimit

Dokumentimi i auditimit, është mbështetur në kërkesat e Manualit të Auditimit të Përputhshmërisë, miratuar me Vendimin e Kryetarit të KLSH nr. 245, datë 29.12.2022, në Rregulloren e Procedurave të Auditimit në KLSH, miratuar me Vendimin e Kryetarit të KLSH nr. 7, datë 17.01.2024.

III. PËRSHKRIMI I AUDITIMIT

1. Informacion i përgjithshëm

Spitali Rajonal Korçë është institucion spitalor publik, në varësi të Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, i financuar nga Fondi i Sigurimit të Detyrueshëm të Kujdesit Shëndetësor, përgjegjës për ofrimin e shërbimit mjekësor të specializuar në parandalimin, diagnostikimin, trajtimin dhe ndjekjen e pacientëve dhe të sëmurëve në Qarkun Korçë.

Bazuar në të dhënat e vëna në dispozicion nga Sektori i Kostos (ku përfshihet dhe specialisti për statistikat) në Spitalin Rajonal Korçë, ky spital ka një kapacitet maksimal prej 510 shtretër, ku për vitin 2024 rezultoi se ka patur gjithsej 9,247 të shtruar, me ditë/shtrimi plotësues 49,062, mesatarisht 5.35 ditë qëndrimi për pacient.

Spitali Rajonal Korçë e siguron shërbimin e përgatitjes dhe shpërndarjes së ushqimit për personat e shtruar nëpërmjet një stafi të dedikuar në Sektorin e Hotelerisë, duke u furnizuar me artikuj të ndryshëm ushqimorë (bukë, mish, bulmet, vezë, fruta – perime, koloniale) nëpërmjet procedurave të prokurimit të realizuara nga organi qendror blerës, të përgatitura në kuzhinën e SRK-së.

2. Përshkrimi i auditimit sipas drejtimeve të auditimit

2.1. Mbi ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë

Në zbatim të pikës 1 të programit të auditimit nr. 948/2 prot., datë 14/10/2025, u shqyrtua dokumentacioni, si më poshtë:

1. Struktura organizative dhe Rregullorja e brendshme e funksionimit të Spitalit Rajonal Korçë;
2. Urdhri i MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024 *“Për miratimin e kalorazhit ditor për pacientë të shtruar në institucionet shëndetësore me shtretër...”*;
3. Dokumentacion i vënë në dispozicion nga SRK.

Struktura organizative e Spitalit Rajonal Korçë është miratuar nëpërmjet Urdhrit të Ministrit të Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale nr. 163, datë 17.03.2023, me numër total prej 545 punonjës. Në Sektorin e Hotelerisë, përfshihet Përgjegjësi i Sektorit, 1 Kryekuzhinier, 14 punonjës hotelerie/ kuzhinier/ pjatararës (aktualisht janë 6 kuzhinierë dhe 8 pjatararës) dhe magazinierët/ përgjegjës materialit.

Veprimtaria e njësisve brenda Spitalit Rajonal Korçë bazohet në Rregulloren e funksionimit administrativo-financiar dhe teknik në SRK, të miratuar nga Drejtori i Përgjithshëm L. B. me nr. 1903/1 prot., datë 29.12.2022. Kjo rregullore nuk rezultoi të jetë miratuar nga Ministri i Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, në kundërshtim me nenin 29, pika 2, të Ligjit nr. 90/2012 *“Për organizimin dhe funksionimin e administratës shtetërore”*. Në Rregulloren e brendshme nr. 1903/1 prot., datë 29.12.2022, përcaktohet se *“Shefi i Zyrës së Hotelerisë ka në varësinë e tij: ekonomistin e hotelerisë, mjekun dietolog, infermierin dietolog, magazinierin, përgjegjësit e materialeve dhe punonjësit e lavanderisë në shërbimet mjekësore”*. Ky përcaktim nuk gjen mbështetje në Strukturën organizative të miratuar nga MSHMS-ja, pasi konstatohet se në strukturë nuk janë parashikuar pozicione të mjekut dhe infermierit dietolog.

Nga auditimi rezultoi se Spitali Rajonal Korçë nuk ka miratuar një procedurë specifike (ose të përfshirë në dokumentet e tjerë të brendshëm të institucionit), ku të përcaktohet procedura e ndjekur për ofrimin e shërbimit të ushqimit, si dhe nuk ka miratuar gjurmën e auditimit, në kundërshtim me nenin 16, pika 2, nenin 22 të Ligjit nr. 10296, datë 08.07.2010 *“Për menaxhimin financiar dhe kontrollin”*, i ndryshuar, dhe pikën 3.3.2 të Manualit të Menaxhimit Financiar dhe Kontrollit. Njësitë publike, për realizimin e objektivave dhe përdorimin e

fondeve buxhetore në mënyrë të ligjshme, ekonomike, efektive dhe eficiente, duhet të organizojnë veprimtarinë edhe në procedura të brendshme të shkruara dhe të miratuara nga titullarët. Kjo do të garantonte uniformitetin në kryerjen e proceseve të punës, identifikimin e aktiviteteve të kryera dhe përgjegjësitë e aktorëve të përfshirë në secilin prej aktiviteteve, së bashku me një pamje të përgjithshme të veprimtarive të kontrollit që identifikohen brenda një procesi dhe që garantojnë përmbushjen e objektivave të tij. Qëllimi i manualeve të proceseve të punës është të përcaktojë në detaje rolin dhe detyrat brenda njësisë, duke mundësuar njëherazi edhe gjurmën e auditimit. Gjurma e auditimit është një instrument menaxhimi që mundëson (i) nga njëra anë ndjekjen e ecurisë së një procesi nga fillimi në fund dhe, (ii) në anën tjetër, ndjekjen e ecurisë së këtij procesi përgjatë strukturave të njësisë apo ndërmjet vetë njësisë dhe subjekteve të jashtme.

Nga Përgjegjësi i Sektorit të Hotelarisë është përshkruar procedura e ndjekur për ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë, si më poshtë:

- Në SRK, plotësimi i nevojave të pacientëve për ushqim sigurohet nëpërmjet ushqimit që përgatitet në kuzhinën e spitalit dhe u shpërndahet të sëmurëve në 3 vakte (mëngjes, drekë, darkë);
- Kryeinfermieri i pavionit, rreth orës 12 (pasi janë kryer daljet dhe shtrimet) plotëson fletën e forcës në dy kopje për çdo pacient (për ditën e nesërme), duke përcaktuar llojin e dietës, në bazë të kartelës dhe, pasi e siglon te mjeku një kopje, e dërgon një kopje te Sektori i financës dhe një kopje te Kuzhina. Nëse kryhen shtrime pasi janë dorëzuar fletët e forcës, pacienti nuk përfshihet në forcë.
- Në bazë të fletëve të forcës, Kryekuzhinieri përgatit planin e prodhimit të ushqimit, bazuar në racionet dhe gramaturat përkatëse, si dhe duke u vënë në dijeni të ushqimeve që ka në magazinë. Më pas, plotëson fletën ditore të ushqimit në Zyrën e Financës e më tej tërheq ushqimet nga magazina.
- Sektori i Financës, bazuar në fletët e forcës dhe planin e prodhimit të hartuar nga kuzhina, përllorarit fletën ditore të ushqimit, e cila pasi siglohet në Sektorin e Hotelarisë, shërben si urdhër dorëzimi për magazinën.
- Ushqimi gatuhet çdo ditë dhe u shpërndahet të shtruarve nga punonjësit përgjegjës të çdo pavioni (të përcaktuar në strukturë si *pjatalarës*), të cilët tërheqin racionet e gatuar sipas dietave duke firmosur në regjistrin e shpërndarjes së ushqimit dhe në bashkëpunim me Kryeinfermierin e pavionit shpërndajnë ushqimin te pacientët.

Mbi përcaktimin e dietave ushqimore

Nëpërmjet Urdhrit të Zëvendësministrit Nr. 72, datë 07.02.2024 “*Për miratimin e kalorazhit ditor për pacientë të shtruar në institucionet shëndetësore me shtretër...*”, janë miratuar dietat tip për sëmundshmëritë e ndryshme dhe kalorazhit përkatës për pacientët e shtruar në institucione shëndetësore me shtretër, si dhe disa asortimente orientuese me gramaturat përkatëse, për secilën nga dietat.

Bazuar në sa më sipër, me anë të urdhrit të brendshëm të Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë nr. 262 prot., datë 12.02.2024, është ngritur grupi i punës për përcaktimin e dietave tip që do të aplikohen në Spitalin Rajonal Korçë (lidhur me sëmundshmëritë që trajtohen, etj.), me përbërje nga administrata dhe sektori teknik (shërbimi i urgjencës, reanimacion, kardiologji, kirurgji, reanimacion pediatri, patologji). Grupi i punës ka hartuar procesverbalin nr. 359 prot., datë 21.02.2024 “*Për përcaktimin e dietave tip që do të aplikohen në shërbimet e Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë*”, duke përzgjedhur ato dieta që përshtaten me sëmundshmëritë dhe diagnozat që trajtohen në shërbimet e institucionit spitalor Korçë. Nëpërmjet Urdhrit të brendshëm të Drejtorit të SRK-së nr. 410 prot., datë 04.03.2024, është ngritur grupi i punës për përcaktimin e vlerës në lekë të dietave tip të përcaktuara që do të përdoren në SRK, i cili ka pasqyruar punën e kryer në PV nr. 426/1 prot., datë 06.03.2024, duke përcaktuar dietat e

detajuara me vlerat përkatëse. Për këtë, grupi i punës i është referuar çmimeve të artikujve ushqimorë përkatës nga marrëveshjet kuadër në fuqi dhe sasive të përcaktuara në dietat dhe menutë e hartuara në Urdhrin e MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024.

Në konkluzion, dietat që aplikohen në SRK, sipas përdorimit dhe kalorazhit përkatës, si dhe kuotat përkatëse financiare paraqiten, si më poshtë:

Nr.	Dieta	Përdorimi	Kalorazhi	Kuota financiare ¹ (mish viçi; mish pule)
DIETA PËR TË RRRITUR				
1	Dieta nr. 1 (normale)	Për të sëmurët me aparat tretës normal	2776 kkal (proteina 100 gr., lipide 77 gr., glucide 420 gr.)	382.052 lekë; 337.052 lekë
2	Dieta nr. 2 (Hidrike A)	Pas interveneteve kirurgjikale me abdomen dhe sindromën abdominal akute	102 kkal (prot. 3.5 gr., lip. 9.8 gr., gluc. 0 gr.)	293.64 lekë; 203.64 lekë
3	Dieta nr. 2 (Hidrike B)	Pas interveneteve kirurgjikale me abdomen dhe sindromën abdominal akute	400 kkal (prot. 0 gr., lip. 0 gr., gluc. 100 gr.)	146.2 lekë
4	Dieta nr. 5 (Dieta e qullët gjysmë e lëngët)	Në fazën postoperatore të të sëmurët me pamundësi për të përtypur, në sëmundje psikike, anoreksi nervore e zgjatur, gjendje fibrile, sëmundje e fytyrës, ezofagut, stomakut	1616 kkal (prot. 80 gr., lip. 12 gr., gluc. 297 gr.)	322.7154 lekë; 286.7154 lekë
5	Dieta nr. 12 (Dieta për diabetikoobezë dhe atë të dobët)	Për të sëmurët me diabet	800 – 3000 kkal	381.1634 lekë; 351.1634 lekë
6	Dieta nr. 14 (Hiperkalorike, hiperproteinike, hiperglucidike)	Në anemi, kaheksi, TBC, sëmundje malinje, ortopedi, plastike, rehabilitim, sëmundje psikike (këtu përfshihet dhe mjeku roje)	3000 kkal (prot. 122 gr., lip. 108 gr., gluc. 385 gr.)	491.8234 lekë; 431.8234 lekë
DIETA PEDIATRIKE				
1	Dieta nr. 1 (B Normale)	Për fëmijë 4-6 muaj	481.5 kkal (proteina 13.5 gr., lipide 22.5 gr., glucide 56.25 gr.)	117.96 lekë
2	Dieta nr. 2 (B Normale)	Për fëmijë 3-6 vjeç	1684 kkal (prot. 62 gr., lip. 56 gr., gluc. 233 gr.)	247.8414 lekë
3	Dieta nr. 2 (C Normale)	Për fëmijë 6-14 vjeç	2390 kkal (prot. 75 gr., lip. 70 gr., gluc. 365 gr.)	314.287 lekë
4	Dieta nr. 3 (B)	Për sëmundje virale, hepatite, tifo, për fëmijë 3-14 vjeç	1858 kkal (prot. 66 gr., lip. 66 gr., gluc. 250 gr.)	283.549 lekë
5	Dieta nr. 10 (e lëngshme për repartet ditore)	Për fëmijë 1-14 vjeç	650 kkal (prot. 16 gr., lip. 11 gr., gluc. 122 gr.)	78.6 lekë

Burimi: Procesverbal i grupit të punës nr. 359 prot., datë 21.02.2024, përpunuar nga grupi i auditimit

Sa i përket dietave të përzgjedhura, në rastin e dietave pediatrike normale, nuk janë mbuluar grupmoshat e fëmijëve 1-4 muaj, 6-8 muaj, 8-12 muaj, 1-3 vjeç (sipas përcaktimit në Urdhrin e MSHMS-së: Dietat nr. 1A, 1C, 1D, 2A) pavarësisht se këto janë grupmosha që trajtohen në pavionet e Pediatriisë së Spitalit Rajonal Korçë.

Për më tepër, Dieta 1 B Normale për fëmijë 4-6 muaj (sikurse dhe dieta 1 A normale për fëmijë 1-4 muaj, e papërfshirë në listë), sipas përcaktimit në Udhëzimin e MSHMS-së, përfshijnë Qumësht formulë standarde 1, ndërkohë që ky artikull nuk është furnizuar kurrë në SRK, rrjedhimisht fëmijët me dietë normale 1-6 muaj nuk e marrin këtë artikull sipas përcaktimit në dietë ushqimore.

¹ Sipas përlllogaritjes në procesverbalin nr. 426/1 prot., datë 06.03.2024 të hartuar nga grupi i punës i ngritur me Urdhrin e Drejtorit të SRK-së nr. 410 prot., datë 04.03.2025.

Përpara hyrjes në fuqi të Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024, dietat bazoheshin në Urdhrin e Ministrisë së Shëndetësisë nr. 28, datë 08.02.1998 “Për ndryshimin e kuotave ditore të ushqimit në institucionet spitalore”, pasqyruar si më poshtë:

Nr.	Dieta	Kalorazhi	Përdorimi	Kuota financiare
DIETA PËR TË RRRITUR				
1	Dieta normale (4, 6)	2700 kkal (prot. 100 gr., lip. 77 gr., gluc. 420 gr.)	Në pacientët me aparat tretës normal	196 lekë
2	Dieta e qullët (8)	2100 kkal (prot. 80 gr., yndyrna 12 gr., gluc. 297 gr.)	Në fazë postoperative me vështirësi përlypje	189 lekë
3	Dieta diabetike (5)	800 – 3000 kkal	Diabetikët obezë dhe ata të dobët	189 lekë
4	Dieta hidrike (2)		Pas interventeve kirurgjikale	9 lekë
5	Dietë e lëngshme (3)	650 kkal	Për ditorin dhe pas interventeve dita 2-3	32 lekë
6	Dietë hiperkalorike	3000 kkal	Në anemi, TBC, etj.	257 lekë
DIETA PEDIATRIKE				
1	Dieta pediatrike normale (4, 6, 5, 9)	2000 kkal	Në fëmijët 4-14 vjeç	152 lekë
2	Dieta për prematurë, shoqërues dhe latante	1800 kkal	Në fëmijë	100 lekë
3	Dieta hiperkalorike, hiperproteinike (10) speciale	1800 kkal (prot. 66 gr., yndyrna 70 gr., sheqerna 240 gr.)	Për sëmundje hematologjike	194 lekë
4	Dieta për repartin ditor	650 kkal	Fëmijë 0-14 vjeç	32 lekë
5	Dieta për mjek roje			196 lekë
6	Dieta për kuzhinën			60 lekë

Nga sa më sipër, evidentohet se, me hyrjen në fuqi të Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024, ku janë përcaktuar dietat specifike, kalorazhet dhe nutrientët, si dhe asortimentet për secilën prej dietave, ka shënuar një rritje në vlerë të dietave të përdorura, që do të mundësonte pasurimin dhe rritjen e shumëllojshmërisë së menuve të përgatitura, si dhe përputhshmërinë e tyre me dietat e përcaktuara për trajtimin dhe rehabilitimin e pacientëve të shtruar.

Nga njëra anë, shpenzimet sipas muajve për furnizimin me artikuj ushqimorë në zbatim të kontratave të lidhura, me qëllim ofrimin e shërbimit të ushqimit për pacientët e shtruar në SRK, paraqiten, si më poshtë:

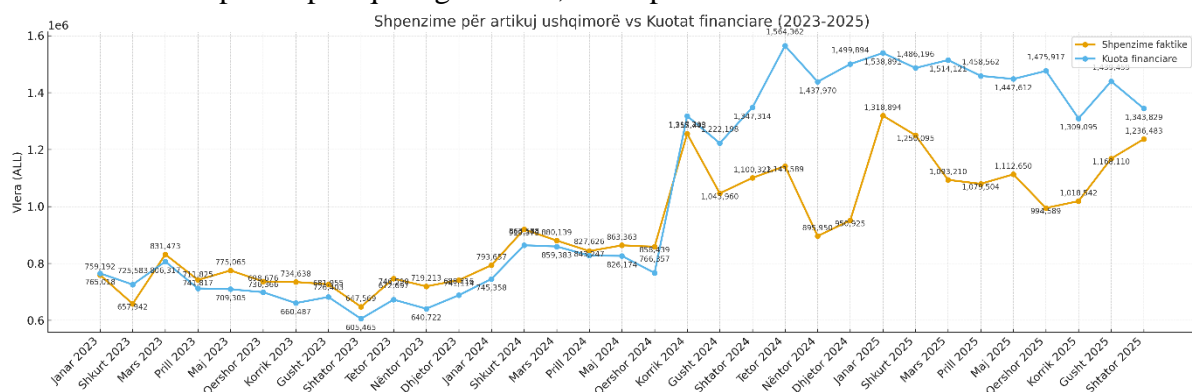
Muaji	Viti 2023	Viti 2024	Viti 2025
Janar	759,192	793,657	1,318,894
Shkurt	657,942	919,373	1,250,095
Mars	831,473	880,139	1,093,210
Prill	741,817	843,247	1,079,504
Maj	775,065	863,363	1,112,650
Qershor	736,366	858,439	994,589
Korrik	734,638	1,255,445	1,018,542
Gusht	726,403	1,045,960	1,168,110
Shtator	647,569	1,100,322	1,236,483
Tetor	746,598	1,141,589	
Nëntor	719,213	895,950	
Dhjetor	741,114	950,925	
TOTALI	8,817,390	11,548,409	10,272,077

Nga ana tjetër, përlllogaritja mujore sipas kuotave financiare të përcaktuara bazuar në forcat ditore në SRK, paraqitet, si më poshtë:

Muaji	Viti 2023	Viti 2024	Viti 2025
-------	-----------	-----------	-----------

Janar	765,018	745,358	1,538,981
Shkurt	725,583	863,588	1,486,196
Mars	806,317	859,383	1,514,141
Prill	711,225	827,626	1,458,562
Maj	759,005	826,174	1,447,626
Qershor	698,675	766,357	1,475,961
Korrik	660,487	1,317,703	1,309,075
Gusht	681,956	1,222,198	1,439,459
Shtator	605,465	1,347,314	1,343,332
Tetor	672,697	1,564,362	
Nëntor	640,722	1,437,970	
Dhjetor	688,216	1,499,894	
TOTALI	8,415,366	13,277,927	13,013,333

Të dhënat e mësipërme paraqiten grafikisht, si më poshtë:



Nga të dhënat e pasqyruara, rezulton se nga muaji janar 2023 deri në muajin qershor 2024, shpenzimet faktike tejkalojnë minimalisht kuotat financiare, kjo pasi vijojej puna me kuotat e vjetra, të cilat nuk ishin indeksuar me çmimet e artikujve në marrëveshjet kuadër dhe rrjedhimisht hasej vështirësi në plotësimin e nevojave për ushqim në raport me dietat dhe kuotat e përcaktuara. Nga muaji korrik 2024 vërehet një ndryshim i dukshëm i prirjes, ku kuotat financiare rriten në mënyrë domethënëse, pas fillimit të aplikimit të dietave të reja në zbatim të Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024, mosrealizim i cili paraqet faktin se artikujt ushqimorë të përdorur për ushqimin e pacientëve të shtruar nuk kanë përmbyshur dietat e përcaktuara.

Mbi hartimin dhe përgatitjen e menuve sipas dietave përkatëse

Në Spitalin Rajonal Korçë, menuja *hartohet* dhe *përgatitet* çdo ditë nga kryekuzhinieri, bazuar në forcat ditore të përcaktuara nga pavionet përkatëse në forcën ditore. Nga verifikimi u konstatua se në organikën dhe strukturën organizative të Spitalit Rajonal Korçë, të miratuar nëpërmjet Urdhrit të Ministrit të Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale nr. 163, datë 17.03.2023, nuk është parashikuar pozicioni i punës “*Mjek dietolog*”. Thënë këtë, pavarësisht përcaktimit të menuve orientuese nëpërmjet Urdhrit të Zëvendësministrit, menutë ditore *hartohen* dhe *përgatiten* nga kryekuzhinieri, bazuar në fletët e forcës të paraqitura nga Kryeinfiermieri dhe Mjeku i pavionit përkatës. *Menutë e hartuara* në asnjë rast nuk kalojnë në proces konfirmimi apo miratimi nga hallka të tjera nga stafi teknik (mjek/ kryeinfiermieri) i pavioneve respektive, për të garantuar se menutë e hartuara janë në përputhje me dietën ushqimore të përcaktuar për rehabilitimin e pacientëve të shtruar.

Në këtë proces nuk ka asnjë hallkë kontrolli (mbikqyrje/ monitorim) me specialistë fushe (mjek dietolog ose ekuivalent), për të verifikuar nëse menutë e hartuara dhe ushqimet e përgatitura plotësojnë kalorazhin dhe makronutrientët e përcaktuar, e shpërndajnë në mënyrë të përshtatshme ndërmjet vakteve, si dhe nëse ushqimet e përgatitura janë të përshtatshme dhe në përputhje me përcaktimet e mjekut në kartelat e pacientëve.

Sa i përket ditëve të pushimit zyrtar ose të fundjavave, forca përcaktohet në ditën e fundit të punës dhe qëndron e njëjtë deri në ditën pasardhëse të punës. Pra, në një fundjavë normale, forca e përlllogaritur në orën 12:00 të ditës së premte, prezumohet e pandryshuar për ditët e fundjavës, duke tërhequr nga magazina sasisë përkatëse të nevojshme për 3 ditë. Kjo situatë paraqet riskun e mospërfshirjes në forcë të shtrimeve të reja që ndodhin gjatë fundjavës. Risku shtohet në ditët kur gjatë fundjavës përkojnë edhe festa zyrtare, ku nga auditimi u konstatua se planifikimi bazuar në forca ditore është kryer paraprakisht deri në 6 ditë (*përlllogaritur forca për datat 1-6 janar 2025*). Në mungesë të një procedure të shkruar mbi ofrimin e shërbimit të ushqimit, kjo situatë nuk është parashikuar dhe rrezikon trajtimin dhe kujdesin e duhur shëndetësor për pacientët e shtruar në SRK.

Në Rregulloren e brendshme të SRK-së përcaktohet se Kryekuzhinieri koordinon punën për të shërbyer ushqimin sipas orareve të përcaktuara për pacientët dhe stafin e spitalit. Nga auditimi u konstatua se në asnjë dokument të brendshëm të SRK-së nuk është përcaktuar orari i shërbimit të ushqimit. Nga Përgjegjësi i Sektorit të Hotelierisë në SRK u bë me dije se në praktikë shpërndarja e ushqimit kryhet, si vijon:

Mëngjesi shërbehet nga ora 07:30 deri në orën 08:00.

Dreka shërbehet nga ora 12:00 deri në orën 12:30.

Darka shërbehet nga ora 17:30 deri në orën 18:00.

Përcaktimi i orareve nuk rezulton të jetë kryer pas konsultimit me stafin teknik të pavioneve respektive, kjo pasi në pavione të caktuara, konsumimi i vaktit të darkës përpara trajtimit me medikamente në orare të caktuara është jo vetëm i pamundur, por edhe i rrezikshëm. Mungesa e koordinimit të orareve të shpërndarjes së darkës me pavionet sjell që, vakti i darkës të shpërndahet në orarin e caktuar (17:30 – 18:00) dhe të qëndrojë i paambalazhuar hermetikisht në ambiente jo të përshtatshme në pavionet respektive, derisa të mundësohet ushqyerja e pacientit pas marrjes së trajtimit përkatës.

Gjithashtu, pacientët e shtruar qëndrojnë pa ushqyer për gati 14 orë (nga ora 18:00 kur përfundon shpërndarja e darkës, deri në orën 08:00 kur përfundon shpërndarja e mëngjesit), që është një kohë relativisht e gjatë, duke mbajtur në konsideratë faktin se ushqimi në spital nuk konsiderohet vetëm si vakt ushqimor, por edhe si pjesë e trajtimit të pacientit.

Lidhur me sigurinë ushqimore

Spitali Rajonal Korçë, në cilësinë e *operatorit të biznesit ushqimor*², sipas përcaktimit në nenin 3, pika 2 dhe 3, të Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “*Për ushqimin*”, i ndryshuar, nuk rezulton të ketë hartuar manualin e sistemit të vetëkontrollit HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza e rrezikut dhe pikat kritike të kontrollit*), si kërkesë e nenit 26 të këtij Ligji, i cili synon, si më poshtë:

- Identifikimin e të gjithë dëmtuesve të cilët mund të parandalohen, eliminohen ose reduktohen në një nivel të pranueshëm;
- Identifikimin e pikave kritike të kontrollit;
- Përcaktimin e limiteve kritike në pikat kritike të kontrollit;
- Përcaktimin e procedurave efektive të monitorimit sistematik të pikave kritike të kontrollit;
- Përcaktimin nëse procedurat e verifikimit të masave janë efektive; dhe
- Mbajtjen e dokumenteve dhe regjistrave të përshtatshëm për identifikimin e zbatimit efektiv të masave të përcaktuara.

² “*Biznes ushqimor*” është çdo veprimtari e ndërmarrë për qëllime përfitimi ose jo, publike ose private, për prodhimin, përpunimin dhe shpërndarjen e ushqimit. – neni 3, pika 2, i Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “*Për ushqimin*”; “*Operator i biznesit ushqimor*” është çdo person fizik ose juridik i regjistruar për të kryer veprimtari që lidhen me biznesin ushqimor, përgjegjës për të siguruar se kërkesat e ligjit të ushqimit janë arritur në biznesin ushqimor të kontrolluar prej tij. – neni 3, pika 3, i Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “*Për ushqimin*”.

Sipas përcaktimit në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 20, datë 25.11.2010, operatori i biznesit ushqimor harton, zbaton dhe ruan një ose disa procedura të qëndrueshme, duke u bazuar në parimet e HACCP-së. Sistemi i HACCP-së është sistematik dhe identifikon rreziqet specifike dhe masat për kontrollin e tyre, për të garantuar sigurinë e ushqimeve. Qëllimi i planit HACCP është të përshkruajë se cili segment i zinxhirit ushqimor përfshihet në të, cilit proces dhe cilave kategori të përgjithshme (biologjike, kimike dhe fizike) u adresohet.

Nisur nga specifikat e rastit, duke qenë se operatori i biznesit ushqimor në këtë rast është institucion spitalor me aktivitet rajonal, ekzistojnë rreziqe të ndryshme (kontaminimi, etj.), të cilat fillimisht duhet të identifikohen dhe më tej të parashikohen rrugët e ndjekura për mitigimin e këtyre rreziqeve.

Grupi i auditimit ka kryer observime duke ndjekur të gjitha fazat e qarkullimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë, nga ku rezultoi se qarkullimi i ushqimit realizohet, si më poshtë:

1. Fillimisht, pas furnizimeve periodike, artikujt ushqimorë magazinohen në një ambient magazinë në bodrumin e një prej godinave të spitalit, në një ambient pa dritë natyrale, pa ventilim, me rrezik lagështire, etj. Nga verifikimi në terren, u konstatua se në këtë ambient mbaheshin edhe artikujt të tjerë që nuk kishin lidhje me ushqimin, si produkte pastrimi, detergjentë, etj., por jo në kontakt të drejtpërdrejtë me artikujt ushqimorë. Gjithashtu, frigoriferët ku ruhen produkte si mish, bulmet, nuk rezultojnë të kenë matës temperature, duke riskuar ruajtjen e produkteve në temperatura jo të përshtatshme që mund të sjellin kontaminim të tyre.

Foto nr. 1-3: Ambienti ku magazinohen ushqimet pas furnizimit



Burimi: Observimi i kryer nga grupi i auditimit

2. Më tej, me hartimin e menuve ditore nga kuzhinierja, artikujt ushqimorë tërhiqen nga magazina dhe dërgohen në kuzhinë, duke u transportuar nga njëra godinë në tjetrën (në ambientet e kuzhinës).

3. Kuzhina e spitalit është e përqendruar, pra dietat për të gjithë të shtruarit, pavarësisht pavioneve ku janë shtruar, përgatiten në kuzhinën që ndodhet në katin përdhës të godinës së Pediatriisë. Godina në të cilën ndodhet kuzhina është godinë relativisht e vjetër dhe ka nevojë për ndërhyrje restauruese. Në vendin e gatimit nuk ka aspirator, duke detyruar që për qarkullimin e ajrit të hapen dritaret, të cilat nuk janë të pajisura me rrjeta për mbrojtjen nga insektet, etj.

Foto nr. 4-6: Ambientet e kuzhinës qendrore të Spitalit Rajonal Korçë



Burimi: Observimi i kryer nga grupi i auditimit

4. Pasi kuzhinierët kanë përgatitur ushqimet, punonjëset e pavioneve respektive tërheqin racionet bazuar në forcat përkatëse dhe nisin shpërndarjen nëpër pavione. Me përjashtim të pavioneve që gjenden në të njëjtën godinë më kuzhinën, punonjësit e disa pavioneve e tërheqin ushqimin dhe me karroca e çojnë në pavionet respektive që ndodhen në godina të tjera. Enët me të cilat kryhet shpërndarja e ushqimit nuk ishin me material të përshtatshëm dhe nuk kishin mbyllje hermetike, duke mos siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtëm, sipas përcaktimit në Kreun II, gërmat c dhe i, të Udhëzimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së, nr. 10181 prot., datë 19.11.2018 (në APP). Edhe në këtë moment, ekziston risku i kontaminimit të ushqimit dhe i mosruajtjes së temperaturës së përshtatshme.

5. Pavionet respektive kanë ambiente të dedikuara, të quajtura “kuzhina”, në të cilat mbahen enët për shpërndarjen e ushqimit, dhe ku kryhet larja e enëve. Enët e kuzhinës qendrore nuk dalin nga ambienti i kuzhinës në asnjë rast, por punonjësit e pavioneve respektive tërheqin ushqimin me enë që i administrojnë vetë. Në këtë moment, ekziston risku i kontaminimit, pasi ushqimi për të gjithë pacientët e një pavioni përkatës kalon me karrocë nëpërmjet pavionit.

Foto nr. 7-8: Ambientet e kuzhinës në pavionet e Pediatrive



Burimi: Observimi i kryer nga grupi i auditimit

6. Punonjësi i pavionit (në strukturë *pjatararës*) nis shpërndarjen me karrocë drejt pacientëve të shtruar, sipas fletës së forcës përkatëse, në bashkëpunim me kryeinfermierin e pavionit. Pjatat dhe buka vendosen në tabaka për secilin pacient dhe konsumohen në dhomat ku janë shtruar. Buka dhe serviset (lugë, pirun, thikë) kanë kontakt të drejtpërdrejtë me tabakanë dhe, në rast se tabakatë nuk janë të dezinfektuara në mënyrë të përshtatshme, mund të ekzistojë risk kontaminimi. Gjithashtu, në kushtet që racionet u lihen pacientëve në dhomat e shtrimit, nuk ka asnjë shënim ku t’u bëhet me dije se ushqimi duhet konsumuar brenda një afati të caktuar, pasi i pambuluar ka rrezik kontaminimi, sipas përcaktimit në Kreun II, pika 4, gërma f, të Udhëzimit të MBUK nr. 20, datë 25.11.2010.

7. Punonjësi i pavionit kalon sërish për të mbledhur enët. Nga punonjësi i pavionit bëhet me dije se ushqimi i pakonsumuar dhe mbetjet hidhen direkt në koshat e mbeturinave në pavion dhe nuk kthehen në kuzhinë. Punonjësi i pavionit i dërgon enët e përdorura në ambientin e kuzhinës së pavionit përkatës, ku kryhet procesi i larjes së enëve, për t'i përgatitur për shpërndarjet e vakteve të tjera. Nga ndjekja e procesit të shpërndarjes së vaktit të drekës u konstatuan raste kur enët e përdorura të vaktit të mëngjesit nuk ishin mbledhur ende, por u mblodhën gjatë shpërndarjes së vaktit të drekës, rreth 4 orë pas shpërndarjes, duke ndikuar negativisht në aspektin higjienik dhe estetik në dhomat e pacientëve, duke mos siguruar higjienën në ambientet e ndarjes së ushqimit, sipas përcaktimit në Kreun I, pika 8, gërma b, c, d dhe e, të Udhëzimit të MBUK nr. 20, datë 25.11.2010.

Foto nr. 9 – II: Shpërndarja e ushqimit në Pavionet e Urgjencës së Pediatriisë dhe Pediatriisë Infektive



Burimi: Observimi i kryer nga grupi i auditimit

Për sa më sipër, ushqimi (artikujt ushqimorë përpara përgatitjes dhe ushqimi pas përgatitjes) qarkullon vazhdimisht në ambiente me risk të lartë kontaminimi, që nga momenti i magazinimit e deri në momentin e shpërndarjes te pacienti. Thënë këtë, është e domosdoshme që Spitali Rajonal Korçë të marrë masat për hartimin e planit HACCP, ku të identifikohen nominalisht të gjitha risqet dhe pikat kritike të kontrollit, të cilat kërkojnë vëmendje të theksuar për të garantuar sigurinë e ushqimit që konsumohet nga pacientët e shtruar dhe *strukturat menaxhuese administrative të forcojnë mekanizmat e kontrollit sipas hierarkisë (që nga Përgjegjësi i Sektorit të Hotelerisë, deri te zv. Drejtori i Çështjeve administrative dhe Titullari i institucionit Drejtori i SRK-së), në të gjitha hallkat e procesit për të garantuar respektimin e praktikave të mira të higjienës (PMP) dhe praktikave të mira të prodhimit (PMP).*

Grupit të auditimit i është vënë në dispozicion dokumenti me nr. 1088 prot., datë 23.05.2025 “Procedura e furnizimit të spitalit me ushqime”. Në këtë dokument citohet se procedura e furnizimit të spitalit me ushqime është një proces që kërkon koordinim dhe planifikim të kujdesshëm për të siguruar që pacientët dhe stafi të kenë ushqimin e nevojshëm për periudhë të caktuar kohore. Grupi i auditimit ka kërkuar identifikimin e strukturës miratuese të procedurës së sipërcituar, pasi nuk rezulton të jetë miratuar me Urdhër të titullarit apo të jetë sigluar nga ndonjë punonjës. Nga Sektori i Hotelerisë është bërë me dije se ky dokument është hartuar nga Koordinatori për Akreditim, njëkohësisht Përgjegjës i Sektorit për Kujdesin ndaj Pacientit dhe nuk është miratuar nga Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë, pavarësisht se është protokolluar. Në intervistën e zhvilluar me hartuesin e dokumentit, bëhet me dije se ky dokument është kërkesë për procesin e akreditimit të spitalit, sa i përket ofrimit të shërbimit të ushqimit.

Ndër hapat e përcaktuara në procedurë, të cilat nuk përputhen me ofrimin **në fakt** të shërbimit të ushqimit, janë, si më poshtë:

- Sa i përket *monitorimit të kushteve të ruajtjes*, në procedurë përcaktohet se regjistrohen temperaturat e frigoriferëve dhe ambienteve të ruajtjes për të siguruar që nuk ka rrezik të kontaminimit dhe prishjes së ushqimit. Në fakt, nga verifikimi në terren u konstatua se SRK-ja nuk mban regjistër të temperaturave të frigoriferëve, madje frigoriferët ku ruhen artikujt “mish pule/ viçi” nuk kanë fare termometër, duke paraqitur risk të lartë kontaminimi, në rastet kur temperaturat e ruajtjes mund të jenë jo në përputhje me përcaktimet specifike.

- Sa i përket *transportimit të ushqimit*, në procedurë përcaktohet se ushqimi transportohet nga kuzhina në pavionë të ndryshëm me kushte të sigurisë dhe me temperatura të kontrolluara. Në fakt, nga verifikimi në terren u konstatua se punonjëset e pavioneve i transportojnë ushqimet nga kuzhina në pavionë me karrocë të hapur dhe me enë të ndryshme, por pa mbyllje hermetike dhe pa asnjë masë për kontrollin e temperaturave.

- Sa i përket *feedback-ut nga pacientët*, në procedurë përcaktohet se pas konsumimit të ushqimit mund të merren reagime nga pacientët për cilësinë e ushqimit dhe shërbimit, duke vënë në zbatim një pyetësor. Në fakt, nga auditimi u konstatua se SRK-ja nuk rezulton të ketë aplikuar asnjë masë për marrjen e feedback-ut nga pacientët, si dhe nuk rezulton as të jetë miratuar një pyetësor tip për këtë qëllim.

Për sa më sipër, këto hapa janë parashikuar formalisht në këtë procedurë, për efekt dokumentacioni formal për procesin e akreditimit, për të përmbushur kërkesat e Kapitullit 21 “*Ushqimi dhe terapia ushqyese (UTU)*” të Standardeve të cilësisë për akreditim spitalor, të miratuar me Urdhrin e MSHMS-së nr. 35, datë 22.01.2021, por në fakt nuk kryhen nga Spitali Rajonal Korçë. Një nga indikatorët kryesorë në këtë kapitull është **UTU 1** “*Spitali ka për pacientët ushqim të përshatshëm dhe në përputhje me planin e kujdesit klinik për të*”, i ndarë në komponentë, si (i) **UTU 1.2** “*Pacientëve u jepet ushqim i shumëllojshëm*”, (ii) **UTU 1.3** “*Përgatitja, përpunimi, ruajtja dhe shpërndarja e ushqimit janë të sigurta dhe në përputhje me ligjet, rregullat dhe praktikën e pranueshme aktuale*”, (iii) **UTU 1.4** “*Shërbimet e kuzhinës dhe ushqimit menaxhohen sipas ligjeve dhe rregulloreve në fuqi. Drejtuesi i spitalit ka njohuri për këto ligje dhe rregullore që garantojnë pajtueshmëri*”, (iv) **UTU 1.5** “*Politikat dhe procedurat e implementuara përfshijnë së paku një listë të furnizimit të ushqimeve, ruajtja/ magazinimi i përshatshëm i ushqimit që prishet dhe artikujve që nuk prishen, duke përfshirë datat e skadimit, standardet e higjienës për të gjithë përpunuesit e ushqimit*”, etj.

Nga vlerësimi i fundit i kryer nga Agjencia e Sigurimit të Cilësisë së Shërbimit të Kujdesit Shëndetësor dhe shoqëror, pasqyruar në Raportin për vizitën akredituese në Spitalin Rajonal Korçë (Korrik 2022) është konstatuar se “*Standardet në lidhje me UTU janë të plotësuar pjesërisht ose pa plotësuar*”³.

Spitali Rajonal Korçë nuk rezulton të administrojë një regjistër gjurmueshmërie të artikujve ushqimorë, në kundërshtim me nenin 25 të Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “*Për ushqimin*”, i ndryshuar. Sipas përcaktimit në Kreun III, pika 1, të VKM-së nr. 760, datë 16.09.2015 “*Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit...*”, operatori i biznesit ushqimor duhet të krijojë një sistem të efektshëm gjurmueshmërie, në mënyrë të tillë që çdo tërheqje e nevojshme e produktit të kryhet saktësisht dhe specifikisht, si dhe të jepen informacionet e nevojshme për konsumatorët dhe autoritetet kompetente.

SRK-ja mund të identifikojë personat juridikë/ fizikë nga të cilët furnizohen me artikuj ushqimorë, kjo pasi furnizimi kryhet nëpërmjet kontratave të lidhura nga procedurat e prokurimit publik, por në pikën 4 të këtij Kreu përcaktohet se *identifikimi vetëm i emrit të personit fizik/ juridik që shpërndan ushqimin nuk konsiderohet i mjaftueshëm për zbatimin e kërkesave të gjurmueshmërisë*, por duhen identifikuar edhe produktet e furnizuara. Identifikimi i produkteve të furnizuara kryhet duke përcaktuar të dhënat identifikuese të artikullit të furnizuar, si prodhuesi/ importuesi, nr. loti, datë prodhimi, datë skadence. Përcaktimi dhe

³ “*Raport për vizitën akredituese në Spitalin Rajonal Korçë*” (korrik 2022), Agjencia e Sigurimit të Cilësisë së Shërbimit të Kujdesit Shëndetësor dhe Shoqëror, fq. 122

ruajtja e këtyre të dhënave janë element kyç për të garantuar angazhimin e SRK-së lidhur me gjurmueshmërinë e produkteve ushqimore, kjo pasi për çdo rast jokonform që mund të evidentohet nga analizat e kryera në laboratorët për sigurinë ushqimore (ISUV, AKU, etj.), njoftohet në mënyrë të menjëhershme gjurmueshmëria dhe nxjerrja nga tregu e produkteve të pasigurta. Në mungesë të regjistrit të gjurmueshmërisë ku të pasqyrohen të gjithë elementët identifikues të artikujve ushqimorë të furnizuar, SRK-ja do të hastë vështirësi në identifikimin e artikujve të pasigurt për konsum (sipas kompanisë prodhuese/ importuese, nr. lot, datë prodhimi e skadence), duke riskuar vijimin e përdorimit të tyre.

Spitali Rajonal Korçë nuk mban regjistër për temperaturat e frigoriferëve ngrirës ku mbahen produktet e mishit (të gjedhit dhe të pulës), kjo pasi këto frigoriferë nuk tregojnë temperaturën në kohë reale. Kjo situatë mund të paraqesë risk në ruajtjen e produkteve me origjinë shtazore, duke mbajtur risk kontaminimi mikrobiologjik, aq më tepër kur në kontratat e furnizimit me mish përcaktohet nominalisht se produkti mish duhet të ruhet në temperatura nga 0 gradë deri në 4 gradë nëse konsumohet brenda 5 ditëve dhe në temperatura nga 0 deri në -1 gradë nëse konsumohet brenda 10 ditëve. Kjo parregullsi njëherazi ndikon në mundësimin e kontrolleve të Praktikave të Mira të Higjienës dhe Prodhimit (PMH dhe PMP), të cilat synojnë të verifikojnë e zbatimit dhe përmbushjes së vazhdueshme nga prodhuesit e produkteve ushqimore, ndër të tjera lidhur me kontrollin e temperaturës së ruajtjes së ushqimeve, sipas përcaktimit në Kreun IV, pika 4, gërma h, të Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorëve nr. 20, datë 25.11.2010. Nga verifikimi i kryer në ambientet e magazinës ushqimore është konstatuar se një nga frigoriferët që përdorej për ruajtjen e produktit të mishit ishte i amortizuar, duke përbërë risk kontaminimi mikrobiologjik të mishit që ruhet në të.

Foto nr. 12-13: Frigoriferi ku ruhen produktet e mishit



Burimi: Observimi i kryer nga grupi i auditimit

Në Kapitullin III, pika 3.1, të Manualit të MFK-së, përcaktohet se *qeverisja* (drejtimi) përfaqëson mënyrën në të cilën njësitë *drejtohen* dhe *kontrollohen*. Ajo përcakton shpërndarjen e të drejtave dhe përgjegjësive mes palëve të interesuara dhe punonjësve, përcakton rregullat dhe procedurat, si dhe siguron mënyrat e arritjes së objektivave dhe performancën monitoruese. Liderhipi, masat dhe toni i vendosur dhe i praktikuar nga strukturat drejtuese kanë ndikim të thellë mbi mënyrën si punonjësit zbatojnë përgjegjësitë e tyre në një njësi publike, që influencon përmbushjen e misionit të njësisë.

Mungesa e procedurave të shkruara, ku të evidentohen qartazi detyrat dhe funksionet e secilës prej palëve të përfshira në proces, si dhe hallkat e kontrollit për secilën fazë të procesit, shfaq një mangësi edhe sa i përket aktiviteteve të kontrollit, përcaktuar në kapitullin III, pika 3.3. Në regjistrin e riskut të vënë në dispozicion, nuk rezulton të jetë identifikuar nga strukturat e SRK-

së *asnjë risk* i lidhur me ofrimin e shërbimit të ushqimit, e rrjedhimisht *asnjë hap* për t'u ndërmarrë me qëllim menaxhimin e riskut, sipër përcaktimit në kapitullin III, pika 3.2.

Spitali Rajonal Korçë, në cilësinë e operatorit të biznesit ushqimor, paraqet mangësi thelbësore në dokumentimin dhe implementimin e praktikave të mira të higjienës dhe praktikave të mira të prodhimit, duke mos hartuar manualin/ planin HACCP dhe duke mos plotësuar plotësisht PMH sa i përket ruajtjes dhe shpërndarjes së produkteve ushqimore, në kundërshtim me nenin 26 të Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “*Për ushqimin*”, i ndryshuar, dhe Udhëzimit nr. 20, datë 25.11.2010 të Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit “*Për zbatimin e ... praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore*”. Gjithashtu, SRK nuk rezultoi të administrojë një regjistër gjurmueshmërie për artikujt ushqimorë të furnizuar, në kundërshtim me nenin 25 të Ligjit “*Për ushqimin*” dhe Kreun III të VKM-së nr. 760, datë 16.09.2015.

Të gjitha parregullsitë e konstatuara ndikojnë jo vetëm në ofrimin e përshtatshëm të shërbimit të ushqimit për pacientët e shtruar në SRK, por njëkohësisht çënojnë plotësimin e standardeve për akreditim, sipas përcaktimit në Kapitullin 21 të Standardeve të cilësisë për akreditim spitalor, miratuar me Urdhrin e MSHMS-së nr. 35, datë 22.01.2021, ku në raportin e fundit të vitit 2022 është vlerësuar se “*Standardet në lidhje me UTU janë të plotësuar pjesërisht ose pa plotësuar*”. *Për parregullsitë e evidentuara në këtë akt konstatim, lidhur me drejtimin, organizimin dhe kontrollin e proceseve të punës të lidhura me ofrimin e shërbimit të ushqimit për pacientët e shtruar në Spitalin Rajonal Korçë, duke mos garantuar operimin në përputhje me legjislacionin dhe standardet e aplikueshme, ngarkohen me përgjegjësi strukturat administrative menaxheriale sipas hierarkisë dhe përgjegjësive përkatëse, Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë, zv. Drejtori i Shërbimeve Administrative dhe Përgjegjësi i Sektorit të Hotelarisë pranë SRK-së.*

Për sa trajtuar në këtë pjesë të Raportit Përfundimtar të Auditimit nuk janë paraqitur observacione nga subjekti i audituar Spitali Rajonal Korçë, ndaj konsiderohen të mirëqena dhe të pranuar.

2.2. Mbi zbatimin e kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë

Në zbatim të pikës 2, të programit të auditimit u mor në shqyrtim dokumentacioni, si më poshtë:

1. Marrëveshjet kuadër të lidhura nga OBP për furnizimin me artikuj ushqimorë.
2. Akt marrëveshjet e lidhur për furnizimin me artikuj ushqimorë.
3. Donacion për artikujt ushqimorë.

Spitali Rajonal Korçë, në bazë të nevojave për furnizim me artikuj të ndryshëm ushqimorë, përcjell kërkesat përkatëse pranë Operatorit të Blerjeve të Përqendruara (OBP). OBP në zbatim të Ligjit për prokurimin publik (LPP), zhvillon procedurat përkatëse dhe lidh marrëveshje kuadër me operatorët ekonomikë fitues. Pas lidhjes së marrëveshjes kuadër, OBP i përcjell Spitalit Rajonal Korçë, në cilësinë e Autoritetit Kontraktor, dokumentacionin, i cili përfshin marrëveshjen kuadër, specifikimet teknike, formularin e deklaramentit të operatorëve ekonomikë dhe dokumente të tjera shoqëruese. Në momentin e lindjes së nevojës për artikuj ushqimorë, AK zhvillon minikonkurse në bazë të marrëveshjes kuadër, lidh kontratat përkatëse me OE dhe përmes komisionit të ngritura nga AK ndjek zbatimin e kontratës. Në vijim janë paraqitur procedurat e ndjekura nga Autoriteti Kontraktor, nga faza e zhvillimit të procedurës së minikonkurseve, lidhjes së kontratave, zbatimin të tyre deri në likuidim.

Agjencia e Prokurimit Publik ka kryer hetim administrativ mbi monitorimin dhe zbatimin e kontratave të lidhura nga AK me objekt furnizimin me artikuj ushqimorë, bazuar në MK të nënshkruara nga OBP, ku procedurat e hetuara kanë qenë, si më poshtë:

- REF-45346-10-11-2022, me objekt: Loti I “*Blerje bukë gruri dhe simite*”;

- REF-45352-10-11-2022, me objekt: Loti III “*Blerje mishi dhe nën produktet e tij*”;
- REF-45354-10-11-2022, me objekt: Loti IV “*Blerje ushqime koloniale*”;
- REF-45361-10-11-2022, me objekt: Loti VII “*blerje fruta-perime*”.

Në përfundim, pas konstatimit të parregullsive lidhur me marrjen në dorëzim të artikujve ushqimorë, APP-ja me Vendimin nr. 88 datë 23.09.2024, ka vendosur të dënojë me gjobë 3 anëtarët e komisionit të marrjes në dorëzim.

A. Loti I “Blerje bukë gruri dhe simite” 2025

OBP ka lidhur marrëveshje kuadër me nr. 1937/31 prot., datë 8.01.2025 “Loti I “Blerje bukë gruri dhe simite”. Kohëzgjatja e MK është 2 vite, fondi limit për Spitalin Rajonal Korçë është në vlerën 4,240,800 lekë pa TVSH. Nëpërmjet shkresës nr. 1937/2 prot., datë 08.01.2025, OBP ka dërguar pranë SRK dokumentacionin për procedurat e mëtejshme të lidhjes së minikontratave.

Me datë 06.03.2025, Sektori i hotelerisë i është drejtuar Drejtorisë së shërbimit Spitalor Korçë për plotësimin e nevojave për blerje bukë gruri me rreze 70% sasia e kërkuar është 6500kg për një periudhë 5 mujore.

Titullari i AK ka ngritur urdhrin nr. 516 prot., datë 06.03.2025 për zhvillimin e minikonkursit për Loti I “Blerje bukë gruri dhe simite” për sasinë 6500kg. Komisioni ka mbajtur proces verbalin me nr. 546 prot., datë 11.03.2025, në të cilin ka vendosur ti drejtohet titullarit të AK për lidhjen e kontratës me operatorin ekonomik “S” shpk, për sasinë me 6,500 kg, me çmim 572,000 lekë pa TVSH dhe 686,400 lekë me TVSH.

AK ka lidhur kontratë me nr. 594 prot., datë 19.03.2025 “Kontratë furnizimi nr. 1” me vlerë 686,400 me TVSH me afat deri me datë 19.08.2025. AK ka lidhur akt marrëveshje me OE nr. 1691 prot., datë 19.08.2025, mbi ndryshimin e afatit të zbatimit të kontratës i cili behet deri me datë **15.10.2025**.

Zbatimi i kontratës

Me Urdhrin e Titullarit të AK nr. 2066 prot., datë 22.10.2024 është ngritur Komisioni i ndjekjes së kontratës, i përbërë nga, E. M., P. P., A. P., K. L. (magaznier).

1. Nëpërmjet procesverbalit nr. 668 prot datë 28.03.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 4.03.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 330 kg me vlerë 34,848 lekë me TVSH.

Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1000/2025, datë 28.03.2025, ndërsa likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 247 datë 15.04.2025 në vlerën **34,848 lekë**.

Me fletë hyrje nr. 7, datë 28.03.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Grupi i auditimit konstatoi se referuar raport provës lagështia është ne masën 47.8% ne kundërshtim me specifikimet teknike në të cilën duhet jo me shumë se 44.5%, *në kundërshtim me kontratën nr. 594 prot., datë 19.03.2025, si dhe me pikat 36 dhe 44 të Udhëzimit të Ministrit së Financave nr. 30, datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”*.

2. Nëpërmjet procesverbalit nr. 876 prot., datë 30.04.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 1.04.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 1020 kg me vlerë 107,712 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1391/2025, datë 30.04.2025, ndërsa likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 295, datë 08.05.2025 në vlerën **107,712 lekë**. Me fletë hyrje nr. 61, datë 30.04.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Grupi i auditimit konstatoi se referuar raport provës lagështia është në masën 46.48% ne kundërshtim me specifikimet teknike ne te cilën duhet jo me shumë se 44.5, *në kundërshtim me pikat 36 dhe 44 të Udhëzimit të Ministrit së Financave nr. 30, datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”*.

3. Nëpërmjet procesverbalit pa nr. prot, datë 02.06.2025, komisioni marrjes ne dorëzim

shprehet se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 05.05.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 1000 kg me vlerë 105,600 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1876, datë 02.06.2025 ndërsa likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 363, datë 18.06.2025 në vlerën **105,600 lekë**. Me fletë hyrje nr. 77, datë 2.06.2025 është bërë hyrje në magazinë.

4. Nëpërmjet procesverbalit me nr. 1321 prot., datë 02.07.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 05.06.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 960 kg me vlerë 101,376 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2155/2025, datë 02.07.2025, ndërsa likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 447, datë 10.07.2025 në vlerën **101,376 lekë**. Me fletë hyrje nr. 90, datë 2.07.2025 është bërë hyrje në magazinë.

5. Nëpërmjet procesverbalit me nr. 1564 prot., datë 31.07.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 03.07.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 945 kg me vlerë 99,792 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2357/2025, datë 31.07.2025 ndërsa likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 516, datë 6.08.2025 në vlerën **99,792 lekë**. Me fletë hyrje nr. 104, datë 31.07.2025 është bërë hyrje në magazinë.

6. Nëpërmjet procesverbalit me nr. 179 prot., datë 29.08.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 05.08.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 1020 kg me vlerë 107,712 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2550/2025, datë 29.08.2025, ndërsa likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 612, datë 18.09.2025, në vlerën **107,712 lekë**. Me fletë hyrje nr. 123, datë 29.08.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Grupi i auditimit konstatoi se komisioni i marrjes në dorëzim nuk mban proces verbale për çdo furnizim me produktin bukë, por përgatit vetëm një proces verbal mujor, ndërkohe dhe hyrja në magazinë behët një herë ne muaj bazuar në proces verbalin e marrjes ne dorëzim, *në kundërshtim me pikat 36 dhe 44 të Udhëzimit të Ministrit së Financave nr. 30, datë 27.12.2011 "Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik"*.

7. Nëpërmjet procesverbalit pa nr. prot, datë 30.09.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 03.09.2025, sasia e marrë në dorëzim është 960 kg, me vlerë 101,376 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2793/2025, datë 30.09.2025. Me fletë hyrje nr. 144 datë 30.09.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Grupi i auditimit konstatoi sipas proces verbalit me datë 30.09.2025 referuar raport provës lagështia është në masën 45.67% ne kundërshtim me specifikimet teknike ne te cilën duhet jo me shumë se 44.5, *në kundërshtim me kontratën nr. 594 prot., datë 19.03.2025 dhe me pikat 36 dhe 44 të Udhëzimit të Ministrit së Financave nr. 30, datë 27.12.2011 "Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik"*.

8. Nëpërmjet procesverbalit nr. 2016 prot., datë 07.10.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti bukë i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe raporti i provës datë 03.10.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 265 kg me vlerë 27,984 lekë me TVSH. Faturat tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2878/2025. Me fletë hyrje nr. 149 datë 07.10.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i të dy faturave (për pikat 7 dhe 8) është kryer me urdhër shpenzim nr. 696, datë 14.10.2025 në vlerën **129,360 lekë**.

Ne përfundim, kontrata e pare në total është likuiduar në vlerën totale prej **686,400 lekë**.

Konkluzioni: Komisioni i zbatimit të kontratës nuk mban procesverbal për çdo furnizim të bukës, por përgatitet vetëm një procesverbal mujor, si dhe hyrja në magazinë bëhet një herë në muaj referuar proces verbalit. OE furnizohen AK çdo ditë me produktin bukë dhe lëshon për

çdo furnizim një fletë të veçantë të dorëzimit të bukës e cila merret ne dorëzim nga Kuzhinieri dhe jo nga komisioni i zbatimit të kontratës, në kundërshtim me pikat 36 dhe 44 të Udhëzimit të Ministrit së Financave nr. 30, datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik” i ndryshuar. Pika 36 citon se dokumentacioni quhet i rregullt kur përshkruan me vërtetësi veprimin ose ngjarjen, përmban të dhëna për shkakun e veprimit, datën dhe vendin e kryerjes, objektin, treguesit sasiore dhe ato të vlerës, personat që kanë urdhëruar dhe ekzekutuar veprimin dhe të tjera të dhëna të nevojshme që i japin dokumentit forcën e një prove ligjore ose administrative. Dokumentet duhet të jenë pa korrigjime, të lexueshme dhe të eliminojnë mundësinë për gabime, harresa, numërim të dyfishtë, si dhe atë të mashtrimeve. Gjithashtu, në disa raste është konstatuar se përmbajtja e lagështisë së bukës ka rezultuar mbi kufirin e lejuar prej 44.5%, duke mos përmbushur specifikimet teknike të kontratës.

B. Loti I “Blerje mish dhe nënproduktet e tij” 2025

OBP ka lidhur marrëveshje kuadër me nr. 1937/31 datë 8.01.2025 Loti I “**Blerje mish dhe nënproduktet e tij**” Kohëzgjatja e MK është 2 vite, fondi limit për Spitalin Rajonal Korçë është ne vlerën 5,973,999.20 lekë pa TVSH. Me shkresë nr. 2246/9 prot, datë 3.02.2025, OBP ka dërguar pranë Autoritetit Kontraktor dokumentacionin për procedurat e mëtejshme të lidhjes së minikontratave. Me datë 8.04.2025, sektori i hotelerisë i është drejtuar Drejtorisë së shërbimit Spitalor Korçë(AK) për plotësimin e nevojave për Blerje mish dhe nënproduktet e tij sasia e kërkuar është mish pule 450kg dhe mish viçi 1350kg për një periudhë 5 mujore. Titullari i AK me nr. 716 prot datë 8.04.2025 ka ngritur urdhrin për zhvillimin e minikonkursit për Loti I “Blerje mish dhe nënproduktet e tij” sasia e kërkuar është për mish pule 450kg dhe mish viçi 1350kg. Komisioni ka mbajtur proces verbal me nr. 727 prot, datë 09.04.2025, në të cilin ka vendosur t’i drejtohet titullarit të AK për lidhjen e kontratës me operatorin ekonomik “A. D.” shpk për sasinë prej 450kg mish pule dhe 1350kg mish viçi me çmim 1,242,000 lekë pa TVSH dhe 1,490,400 me TVSH.

AK ka lidhur kontratë me nr. 748 prot., datë 14.04.2025 “Kontratë furnizimi nr. 1” me vlerë 1,490,400 me TVSH dhe afat nga data 14.04.2025 deri me datë 14.09.2025.

Zbatimi i kontratës

1. Njëpërmjet procesverbalit me nr. 815 prot., datë 23.04.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti mish viçi i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikata shëndetësore veterinarë datë 21.04.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 100 kg me vlerë 96,000 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 946/2025, datë 23.04.2025. Me fletë hyrje nr. 57 datë 23.04.2025 është bërë hyrje në magazinë.

2. Njëpërmjet procesverbalit nr. 889 prot., datë 2.05.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti mish viçi si dhe mishi i pulës i plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 21.04.2025 si dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve me datë 29.04.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 150 kg mish viçi dhe 30 mish pule me vlerë 156,960 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1027/2025, datë 02.05.2025. Me fletë hyrje nr. 62 datë 2.05.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i të dy faturave (1 dhe 2) është kryer njëpërmjet urdhër shpenzimit nr. 296, datë 8.05.2025 në vlerën **252,960 lekë**.

3. Njëpërmjet procesverbalit me nr. 1031 prot., datë 21.05.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti mish viçi dhe mish pule i plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikata shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 20.05.2025 dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve datë 19.05.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 100 kg mish viçi dhe 30 kg mish pule me vlerë 108,960 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1198/2025, datë 21.05.2025. Me fletë hyrje nr. 71 datë 21.05.2025 është bërë hyrje në magazinë.

4. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1204 prot datë 04.06.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti mish viçi si dhe mish i pulës i plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 02.06.2025 si dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve me datë 02.06.2025 sasia e marrë në dorëzim është 120 kg mish viçi dhe 30 mish pule me vlerë 128,160 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1344/2025, datë 04.06.2025. Me fletë hyrje nr. 79 datë 04.06.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i të dy faturave (3 dhe 4) është kryer njëpërmjet urdhër shpenzimit nr. 362 datë 17.06.2025 në vlerën **237,120 lekë**.

5. Njëpërmjet procesverbalit me nr. 1265 prot., datë 18.06.2025, komisioni ka vlerësuar se produkti mish viçi i plotëson të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikata shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 16.06.2025, sasia e marrë në dorëzim është 100 kg mish viçi me vlerë 96,000 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1538/2025, datë 18.06.2025. Me fletë hyrje nr. 85, datë 18.06.2021 është bërë hyrje në magazinë.

6. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1379 prot datë 2.07.2025, komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 01.07.2025 si dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve me datë 30.06.2025 sasia e marrë në dorëzim është 120 kg mish viçi dhe 30kg mish pule me vlerë 128,160 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1687/2025, datë 2.07.2025. Me fletë hyrje nr. 89 datë 2.07.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i të dy faturave (5 dhe 6) është kryer njëpërmjet urdhër shpenzimit nr. 446, datë 10.07.2025 në vlerën **224,160 lekë**.

7. Njëpërmjet procesverbalit me nr. 1474 prot., datë 16.07.2025, komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 12.07.2025 si dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve me datë 14.07.2025, sasia e marrë në dorëzim është 100 kg mish viçi dhe 30 kg mish pule me vlerë 108,960 lekë me TVSH.

Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 1842, datë 16.07.2025. Me fletë hyrje nr. 96 datë 16.07.2025 është bërë hyrje në magazinë.

8. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1554 prot., datë 30.07.2025, komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 26.07.2025 si dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve me datë 28.07.2025 sasia e marrë në dorëzim është 100 kg mish viçi dhe 30 kg mish pule me vlerë 108,960 lekë me TVSH.

Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2050/2025, datë 30.07.2025. Me fletë hyrje nr. 102 datë 30.07.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i të dy faturave (7 dhe 8) është kryer njëpërmjet urdhër shpenzimit nr. 518, datë 6.08.2025 në vlerën **217,920 lekë**.

9. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1697 prot., datë 13.08.2025, komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinarë për mishin e viçit datë 8.08.2025, si dhe certifikatat shëndetësore veterinarë e shpendëve me datë 11.08.2025 sasia e marrë në dorëzim është 100 kg mish viçi dhe 30 kg mish pule me vlerë 108,960 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2168/2025, datë 13.08.2025. Me fletë hyrje nr. 112 datë 13.08.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 548 datë 20.08.2025 në vlerën **108,960 lekë**.

10. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1737 prot., datë 27.08.2025, komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe

certifikatat shëndetësore veterinare për mishin e viçit datë 23.08.2025, si dhe certifikatat shëndetësore veterinare e shpendëve me datë 25.08.2025, sasia e marrë ne dorëzim është 100 kg mish viçi dhe 30 kg mish pule me vlerë 108,960 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2299, datë 27.08.2025. Me fletë hyrje nr. 121 datë 16.07.2025 është bërë hyrje në magazinë.

11. Nëpërmjet procesverbalit nr. 1775 prot., datë 03.09.2025, komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinare për mishin e viçit datë 29.08.2025, si dhe certifikatat shëndetësore veterinare e shpendëve me datë 1.09.2025 sasia e marrë ne dorëzim është 20 kg mish viçi dhe 100 kg mish pule me vlerë 62,400 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2363/2025, datë 03.09.2025. Me fletë hyrje nr. 126 datë 3.09.2025 është bërë hyrje në magazinë.

12. Nëpërmjet procesverbalit nr. 1834 prot., datë 10.09.2025 komisioni ka vlerësuar se produktet mish viçi dhe mish pule plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat shëndetësore veterinare për mishin e viçit datë 6.09.2025 si dhe certifikatat shëndetësore veterinare e shpendëve me datë 8.09.2025 sasia e marrë ne dorëzim është 240 kg mish viçi dhe 100 kg mish pule me vlerë 277,920 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 2439/2025, datë 10.09.2025. Me fletë hyrje nr. 131 datë 10.09.2025 është bërë hyrje në magazinë.

Likuidimi i të tre faturave (10, 11, 12) është kryer me urdhër shpenzim nr. 611 datë 18.09.2025 në vlerën **449,280** lekë.

Në përfundim, kontrata e parë në total është likuiduar në shumën **1,490,400** lekë.

C1. Loti IV “Blerje Ushqime Kolonialë” 2024

OBP ka lidhur marrëveshjen kuadër nr. 176/22 prot., datë 11.01.2023 “Loti IV “Blerje Ushqime Kolonialë”, me kohëzgjatje 2 vite, me fond limit për SRK në vlerën 3,291,044 lekë pa TVSH. Nëpërmjet shkresës nr. 176/23 prot., datë 11.01.2023, OBP ka dërguar pranë SRK njoftimin për lidhje të kontratave.

Më datë 22.01.2024, Sektori i Hotelierisë i është drejtuar Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë për plotësimin e nevojave për blerje ushqime kolonialë, ku sasia e kërkuar është për 16 artikuj për një periudhë 12 mujore. Komisioni ka mbajtur procesverbalin nr. 167 prot., datë 30.01.2024 në të cilin ka vendosur t’i drejtohet titullarit të AK për lidhjen e kontratës me OE “M. C.” shpk për 16 artikuj, me çmim 1,407,350 lekë pa TVSH dhe 1,688,820 lekë me TVSH.

Ndërmjet AK dhe OE është lidhur kontrata nr. 224 prot., datë 05.02.2024 me vlerë 1,688,820 lekë me TVSH me afat deri në përfundim të sasisë së kontraktuar. AK ka amenduar kontratën me nr. 40 prot, datë 9.01.2025, ku ndryshimet janë si më poshtë vijon:

- *afati i zbatimit të kontratës bëhet deri më datë 15.02.2025.*

- *Tek të gjithë artikujt kolonialë, Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:*

Ishte: “*Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinale, ose fotokopje e noterizuar”.*

Ndryshimet janë kryer si më poshtë vijon:

1. Makarona - Bëhet: *karakteristikat fiziko-komike të jenë të pasqyruara ne etiketë.*

2. Oriz - Bëhet: *karakteristikat fiziko-komike të jenë të pasqyruara ne etiketë.*

3. Sheqer - Bëhet: *karakteristikat fiziko-komike të jenë të pasqyruara ne etiketë.*

4. Niseshte - Bëhet: *Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analize fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.*

5. **Miell Gruri - Bëhet:** Raport-analiza të përmbajë treguesit e mësipërm fiziko-kimike dhe mikrobiologjike dhe të jetë kryer nga një laborator i akredituar. Të paraqitet pranë AK çdo muaj gjatë lëvrimit.
6. **Miell Orizi - Bëhet:** Raport-analiza të përmbajë treguesit e mësipërm fiziko-kimike dhe mikrobiologjike dhe të jetë kryer nga një laborator i akredituar. Të paraqitet pranë AK çdo muaj gjatë lëvrimit.
7. **Vaj luledielli - Bëhet:** Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analize fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.
8. **Salcë e gatshme për gjellë - Bëhet:** Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analize fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.
9. **Kripë e jodizuar - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.
10. **Pije freskuese me gaz - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.
11. **Uthull Rrushit - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.
12. **Reçel i pasterizuar - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.
13. **Sodë Buke - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.
14. **Çaj Mali - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.
15. **Piper i Zi - Bëhet:** Treguesit e mësipërm fiziko-kimike të jenë të pasqyruara ne etikete.

Grupi i auditimit konstatoi tek amendimi i kontratës së sipërcituar, se ndryshimet e kryera janë në kundërshtim me Ligjin nr. 162, neni 122, i cili citon: *Kushtet e kontratës të lidhur sipas këtij ligji nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese,...* si dhe me nenin 11.2 të kontratës e cila citon: *Palët nuk do të negociojnë ndryshime ose amendamente të asnjë elementi të kontratës që do të ndryshojë mjaftueshëm kushtet që përbejnë bazën për përzgjedhjes së kontraktorit.* Heqja dhe modifikimi i specifikimit teknike si mosparaqitja e raport analizave fiziko-kimike paraqesin rrezik për sigurinë ushqimore, duke cënuar standardet e kërkuara në këtë fushë. *Për veprimet e mësipërme ngarkohet me përgjegjësi Titullari i Autoritetit Kontraktor z. L. B..*

Zbatimi i kontratës

Nëpërmjet e-mail të datës 14.10.2024, AK ka bërë kërkesë për furnizim pranë OE për 13 artikuj ushqimorë kolonialë. Më pas, me e-mail zyrtar të datës 21.10.2024, nr. 2046 prot., AK ka përsëritur kërkesën për furnizimin me artikujt ushqimorë. OE, me e-mail kthim përgjigjeje, ka sqaruar se në lidhje me kërkesën për furnizim me artikuj kolonialë, ka kërkuar sqarim pranë OBP-së mbi problematikat e hasura për paraqitjen e dokumentacionit shoqërues (analiza) të produkteve ushqimore. AK, me e-mail zyrtar të datës 21.10.2024, ka kërkuar që furnizimi të kryhet brenda datës 01.11.2024. Më datë 04.11.2024, AK ka përsëritur sërish kërkesën për furnizime. OE, me e-mail, nr. 2159 prot., datë 05.11.2024, ka njoftuar se *ende është në pritje të sqarimeve nga OBP-ja.* Nga auditimi u konstatua se, pas kërkesave të vazhdueshme të AK-së që nisin që nga data 14.10.2024, furnizimi është kryer më datë 17.01.2025.

Kontrata është realizuar në vlerën **168,820 lekë me TVSH**, ndërsa formulari i raportimit për zbatimin e kontratës për APP-në është hartuar me nr. 680 prot., datë 01.04.2025.

Grupi i auditimit konstatoi se pavarësisht kërkesave të përsëritura të AK-së, OE nuk ka kryer furnizimin brenda afatit të përcaktuar. Nga kërkesa e parë e datës 14.10.2024 deri në realizimin e furnizimit më 17.01.2025, ka një vonesë prej 89 ditësh, në kundërshtim me kontratën sipas nenit 4 të kontratës citohet: *“Kontraktuesi do të kryejë furnizimin sipas kërkesave të institucionit dhe rradha e kryerjes së tyre do të përcaktohet nga Drejtoria e Shërbimit Spitalor*

Korçë”.

Gjithashtu, në formularin e raportimit për zbatimin e kontratës, në seksionin **B.5** “*Problematika të tjera të evidentuara gjatë zbatimit të kontratës*”, është shënuar “**JO**”, duke mos u pasqyruar asnjë problematikë, ndonëse vonesa në furnizim ka qenë e konsiderueshme.

Për sa më sipër, lidhur me masat dhe penalitetet e parashikuara në nenin 7 për dorëzimin e vonuar të artikujve nga ana e OE, AK nuk mund të aplikojë përlllogaritjen e penalitetit, kjo pasi në nenin 5, pika 5.1, të kontratës së lidhur, përcaktohet se “*lëvrimi i mallit do të bëhet... sipas kërkesës dhe nevojave të AK-së, por jo më vonë se 5 muaj nga lidhja e kontratës*”, që përkon me afatin e përfundimit të zbatimit të kontratës. Me amendimin e kontratës, ky afat është shtyrë deri më datë 15.02.2025. Pra, pavarësisht se neni 5 i kontratës specifikon se lëvrimi i mallit bëhet sipas kërkesave dhe nevojave të AK-së, penaliteti sipas kushteve të kontratës përlllogaritet vetëm në rast të tejkalimit të afatit të përfundimit të kontratës, edhe pse OE nuk ka respektuar kërkesat e AK për furnizim. Sikurse cituar më sipër, nga ana e SRK-së jo vetëm nuk është përlllogaritur penaliteti, por edhe në formularin e raportimit për zbatimin e kontratës nuk janë pasqyruar problematikat e hasura në zbatimin dhe respektimin e kërkesave të SRK-së për furnizim, të cilat kanë shkaktuar mungesë të produkteve ushqimore në SRK dhe rrjedhimisht mosplotësim të dietave ushqimore, duke mos vënë në dijeni APP-në për këto problematika.

Për veprimet e mësipërme ngarkohet me përgjegjësi Titullari i Autoritetit Kontraktor z. L. B. dhe anëtarët e komisionit të marrjes në dorëzim znj. E. M., znj. P. P., znj. A. P. dhe z. K. L..

C2. Loti IV “Blerje Ushqime Koloniale” 2025

OBP ka lidhur marrëveshjen kuadër nr. 1937/33 prot., datë 08.01.2025 “*Loti IV “Blerje Ushqime koloniale”*”, me kohëzgjatje 2 vite, ku fondi limit për Spitalin Rajonal Korçë është 3,607,076.21 lekë pa TVSH. Nëpërmjet shkresës nr. 1937/34 prot., datë 08.01.2025, OBP ka dërguar pranë SRK dokumentacionin për procedurat e mëtejshme të lidhjes së minikontratave. Më datë 27.02.2025, Sektori i Hotelerisë i është drejtuar Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë për plotësimin e nevojave për Blerje Ushqime Koloniale, ku sasia e kërkuar është 18 artikuj për një periudhë 5 mujore. Komisioni ka mbajtur procesverbalin nr. 502 prot., datë 04.03.2025 në të cilin ka vendosur t’i drejtohet titullarit të AK për lidhjen e kontratës me OE “M. C.” shpk për 18 artikuj, me çmim 628,815 lekë pa TVSH dhe 754,478 lekë me TVSH.

Ndërmjet AK dhe OE është lidhur kontrata nr. 520 prot., datë 07.03.2025 “*Kontratë furnizimi nr. 1*” me vlerë 628,815 lekë pa TVSH dhe afat nga data 07.03.2025 deri me datë 07.08.2025. AK ka amenduar kontratën me OE me nr. 1829 prot, datë 10.09.2025, ku ndryshimet janë si më poshtë vijon:

- *afati i zbatimit të kontratës bëhet deri me datë 31.12.2025.*

- **Hiqet;** *neni 9.5 i cili citon: Subjekti ekonomik duhet të kryejë furnizimin me këtë produkt ushqimor nga subjekti ekonomik A. B. shpk me NIPT: J.....D, përfaqësuar nga z. H. I., sipas deklarimeve dhe dokumenteve të dorëzuar në procedurën e zhvilluar nga OBP.*

- **Shtohet;** *Shënim:*

Kërkojmë që plotësimi me dokumentacion i specifikimeve teknike të kryhet për:

* *Treguesit shqisore të verifikueshme nga grupi i punës nëpërmjet pamjes vizuale.*

* *Treguesit fiziko-kimike: a) Për produktet e importit si dokumentacioni shoqëruar shërben Certifikata e Analizës (Peshe, cilësi, Sasi) e marrë nga subjekti importues por duhet që STASHI i paketimit të vogël të përputhet me sasinë e madhe të lotit si dhe vendi i origjinës së produktit; b) Për ato tregues që nuk përmenden në Certifikatën e Analizës të plotësohet një Formular Vetëdeklarimi ku ju të konfirmoni që ky produkt plotëson të gjitha specifikimet teknike dhe standardet e sigurisë ushqimore në bazë të ligjit Nr. 9863/2008 "Për ushqimin në Republikën e Shqipërisë", c) Për produktet e vendit (jo të importit) si dokumentacion shoqëruar në nevojitet plotësimi i një dokumentacioni nga një organ kompetent i akredituar për specifikimet fiziko-kimike dhe mikrobiologjike.*

Ne rast se vërtetohet nga DPA që nuk ka laboratorë të akredituar për këto tip analizash, atëherë malli të shoqërohet me një Formular Vetëdeklarimi ku ju të konfirmoni që ky produkt plotëson të gjitha specifikimet teknike dhe standardet e sigurisë ushqimore në bazë të ligjit nr. 9863/2008 "Për ushqimin në Republikën e Shqipërisë" .

Grupi i auditimit konstatoi se shtesa e kontratës është realizuar pas përfundimit të afatit të kontratës fillestare, në kundërshtim me nenin 127 të Ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", i ndryshuar. Kontrata fillestare është nënshkruar më datë **07.03.2025**, me afat zbatimi deri më datë **07.08.2025**. Ndërkohë, **amendimi i kontratës** është nënshkruar më datë **10.09.2025**, pra 34 ditë pas përfundimit të afatit të vlefshmërisë së kontratës fillestare. Për pasojë, shtesa e kontratës është bërë jashtë afatit ligjor të lejueshëm dhe në kundërshtim me parimet e ligjshmërisë dhe transparencës në prokurimin publik. Gjithashtu, tek amendimi i kontratës së sipërcituar, disa nga ndryshimet e kryera janë në kundërshtim me Ligjit nr. 162, neni 122, i cili citon: *Kushtet e kontratës të lidhur sipas këtij ligji nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese,...* si dhe me nenin 11.2 të kontratës e cila citon: *Palët nuk do të negociojnë ndryshime ose amendamente të asnjë elementi të kontratës që do të ndryshojë mjaftueshëm kushtet që përbëjnë bazën për përzgjedhjes së kontraktorit.* Heqja dhe modifikimi i disa nga specifikimet teknike paraqesin rrezik për sigurinë ushqimore, duke cënuar standardet e kërkuara në këtë fushë. *Për veprimet e mësipërme ngarkohet me përgjegjësi Titullari i Autoritetit Kontraktor z. L. B..*

Zbatimi i kontratës

Me Urdhrin e Titullarit të AK nr. 2066 prot., datë 22.10.2024 është ngritur Komisioni i ndjekjes së kontratës i përbërë nga E. M., P. P., A. P., K. L. (magaziner).

Nëpërmjet e-mail të datës 10.03.2025, AK ka bërë kërkesë për furnizime OE për 16 artikuj ushqimorë. Me email zyrtar datë 18.03.2025 me nr. 589 prot AK ka përsëritur kërkesën për furnizimet me artikujt ushqimore.

Komisioni i ndjekjes së kontratës me shkresë nr. 648 prot., datë 27.03.2025 drejtuar titullarit të AK si dhe për dijeneri n/drejtorit ekonomik, ka informuar mbi situatën e ndodhur me OE "M. C." në të cilën i është kërkuar furnizimi me artikuj ushqimore me kërkesën me datë 10 dhe 18.03.2025 dhe deri në datë 27.03.2025, furnizimi nuk është sjellë. Edhe në këtë rast, pavarësisht se neni 7 i kontratës kërkon përlllogaritjen e penalteteve për dorëzimin e vonuar, neni 5, pika 5.1 përcakton se *"lëvrimi i mallit do të bëhet... sipas kërkesës dhe nevojave të AK, por jo më vonë se 5 muaj nga lidhja e kontratës"*, duke konsideruar afatin e përfundimit të kontratës si pikënisje për përlllogaritje të penalteteve.

Të ndodhur në këto kushte, duke qenë se artikujt ushqimore janë të domosdoshëm për Spitalin Rajonal Korçë, komisioni ka propozuar që OE t'i ndërpritet kontrata për mosplotësim të saj, si dhe t'i japë OE 15 ditë kohe të ndreqë mosplotësimin e kontratës, bazuar në nenin 11.7 të kontratës.

Nëpërmjet procesverbalit nr. 759 prot., datë 15.04.2025, komisioni ka vlerësuar se 4 artikuj të dorëzuar nga OE i plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat e analizave, sasia e marë në dorëzim është *"1. makarona spaghetti 450kg, 2. makarona fidhe 96 kg, 3. Miell gruri 200kg dhe 4. Oriz 200 kg"*, me vlerë 150,204 lekë me TVSH. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 183/2025, datë 15.04.2025. Me fletë hyrje nr. 53 datë 15.04.2025 është bërë hyrje në magazinë. Likuidimi i faturës është kryer me urdher shpenzimit nr. 293 datë 8.05.2025 në vlerën **150,204 lekë**.

Komisioni i ndjekjes së kontratës me shkresë nr. 763 prot., datë 15.04.2025, drejtuar titullarit të AK ka informuar mbi sasinë e marrë në dorëzim (4 artikuj ushqimore) në të cilën ishin sipas përcaktimeve në DST, ndërsa për artikullin *sheqer i bardh dhe vaj lule dielli 1 litër* mungojnë disa tregues fiziko-kimikë në analizë. Furnizimi duhet të kryet nga OE brenda datës 18.04.2025. Proces verbali është firmosur dhe nga përfaqësues të subjektit.

Nëpërmjet procesverbalit nr. 796 prot., datë 22.04.2025, komisioni i marrjes në dorëzim shprehet se OE duhet të kryente furnizimin brenda datës 18.04.2025 siç është dakordësuar dhe furnizimi u krye vetëm për 4 artikuj, ndërsa produktet sheqer dhe vaj u lanë në ruajtje në magazine pasi nuk plotësonin specifikimet teknike.

Me datë 10.09.2025 AK me email zyrtar i ka bërë kërkesë për furnizim OE për 17 artikuj. Me proces verbal nr. 1935 prot datë 25.09.2025, komisioni ka vlerësuar se 16 artikujt i plotësojnë të gjithë specifikimet teknike bashkëngjitur dhe certifikatat e analizave, si dhe deklarata e konformitetit të artikujve e firmosur nga OE. Fatura tatimore është paraqitur nga OE me nr. 447/2025, datë 25.09.2025. Me fletë hyrje nr. 139, datë 25.09.2025 është bërë hyrje në magazinë. Likuidimi i faturës është kryer me urdhër shpenzim nr. 695 datë 14.10.2025 në vlerën **551,574 lekë**.

Nga auditimi konstatohet se AK ka bërë kërkesë zyrtare për furnizim me 16 artikuj ushqimorë më datë 10.03.2025, e përsëritur me email më 18.03.2025. OE "M. C." nuk e realizoi furnizimin brenda afatit, ndërsa pjesërisht solli vetëm 4 artikuj më datë 15.04.2025. Për shkak të mosrespektimit të afateve dhe mosplotësimit të kontratës, Komisioni i ndjekjes së kontratës, me shkresë nr. 648 prot., datë 27.03.2025, ka propozuar prishjen e kontratës dhe dhënien e një afati 15-ditor OE për përmbushje, bazuar në nenin 11.7 të kontratës. Deri më datë 25.09.2025 nuk ka pasur furnizim të mëtejshëm, duke lënë Spitalin Rajonal Korçë me artikujt ushqimorë të paplotësuar për një periudhë prej rreth 5 muaj e gjysmë.

Furnizimi i kryer më 25.09.2025 është realizuar vetëm pas **amendimit të kontratës**, ku disa specifikime teknike të vendosura nga OBP u hoqën, duke treguar moszbatim të plotë të kushteve fillestare të kontratës. Heqja dhe modifikimi i disa nga specifikimet teknike si zëvendësimi i certifikatës së analizave me deklarata e konformitetit, paraqet rrezik për sigurinë ushqimore, duke cënuar standardet e kërkuara në këtë fushë.

Ndërkohe, deri më datë 07.11.2025, pavarësisht kërkesës së Komisionit për furnizimin me produktin miell, Spitali Rajonal Korçë nuk është furnizuar me këtë artikull.

Sipas kontratës bazë dhe amendimit, Autoriteti Kontraktor ka të pamundur përlllogaritjen e penaliteteve, pasi afati i zbatimit të kontratës është shtyrë deri më datë 31.12.2025. Pavarësisht se neni 5 i kontratës citon se *"lëvrimi i mallit do të bëhet... duke filluar nga data e lidhjes së kontratës nga palët, deri në përfundim të sasisë së kontraktuar, sipas kërkesës dhe nevojave të AK, por jo më vonë se 5 muaj nga data e lidhjes së saj"*, afati i përfundimit të kontratës ka qenë data 07.08.2025 dhe është bërë 31.12.2025. Për rrjedhojë, penalteti sipas nenit 7 të kontratës përlllogaritet në rast të tejkalimit të afatit pas datës 31.12.2025.

Gjithashtu, artikujt ushqimorë të marrë në dorëzim nuk mund të vlerësohet nëse janë nga e njëjta parti prodhimi me mostrën e analizuar, pasi në certifikatën e analizës nuk është përcaktuar loti i produktit por vetëm data e skadencës, në kundërshtim me VKM nr. 760 datë 16.05.2015 "Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor" kreu III pika 11 citon: *Në rastet e proceseve komplekse të prodhimit dhe / ose përpunimit, produktit përfundimtar i jepet një kod gjurmueshmërie /lot-i, i cili përmban datën e kodit, kohën e prodhimit/përpunimit, numrin e lot-it, duke lejuar prodhimin të jetë i grupuar dhe të japë një lidhje mbrapa me lëndët e para të përdorura, kohën e prodhimit, etj., Udhëzimin e MBUMK nr. 19, datë 17.11.20210 pika 3 germa a, si dhe Kreun I, pika I.2, germa b, i Udhëzimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së, nr. 10181 prot., datë 19.11.2018 (në APP), ku përcaktohet nominalisht se "Raport analiza përkatëse duhet të jetë sipas llojit të produktit, **numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit... në këtë raport duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin**".*

Donacioni

Me Urdhrin e Drejtorit të SRK-së nr. 619 prot datë 21.03.2025 është krijuar komisioni për pranimin dhe vlerësimin e donacioneve pranë Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë, i përberë nga znj. E. M., z. G. N., znj. P. P.

Me datë 16.05.2025 M. C. ka shprehur dëshirën për realizimin e një donacioni pranë SRK me produktet (i) vaj luledielli 30 litra, (ii) salcë domate 400g- 24 copë dhe (iii) sheqer 10kg. Me procesverbalin pa nr. prot., datë 16.05.2025, komisioni ka pranuar donacionin dhe shprehet se të tre artikujt janë me ambalazhim të rregullt dhe me datë skadence 3.12.2026, 30.09.2026 dhe 30.01.2027. Me fletë hyrje nr. 67, datë 16.05.2025 artikujt e mësipërm janë bërë hyrje në magazine.

Grupi i auditimit konstatoi se artikujt e sipër cituar nuk janë marrë në dorëzim nga Komisioni për ndjekjen e zbatimit të kontratës, pasi nuk plotësonin specifikimet teknike të kontratës. Konkretisht mungonin disa tregues fiziko–kimikë në dokumentacionin shoqërues. Për këtë arsye komisioni me shkresë nr. 763 prot., datë 15.04.2025, ka vënë në dijeni titullarin e institucionit lidhur me situatën e krijuar. Megjithatë, të njëjtët artikuj janë marrë në dorëzim nga komisioni i donacioneve pa fletë-analizë, duke cënuar sigurinë ushqimore dhe mos përmbushur kërkesat e standardeve të kontratës.

Ndërkohë, u konstatua se Komisioni i Zbatimit të Kontratës dhe Komisioni i Donacioneve kanë në përbërje dy anëtare të njëjtë, znj. E. M. dhe znj. P. P., të cilat më parë nuk i kishin pranuar këto artikuj, pasi nuk plotësonin kriteret e përcaktuara në dokumentet standarde të tenderit (DST), përfshirë treguesit fiziko–kimikë.

Gjithashtu, produktet e ardhura si donacion janë marrë në dorëzim nga komisioni përkatës, por pavarësisht se komisioni është ngritur me urdhër të titullarit, pranimi i donacionit nuk është miratuar nga vetë titullari, duke krijuar mospërputhje në procedurat e administrimit dhe miratimit të donacioneve. *Veprime në kundërshtim me Ligjin Nr.10296, datë 8.7.2010 “Për menaxhimin financiar dhe kontrollin” neni 22, dhe Urdhri Nr. 4, datë 26.1.2024 “Për miratimin e “manualit të menaxhimit financiar dhe kontrollit” 3.3 Aktiviteti i kontrollit, Procedurat e autorizimit citon: Procedurat e autorizimit janë kontrollat pas faktit që sigurojnë se disa transaksione dhe aktivitete pune janë realizuar vetëm pasi ato janë kontrolluar për ligjshmërinë dhe rregullsinë, pas kontrollit të disponueshmërinë së burimeve financiare për zbatimin e tyre, bërjes së një analize kosto-përfitim, kontrollit sesa të justifikuara janë, etj. Është e rëndësishme të sigurohemi që transaksionet dhe proceset e punës janë ekzekutuar vetëm pasi janë autorizuar nga persona që kanë kompetenca në fushëveprimin e autorizimit dhe vetëm pas kryerjes së kontrolleve para faktit.*

D. Loti IV “Blerje Bulmet dhe Veze” 2024

OBP ka lidhur marrëveshje kuadër me nr. 716/27 prot., datë 16.09.2024 “Loti II “Blerje Bulmet dhe Veze”. Kohëzgjatja e MK është 2 vite, fondi limit për drejtorisë së shërbimit Spitalor Korçë është në vlerën 15,506,928 lekë pa TVSH. Me datë 25.09.202...Sektori i hotelierisë i është drejtuar Drejtoria e shërbimit Spitalor Korçë(AK) për plotësimin e nevojave për Blerje Bulmet dhe Veze sasia e kërkuar është 12000 për një periudhë 4 mujore. Titullari i AK me nr. 1830 prot datë 25.09.2024 ka ngritur urdhrin për zhvillimin e minikonkursit për Loti II “**Blerje Bulmet dhe Veze**”. Komisioni ka mbajtur proces verbal me nr. 1853 prot, datë 26.09.2024 ku i drejtohet Titullarit të AK për lidhjen e kontratës me OE “S” shpk për sasinë prej 12000 kokrra vezë me çmim 120,000 lek pa TVSH.

Kontrata e parë (vezë): AK ka lidhur kontratë me nr. 1918 prot., datë 3.10.2024 “Kontratë furnizimi nr.1” me vlerë 120,000 lekë pa TVSH dhe 144,000 lekë me TVSH dhe afat zbatimi deri me datë 31.01.2025. Autoriteti Kontraktor ka amenduar kontratën me Operatorin Ekonomik, me nr. 2370 prot., datë 02.12.2024. Ndryshimet e kontratës janë si më poshtë:

- Në nenin 4.3 të kontratës, shkronja b) “Kërkesat cilësore të vezës”:

Hiqet kërkesa: “Çdo kokërr vezë duhet të jetë e vulosur dhe të përmbajë markën dhe datën e skadencës.”

- Në të njëjtin nen, **hiqet** edhe shkronja e), ku parashikohet se: “Çdo parti malli duhet të shoqërohet me raport analize, dhe ky raport duhet të përputhet me datën dhe markën e vulës.”

Komisioni i marrjes në dorëzim me nr. 136 prot., datë 20.01.2025 ka mbajtur proces verbal ku ka kërkuar që te shtyhet afati i zbatimi të kontratës deri me 31.03.2025, për arsye se ka pasur ulje te forcave. Proces verbali është firmosur nga komisioni i ndjekej se kontratës, nga përfaqësuesi i subjektit, si dhe është miratuar nga Titullari i AK.

Grupi i auditimit konstatoi se amendimi i kontratës së sipërcituar, konkretisht heqja e disa nga specifikimeve teknik janë në kundërshtim me nenin 122 të Ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, ku citohet se “Kushtet e kontratës të lidhur sipas këtij ligji nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese...”, si dhe me nenin 11.2 te kontratës, ku citohet se “Palët nuk do të negociojnë ndryshime ose amendamente të asnjë elementi të kontratës që do të ndryshojë mjaftueshëm kushtet që përbëjnë bazën për përzgjedhjen e kontraktorit. Ndërkohe heqja e disa nga specifikimet teknike paraqesin rrezik për sigurinë ushqimore, duke cenuar standardet e kërkuara në këtë fushë, pasi hiqet një nga elementet e gjurmës së gjurmueshmërisë se artikujt ushqimore ne *Kundërshtim me VKM nr. 760 datë 16.05.2015 kreu III pika 11 si dhe Udhëzimin e MBUMK nr. 19, datë 17.11.20210 pika 3 germa a.*

Ndërkohë dhe zgjatja e afatit të kontratës është kryer me proces verbal, i cili është firmosur nga komisioni i marrjes në dorëzim dhe është miratuar nga Titullari i AK, dhe jo në formën e duhur ligjore si amendim i mirëfilltë kontrate, në kundërshtim me nenin 127 të LPP nr. 162/2020 dhe nenin 23 të VKM-së nr. 285, datë 19.5.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”. Për veprimet e mësipërme ngarkohet me përgjegjësi Titullari i Autoritetit Kontraktor z. L. B..

Zbatimi i kontratës

Me Urdhrin e Titullarit të AK nr. 2066 prot., datë 22.10.2024 është ngritur Komisioni i ndjekjes se kontratës i përbërë nga E. M., P. P., A. P., K. L. (magaznier).

1. Nëpërmjet procesverbalit pa nr. prot., datë 9.10.2024 janë marrë në dorëzim 720 kokrra vezë me çmim 8,640 lekë me TVSH. Me **urdhër shpenzimin nr. 634 datë 21.10.2024** është kryer likuidimi për vlerën **8,640 lekë**.

2. Nëpërmjet procesverbalit nr. 2414 prot., datë 13.12.2024 janë marrë në dorëzim 2160 kokrra vezë me çmim 25,920 lekë me TVSH.

3. Nëpërmjet procesverbalit nr. 2525 prot., datë 26.12.2024, janë marrë në dorëzim 1080 kokrra vezë.

Me **urdhër shpenzimin nr. 805, datë 26.12.2024** është kryer likuidimi për dy furnizimet e mësipërme (2 & 3) në vlerën prej **38,880 lekë**.

4. Nëpërmjet procesverbalit nr. 2 prot., datë 6.01.2025 janë marrë në dorëzim 2160 kokrra vezë me çmim 25,920 lekë me TVSH.

5. Nëpërmjet procesverbalit nr. 116 prot., datë 16.01.2025 janë marrë në dorëzim 720 kokrra vezë me çmim 8,640 lekë me TVSH.

6. Nëpërmjet procesverbalit nr. 159 prot., datë 21.01.2025 janë marrë në dorëzim 1440 kokrra vezë me çmim 17,280 lekë me TVSH.

Me **urdhër shpenzimin nr. 34 datë 23.01.2025** është kryer likuidimi (4, 5, 6) për vlerën **51,840 lekë**.

7. Nëpërmjet procesverbalit nr. 272 prot., datë 6.02.2025 janë marrë në dorëzim 360 kokrra vezë me çmim 4,320 lekë me TVSH.

8. Nëpërmjet procesverbalit nr. prot 320 datë 13.02.2025 janë marrë në dorëzim 1440 kokrra vezë me çmim 17,280 lekë me TVSH.

Me **urdhër shpenzimin nr. 113 datë 24.02.2025** është kryer likuidimi (7, 8) për vlerën **21,600 lekë**.

9. Nëpërmjet procesverbalit nr. 513 prot., datë 6.03.2025 janë marrë në dorëzim 1440 kokrra vezë me çmim 17,280 lekë me TVSH. Me **urdhër shpenzimin nr. 168 datë 20.03.2025** është kryer likuidimi për vlerën **17,280 lekë**.

10. Nëpërmjet procesverbalit nr. 534 prot., datë 10.03.2025 janë marrë në dorëzim 480 kokrra vezë me çmim 5,760 lekë me TVSH. Raporti i provës është paraqitur me nr. 25/1929. Fatura tatimore është paraqitur me nr. 996/2025 datë 28.03.2025. Hyrja në magazinë është kryer me fletë hyrje nr. 45, datë 28.03.2025. Me **urdhër shpenzimin nr. 245 datë 15.05.2025** është kryer likuidimi për vlerën **5,760 lekë**.

Në përfundim, kontrata e parë është likuiduar në total në vlerën prej **144,000 lekë**.

Grupi i auditimit konstatoi se me proces verbalin e datës 09.10.2024 janë marrë në dorëzim 720 kokrra vezë dhe janë marrë në dorëzim sipas specifikave të kërkuara ne DST konkretisht: “Çdo kokërr vezë duhet të jetë e vulosur dhe të përmbajë markën dhe datën e skadencës” dhe “Çdo parti malli duhet të shoqërohet me raport analize, dhe ky raport duhet të përputhet me datën dhe markën e vulës”. Ndërkohë pas kësaj partie malli, çdo furnizim i radhës është marrë në dorëzim me specifikimet e reja sipas amendimit të kontratës nr. 2370 prot., datë 02.12.2024, ku është hequr kërkesa që detyronte që çdo vezë të jetë e vulosur, të përmbajë markën e datën e skadencës, si dhe detyrimin për paraqitjen e raporteve të analizës.

Nëpërmjet procesverbalit nr. 534 prot., datë 10.03.2025, Komisioni i marrjes në dorëzim ka dokumentuar marrjen në dorëzim të 480 kokrrave vezë, shoqëruar me raport provën përkatëse ku citohet se partia e vezëve ka datë skadence (afat përdorimi) 27.03.2024. Produkteve vezë u është bërë hyrje në magazinë me datë 28.03.2025, *1 ditë pasi kishte kaluar afati i përdorimit të vezëve sipas raport provës shoqëruese*, pra vezët nuk janë më për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit, pasi kanë kaluar 28 ditë nga data e prodhimit dhe nuk klasifikohen me vezë të freskëta kategoria **A**, por klasifikohen vezë të kategorisë **B** për përdorim industrial, sipas përcaktimit në pikën 2 të Udhëzimit të MBZHR nr. 2, datë 13.1.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregtimit të vezëve”, ku citohet se:

“a) Vezët klasifikohen sipas cilësisë më poshtë: a. vezët e Klasës A ose të "freskëta" janë për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit dhe për t'u përdorur në industrinë ushqimore ose joushqimore;

b) vezët e Klasës B, dorëzohen vetëm në industrinë ushqimore sipas kërkesave të pikës 2 dhe 10, Pjesa A, Kapitulli II, të Udhëzimit nr. 21, datë 25.11.2010 "Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore". Pika 9 Vezët e Klasës A klasifikohen sipas peshës si më poshtë dhe pika 28 e cila citon : Data e qëndrueshmërisë minimale referuar në nenin 9, shkronja "a" dhe "b", të Vendimit nr. 434, datë 11.7.2018 "Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit", do të përcaktohet jo më shumë se 28 ditë pas çeljes. Kur tregohet periudha e çeljes, data e qëndrueshmërisë minimale do të përcaktohet nga dita e parë e asaj periudhe.

Kontrata e dytë (vezë): Ndërmjet AK dhe OE është lidhur kontrata nr. 733 prot., datë 10.04.2025, me vlerë 110,000 lekë pa TVSH dhe 132,000 lekë me TVSH, me afat zbatimi deri me datë 10.09.2025.

Zbatimi i kontratës

1. Nëpërmjet procesverbalit nr. 778 prot., datë 17.04.2025, janë marrë në dorëzim 1080 kokrra vezë me çmim 12,960 lekë me TVSH.

2. Njëpërmjet procesverbalit nr. 887 prot., datë 30.04.2025, janë marrë në dorëzim 1440 kokrra vezë me çmim 17,280 lekë me TVSH.
Me **urdhër shpenzimin nr. 298, datë 08.05.2025** është kryer likuidimi për dy furnizimet (1 & 2) në vlerën prej **30,240 lekë**.
3. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1008 prot., datë 16.05.2025, janë marrë në dorëzim 360 kokrra vezë me çmim 4,320 lekë me TVSH.
4. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1156 prot., datë 29.05.2025, janë marrë në dorëzim 1080 kokrra vezë me çmim 12,960 lekë me TVSH.
Me **urdhër shpenzimin nr. 361, datë 17.06.2025** është kryer likuidimi për dy furnizimet (3 & 4) në vlerën prej **23,400 lekë**.
5. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1260 prot., datë 17.06.2025, janë marrë në dorëzim 1080 kokrra vezë me çmim 12,960 lekë me TVSH.
6. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1383 prot., datë 03.07.2025, janë marrë në dorëzim 1080 kokrra vezë me çmim 12,960 lekë me TVSH.
Me **urdhër shpenzimin nr. 431, datë 7.07.2025** është kryer likuidimi për dy furnizimet (5 & 6) në vlerën prej **25,920 lekë**.
7. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1476 prot., datë 17.07.2025, janë marrë në dorëzim 1110 kokrra vezë me çmim 13,320 lekë me TVSH.
8. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1579 prot., datë 1.08.2025, janë marrë në dorëzim 60 kokrra vezë me çmim 720 lekë me TVSH.
9. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1582 prot., datë 4.08.2025, janë marrë në dorëzim 720 kokrra vezë me çmim 8,640 lekë me TVSH.
Me **urdhër shpenzimin nr. 520, datë 06.08.2025** është kryer likuidimi për 3 furnizimet (7, 8, 9) në vlerën prej **22,680 lekë**.
10. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1659 prot., datë 14.08.2025, janë marrë në dorëzim 1080 kokrra vezë me çmim 12,960 lekë me TVSH. Me **urdhër shpenzimin nr. 549, datë 20.08.2025** është kryer likuidimi në vlerën **12,960 lekë**.
11. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1735 prot., datë 26.08.2025 janë marrë në dorëzim 650 kokrra vezë me çmim 7800 lekë me TVSH.
12. Njëpërmjet procesverbalit nr. 1794 prot., datë 4.09.2025 janë marrë në dorëzim 750 kokrra vezë me çmim 9000 lekë me TVSH.
Me **urdhër shpenzimin nr. 610, datë 18.09.2025** është kryer likuidimi për vlerën **16,800 lekë**.

Në përfundim, kontrata e dytë në total është likuiduar në shumën **132,000 lekë**.

Kontrata e tretë (bulmet)

Më datë 02.05.2025, Sektori i Hotelerisë i është drejtuar Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë për plotësimin e nevojave për Blerje Bulmet dhe Veze, ku sasia e kërkuar është 200 kg djathë i bardh feta, 40 kg gjalpë me krikë, 1400litra qumësht, 1500kg kos, për një periudhë 5 mujore. Komisioni ka mbajtur procesverbalin me nr. 1210 prot., datë 5.06.2025 ku i drejtohet Titullarit të AK për lidhjen e kontratës me OE "S" shpk për furnizimin me bulmet. Ndërmjet AK dhe OE është lidhur kontrata nr. 1215 prot., datë 5.06.2025, me vlerë 2,177,500 lekë pa TVSH dhe 2,613,000 lekë me TVSH, me afat zbatimi 05.11.2025.

Zbatimi i kontratës

-Komisioni i zbatimit të kontratës ka mbajtur disa proces-verbale, si dhe janë kryer 5 likuidime urdhër shpenzime të fatura tatimore bashkëlidhur dhe raport certifikatat e analize, deri me datë 14.10.2025 kontrata është realizuar në vlerën 2,162,700 lekë me TVSH. Me poshtë janë paraqitur USH:

Nr. rendor	Nr. Urdhër shpenzimit	Data e likuidimi	Proces verbalet komisioni	Vlera e likuiduar
1	429	7.07.2025	10.06.2025, 17.06.2025, 26.06.2025, 3.07.2025	534,600
2	515	6.08.2025	10.07.2025, 17.07.2025, 24.07.2025, 31.07.2025	456,000
3	547	20.08.2025	7.08.2025, 14.08.2025	249,900
4	608	18.09.2025	21.08.2025, 28.08.2025, 4.09.2025, 11.09.2025.	459,600
5	693	14.10.2025	19.09.2025, 26.09.2025, 2.10.2025, 10.10.2025	462,600
Totali				2,162,700

E. Loti V “Blerje Fruta dhe Perime” 2025

OBP ka lidhur marrëveshjen kuadër me nr. 631/41 prot., datë 19.05.2025, Loti V “Blerje Fruta dhe Perime”, me kohëzgjatje 2 vite, ku fondi limit për Spital Rajonal Korçë është në vlerën 1,723,855 lekë pa TVSH.

Ndërmjet AK dhe OE është lidhur kontrata nr. 1426 prot datë 9.07.2025 “Kontratë furnizimi nr.1” me vlerë 686,400 me TVSH, me afat deri me datë 19.08.2025. AK ka lidhur akt marrëveshje me OE nr. 1691 prot, datë 19.08.2025, mbi ndryshimin e afatit të zbatimit të kontratës i cili bëhet deri me datë **15.10.2025**.

Komisioni i zbatimit të kontratës ka mbajtur disa procesverbale, si dhe janë kryer 4 likuidime urdhër shpenzime të fatura tatimore, deri me datë 14.10.2025 kontrata është realizuar në vlerën 710,640 lekë me TVSH. Më poshtë janë paraqitur USH:

Nr. rendor	Nr. Urdhër shpenzimit	Data e likuidimi	Proces verbalet komisioni	Vlera e likuiduar
1	517	6.08.2025	18.07.2025, 29.07.2025, 1.08.2025	112,176
2	546	20.08.2025	4.08.2025, 8.08.2025, 11.08.2025, 15.08.2025, 18.08.2025	130,386
3	609	18.09.2025	22.08.2025, 25.08.2025, 29.08.2025, 1.09.2025, 4.09.2025, 8.09.2025, 12.09.2025, 15.09.2025	227,244
4	692	14.10.2025	19.09.2025, 22.09.2025, 26.09.2025, 29.09.2025, 3.10.2025, 6.10.2025, 10.10.2025	240,834
Totali				710,640

F. Të tjera

Si pasojë e mungesave të rezultuara nga zbatimi i kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë, për të plotësuar nevojat për ofrimin e shërbimit të ushqimit, SRK u është drejtuar institucioneve të tjera publike, duke lidhur akt marrëveshje për të marrë borxh artikuj ushqimorë, për t'i kthyer në vijim kur furnizimi sipas kontratave të furnizimit të kryhet normalisht. Gjatë periudhës së auditimit, ka rezultuar, si më poshtë:

- Akt marrëveshja (2024)

Drejtoria e Shërbimit Spitalor Korçë dhe Ndërmarrja e Shërbimeve Mbështetëse të Arsimit dhe Çerdhes kanë lidhur akt marrëveshje me nr. 2156 prot., datë 04.11.2024 me objekt “Qëllimi i kësaj Akt – marrëveshjeve është dhënia pa kundërshtim me detyrim kthimi i produkteve ushqimore objekt i kësaj Akt – marrëveshje nga dorëzuesi (Ndërmarrja e Shërbimeve Mbështetëse të Arsimit dhe Çerdhes) tek marrësi (Drejtoria e Shërbimit Spitalor Korçë).

Më datë 5.11.2024 artikuj (me poshtë) janë bërë hyrje në magazinën e SRK-së dhe borxhi është kthyer me datë 25.02.2025.

	Borxhi 05.11.2024		Daljet
Nr.	Emërtimi	Hyrje Borxhi	Kthim Borxhi (Dhjetor 24 -Janar 25- Shkurt 25
		Sasia	Sasia
1	Veze	2200	2200
2	Mish Viçi	300	300
3	Vaj	130	130
4	Sheqer	80	80
5	Miell	100	100
6	Makarona	100	100
7	Oriz	100	100
8	Fidhe	80	80
9	Buke	1140	1140

- Akt Marrëveshje 2025.

Drejtoria e Shërbimit Spitalor Korçë dhe Ndërmarrja e Shërbimeve Mbështetëse të Arsimit dhe Çerdhes kanë lidhur akt marrëveshje me nr. 687 prot., datë 02.04.2025 me objekt “Qëllimi i kësaj Akt – marrëveshjeve është dhënia pa kundërshtim me detyrim kthimi i produkteve ushqimore objekt i kësaj Akt – marrëveshje nga dorëzuesi (Ndërmarrja e Shërbimeve Mbështetëse të Arsimit dhe Çerdhes) tek marrësi (Drejtoria e Shërbimit Spitalor Korçë).

Me datë 3.04.2025 dhe 5.06.2025 artikuj (me poshtë) janë bërë hyrje në magazinën e SRK dhe borxhi është kthyer deri me datë 25.09.2025.

	Borxhi 3.04.2025, 5.06.2025		Daljet
Nr.	Emërtimi	Hyrje Borxhi	Kthim Borxhi(17.04.2025 dhe 25.09.2025)
		Sasia	Sasia
1	Vaj	150	150
2	Sheqer	80	80
3	Miell	100	100
4	Makarona	30	30
5	Kripë	35	35
6	Fidhe	40	40
7	salce domate	60	60

Grupi i auditimit konstatoi si më poshtë vijon:

-SRK ka lidhur Marrëveshje Borxhi për vitin 2024, për shkak se operatori ekonomik “M. C.” nuk ka realizuar furnizimet e parashikuara në kontratën sipas kërkesave të AK (sikurse është cituar edhe më sipër), duke shkaktuar mungesë furnizimi me artikuj ushqimorë për AK. Sipas kontratës me nr. 224 prot., datë 05.02.2024, “Mini kontratë furnizimi”, me vlerë 1,688,820 lekë me TVSH, OE nuk ka kryer furnizime sipas kërkesave të AK-së. Kërkesa e parë e AK-së për

furnizim është bërë më datë 14.10.2024, ndërsa furnizimi është realizuar vetëm më 17.01.2025, pra me 89 ditë vonesë nga data e kërkesës fillestare. Për pasojë për të garantuar furnizimin me artikuj ushqimorë dhe për të shmangur ndërprerjen e ushqimit për pacientët e shtruar, SRK është detyruar të lidhë një Marrëveshje Borxhi për vitin 2024.

E njëjta situatë është konstatuar edhe për Marrëveshjen e Borxhit të vitit 2025, pasi AK ka lidhur kontratën me nr. 520 prot., datë 07.03.2025, “Kontratë furnizimi nr. 1”, me vlerë 628,815 lekë pa TVSH. Edhe në këtë rast OE “M. C.” nuk ka realizuar furnizimet në afatet e përcaktuara, duke sjellë nevojën për lidhjen e një tjetër Marrëveshjeje Borxhi për vitin 2025. Konkretisht, kërkesa e parë e AK-së është bërë më 10.03.2025 për furnizim me 16 artikuj, por më 15.04.2025 OE ka furnizuar vetëm 4 artikuj, ndërsa furnizimi i radhës është realizuar më 25.09.2025, pra rreth 5 muaj e gjysmë pas kërkesës fillestare.

Për të siguruar furnizimin e pandërprerë me ushqim për pacientët e shtruar dhe për të mos penguar vijueshmërinë e shërbimit, SRK është detyruar të lidhë Marrëveshje Borxhi si për vitin 2024, ashtu edhe për vitin 2025.

- Pas lidhjes së akt marrëveshjeve për vitet 2024 dhe 2025, konstatohet se Titullari i institucionit nuk ka ngritur një komision për pranimin e artikujve ushqimorë.

Pranimi i mallrave është kryer vetëm me fletë hyrje magazine, të firmosura nga magazinieri, por pa u shoqëruar me procesverbal pranimi dhe pa certifikatën e cilësisë së produkteve ushqimore.

Ndërkohe, nuk është dokumentuar verifikimi i datave të skadencës dhe artikujve të marrë në dorëzim, pasi në fletët e hyrjes janë pasqyruar vetëm lloji i artikullit dhe sasia e marrë në dorëzim, pa përshkrime të detajuara apo vlerësime cilësie. Gjithashtu dhe dalja e artikujve ushqimorë është kryer pa një dokument autorizues.

Veprimet e mësipërme janë në kundërshtim me (i) Ligjin Nr.10296, datë 8.7.2010 “Për menaxhimin financiar dhe kontrollin” neni 22, (ii) Urdhrin e Ministrit të Financave nr. 4, datë 26.1.2024 “Për miratimin e “Manualit të Menaxhimit Financiar dhe Kontrollit” 3.3 Aktiviteti i kontrollit, Procedurat e autorizimit citon: “Procedurat e autorizimit janë kontrollet pas faktit që sigurojnë se disa transaksione dhe aktivitete pune janë realizuar vetëm pasi ato janë kontrolluar për ligjshmërinë dhe rregullsinë, pas kontrollit të disponueshmërisë së burimeve financiare për zbatimin e tyre, bërjes së një analize kosto-përfitim, kontrollit sesa të justifikuara janë, etj. Është e rëndësishme të sigurohemi që transaksionet dhe proceset e punës janë ekzekutuar vetëm pasi janë autorizuar nga persona që kanë kompetenca në fushëveprimin e autorizimit dhe vetëm pas kryerjes së kontrolleve para faktit”, (iii) Udhëzimin nr. 30, datë 27.12.2011, “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”, konkretisht me pikat 36 dhe 42, të cilat përcaktojnë detyrimin për ngritjen e komisionit të pranimit dhe dokumentimin e plotë të procedurës së marrjes në dorëzim të pasurive materiale, dhe (iv) me akt marrëveshjen me nr. 2156 prot., datë 04.11.2024 dhe me nr. 687 prot., datë 2.04.2025, neni 6 citon: “Dokumentet Shoqërues. Kësaj Akt Marrëveshjeje i bashkëngjitet dhe janë pjesë e saj: 1. Certifikatat e cilësisë së produkteve ushqimore”. Për veprimet e mësipërme ngarkohet me përgjegjësi Titullari i Autoritetit Kontraktor z. L. B. dhe punonjësi me përgjegjësi materiale z. K. L..

Për sa trajtuar në këtë pjesë të Raportit Përfundimtar të Auditimit nuk janë paraqitur observacione nga subjekti i audituar Spitali Rajonal Korçë, ndaj konsiderohen të mirëqena dhe të pranuar.

2.3. Mbi verifikimin e dokumentacionit për qarkullimin e brendshëm të artikujve ushqimorë

Në zbatim të pikës 3 të programit të auditimit nr. 948/2 prot., datë 14/10/2025, u shqyrtua dokumentacioni, si më poshtë:

1. Blloqet e forcës së ushqimit dhe Regjistrat e planit të prodhimit 2024 – 2025;

2. Forcat ditore dhe tabelat mujore të forcave;
3. Fletët përmbledhëse mujore të daljeve nga magazina të artikujve ushqimorë.

Qarkullimi i artikujve ushqimorë në Spitalin Rajonal Korçë realizohet dhe dokumentohet, si më poshtë:

1. Bazuar në fletët e forcës ditore të paraqitura nga pavionet respektive, Kryekuzhinieri plotëson *Bllokun e forcës së ushqimit*, ku përmbledhen të gjitha forcat e pavioneve, dhe ku hartohet menuja ditore dhe asortimentet ushqimorë të nevojshëm. Ky dokument nënshkruhet vetëm nga Kryekuzhinieri.
2. Më tej, artikujt ushqimorë pasqyrohen në *Regjistrin e planit të prodhimit*, sipas sasive përkatëse, për të realizuar menutë e ditës. Ky dokument nënshkruhet nga Përgjegjësi i Sektorit të Hotelerisë dhe Kryekuzhinieri.
3. Sektori i Financës, bazuar në fletët e forcës dhe planin e prodhimit, vijon me plotësimin e *Fletës ditore të ushqimit*, e cila pasi siglohet në Sektorin e Hotelerisë, shërben si urdhër dorëzimi/ kërkesë për magazinën.
4. Më tej, artikujt ushqimorë tërhiqen nga magazina, në këtë rast magazinieri plotëson *fletën e daljes dhe librin e magazinës*, dhe dërgohen në kuzhinë.

Organizimi i evidentimit të lëvizjes së mallrave nga magazina bëhej nëpërmjet dokumenteve shkresore hyrje-dalje, kjo si pasojë e mungesës së sistemit të informatizuar.

Blloku i forcës së ushqimit

Grupi i auditimit ka kërkuar vënien në dispozicion të menuve të hartuara nga kuzhina e Spitalit Rajonal Korçë, për ofrimin e ushqimit për pacientët e shtruar për vitin 2024 dhe 2025. Nga Sektori i Hotelerisë në SRK është vënë në dispozicion regjistri “Bllok i forcës së ushqimit”, në të cilin kryekuzhinieri pasqyron (i) forcën ditore, (ii) menunë dhe (iii) artikujt ushqimorë të nevojshëm për përgatitjen e menusë, për t’i pasqyruar më tej në regjistrin e planit të prodhimit. Ky regjistër administrohet dhe përditësohet si bllok pune nga Kryekuzhinieri. Në këtë bllok hidhen forcat ditore të paraqitura nga pavionet respektive, dokumentohet menuja ditore e përgatitur, si dhe artikujt ushqimorë të nevojshëm për përgatitjen e ushqimeve. Çdo fletë ditore nënshkruhet vetëm nga Kryekuzhinieri.

Nga auditimi u konstatua se, në çdo ditë, që nga data 20.08.2024 deri në datën 05.06.2025 (data që mbyllet blloku i fundit i mbyllur dhe i vënë në dispozicion), pavarësisht se janë paraqitur forcat ditore sipas dietave përkatëse (për të rritur e për fëmijë), **është dokumentuar hartimi i vetëm një menuje (me tre vakte)**, të njëjtë për çdo dietë, pa diferencuar dhe pa ndarë dietat përkatëse, sipas artikujve, kalorazhit dhe makronutrientëve të përcaktuar në Udhëzimin e MSHMS nr. 72, datë 07.02.2024.

Bazuar në të njëjtin dokument, konstatohet se, nga data 20.08.2024 deri në datën 18.10.2024, darka ka qenë përgjithësisht “kos + sultjash”, ndërkohë që nga data 18.10.2024 deri në 05.06.2025, pra për rreth 8 muaj, darka për të gjithë forcën ditore (pacientët e shtruar të secilës dietë) ka qenë vetëm “kos”.

Regjistri i planit të prodhimit

Nga ana e Sektorit të Hotelerisë në SRK është vënë në dispozicion edhe “Regjistri i planit të prodhimit”, i cili administrohet dhe përditësohet nga Kryekuzhinieri. Ky regjistër synon të luajë rolin e kartës teknologjike të ushqimit të prodhuar, ku një kolonë listohen asortimentet dhe ushqimet e përgatitura dhe në rresht listohen asortimentet e përdorura për të. Në çdo fletë ditore, ky regjistër nënshkruhet nga Kryekuzhinieri dhe Përgjegjësi i Sektorit të Hotelerisë, pasi është përcaktuar menuja ditore në Bllokun e forcës së ushqimit.

Në këtë regjistër, për secilin nga vaktet përcaktohen asortimentet, racionet, dieta, gramatura, si dhe për ushqimet e gatuar/ produktet e përpunuara (gjellë, supë, etj.) përcaktohet sasia e artikujve ushqimorë të përdorur.

Edhe në këtë regjistër evidentohet se nga data 01.12.2024 (ku nis Regjistri i planit të prodhimit i vënë në dispozicion) deri në datën 21.07.2025, darka ka konsistuar vetëm në “kos” për të gjithë forcat e shtruara, me përjashtim të mjekëve roje, për të cilët aplikohet dieta hiperkalorike. Pas asaj date, në darkë rezulton të jenë shtuar edhe fruta (banane, pjeshkë, kumbull, etj.).

Pavarësisht se frutat janë pjesë përbërëse të shumicës prej dietave të aplikuara në SRK, nga dokumentacioni i vënë në dispozicion rezulton se nga data 01.12.2024 (data kur fillon Regjistri i planit të prodhimit i vënë në dispozicion) deri në 18.07.2025, në asnjë nga vaktet nuk është shënuar asnjë frut, për asnjë nga dietat e përfshira në forcë.

Në fletën përkatëse të planit të prodhimit të çdo dite, në total kërkohet sasia e mishit, por kjo nuk përfshihet si asortiment në ushqimet e gatuar, për të përcaktuar sa është gramatura e mishit e përfshirë në ushqimet e gatuar. Pra, nëse menuja e hartuar konsiston në “*gjellë + mish*”, përcaktohen asortimentet dhe sasi të për gjellën, si perimet, vaji ushqimor, por jo sasia e mishit që do të përdoret, e cila përcaktohet vetëm në total.

Regjistri i planit të prodhimit duhet të luajë rolin e kartës teknologjike të ushqimeve të prodhuara, sipas përcaktimit në Kreut III, pika 5, të Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit “*Për zbatimin e programeve paraprahe, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit HACCP në stabilimente ushqimore*”, ku përcaktohet se OBU-ja duhet të sigurojë kartën teknologjike të ushqimit të prodhuar, duke përcaktuar ndër të tjera përbërjen e ushqimit.

Nga shqyrtimi i regjistrave “*Blloku i forcës së ushqimit*” dhe “*Regjistri i planit të prodhimit*”, u konstatuan mospërputhje të vazhdueshme të sasisë së asortimenteve dhe sasive të përcaktuara në bllokun e forcës së ushqimit (*që janë sasi të përcaktuara të nevojshme për menutë e hartuara*) me asortimentet dhe sasi të përcaktuara në regjistrin e planit të prodhimit (*ku bazohet fleta ditore e ushqimit që shërben për të tërhequr artikujt nga magazina*), pra sasi të artikujve të përcaktuara për menutë ditore në bllokun e forcës së ushqimit janë më të vogla (rast pas rasti) se sasi të artikujve të përcaktuara në regjistrin e planit të prodhimit (dhe fletët ditore të ushqimit për tërheqje nga magazina), pavarësisht se të dyja dokumentet nënshkruhen nga kryekuzhinieri, ndërkohë që vetëm regjistri i planit të prodhimit nënshkruhet edhe nga përgjegjësi i Sektorit të Hotelerisë.

Disa nga artikujt ushqimorë të përcaktuar në regjistrin e planit të prodhimit nuk listohen tek ushqimet e përgatitura (për të gjurmuar artikujt ushqimorë që janë përdorur për të prodhuar një ushqim të caktuar), por vetëm tek totali në fund, duke mos mundësuar gjurmën e auditimit për të gjithë artikujt ushqimorë të përdorur për prodhimin dhe përgatitjen e ushqimeve.

Produktet si miell, sheqer, kripë, niseshte, salcë, vaj, etj., listohen në sasi të ndryshme çdo ditë në vaktin e darkës në rreshtin “*Mjek roje*”, pa dokumentuar ushqimet që janë prodhuar me këto përbërës dhe në sasi që nuk justifikojnë racionet e përcaktuara. Nga intervistat e realizuara me personelin e Sektorit të Hotelerisë bëhet me dije se ato produkte janë përdorur në përgatitjen e ushqimeve edhe gjatë ditës, pavarësisht se janë listuar vetëm te vakti i darkës “*Mjek roje*”. Gjithashtu, sasia e mishit nuk përcaktohet fare te blloku i forcës së ushqimit, ndërkohë që tek regjistri i planit të prodhimit përcaktohet vetëm te totali në fund, dhe jo në secilin prej ushqimeve ku është përdorur, sipas sasive përkatëse.

Për shembull⁴, për datat 12 dhe 13 shtator 2024 (2 ditë):

- Për vaktet e *drekës* janë përcaktuar:

⁴ **Sqarim:** Ky shembull është përzgjedhur në mënyrë rastësore. Situata me mënyrën e dokumentimit në brendësi të shembullit përsëritet në mënyrë të vazhdueshme në pothuajse çdo fletë ditore.

1. “*pilaf + mish, 95 racione, dieta komplet, gramatura 150 gr*”, ku përcaktohet se do të përdoren 2lt vaj dhe 7 pako oriz;
2. “*patate + mish, 95 racione, dieta komplet, gramatura 500 gr*”, ku përcaktohet se do të përdoren 3lt vaj dhe 25kg patate;
3. “*Mjek roje, 16 racione, gramatura 300 gr*”, ku nuk përcaktohet asnjë artikull.

- Për vaktet e *darkës* janë përcaktuar:

1. “*mjek roje, 16 racione, gramatura 300 gr*”, ku përcaktohet se do të përdoren 60 kokrra vezë, 3kg gjalpë, 2 pako sheqer, 6 pako miell, 2 pako kripë, 3 copë salcë domate, 1 kg qepë, 1 kg karrota, 2 kg specia, 7 kg domate.

Ndërkohë, te totali në fund kërkohet *20 kg mish*, e cila nuk është përcaktuar e ndarë në sasi ku do të përdoret.

Në regjistrin e planit të prodhimit ka kolona specifike për të përcaktuar racionet, dietat dhe gramaturat. Nga shqyrtimi i regjistrave të vënë në dispozicion, konstatohet se në shumicën e rasteve, pavarësisht se dieta përcaktohet “*komplet*” (që nënkupton për të gjitha dietat e forcës ditore) në të njëjtën ditë, numri i racioneve të përcaktuara ndryshon.

Menutë e përcaktuara te “*Blloku i forcës së ushqimit*” vazhdimisht ndryshojnë nga ushqimet e paraqitura në “*Regjistrin e planit të prodhimit*”, sipas datave përkatëse, ku evidentohen ushqime të përfshira në regjistrin e planit të prodhimit, por të padokumentuara te blloku i forcës së ushqimit, ku supozohet të pasqyrohen menutë për çdo ditë.

Këto dy regjistra, të cilët konsiderohen dokumentacion zyrtar (prokurohen vazhdimisht nga SRK-ja për hedhjen dhe mbajtjen e të dhënave lidhur me ushqimin), përveç menaxhimit të punës së përditshme në Sektorin e Hotelarisë në SRK, shërbejnë edhe si *gjurmë auditimi*, në kuptim të nenit 16, pika 2, të Ligjit nr. 10296, datë 08.07.2010 “*Për menaxhimin financiar dhe kontrollin*”, i ndryshuar. Në këtë kuptim, këto regjistra duhet të shërbejnë për të dokumentuar aktivitetin e përditshëm të kryer nga Spitali Rajonal Korçë për të garantuar ofrimin e ushqimit të përshtatshëm për pacientët e shtruar, plotësimin e kalorazhit dhe makronutrientëve sipas përcaktimit në aktet nënligjore të përcaktuara në Udhëzimet e MSHMS-së.

Për sa më sipër, dokumentacioni i mbajtur manualisht, jo i plotë, rast pas rasti me korrigjime dhe mospërputhje, ul besueshmërinë e të dhënave dhe kufizon mundësinë e verifikimit të plotë. Nga ana tjetër, mungesa e gjurmës së auditimit cënon transparencën dhe përgjegjshmërinë institucionale.

Realizimi i menuve sipas dietave përkatëse

Me anë të Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024 “*Për miratimin e kalorazhit ditor për pacientë të shtruar në institucionet shëndetësore me shtretër...*”, janë miratuar dietat tip për sëmundshmëritë e ndryshme dhe kalorazhi përkatës për pacientët e shtruar në institucione shëndetësore me shtretër, si dhe disa asortimente orientuese me gramaturat përkatëse, për secilën nga dietat.

Bazuar në sa më sipër, me anë të urdhrit të brendshëm të Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë nr. 262 prot., datë 12.02.2024, është ngritur grupi i punës për përcaktimin e dietave tip që do të aplikohen në Spitalin Rajonal Korçë (lidhur me sëmundshmëritë që trajtohen, etj.), me përbërje nga administrata dhe sektori teknik (shërbimi i urgjencës, reanimacion, kardiologji, kirurgji, reanimacion pediatri, patologji). Grupi i punës ka hartuar procesverbalin nr. 359 prot., datë 21.02.2024 “*Për përcaktimin e dietave tip që do të aplikohen në shërbimet e Drejtorisë së Shërbimit Spitalor Korçë*”, duke përzgjedhur ato dieta që përshtaten me sëmundshmëritë dhe diagnozat që trajtohen në shërbimet e institucionit spitalor Korçë.

Pavarësisht miratimit të Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024, Spitali Rajonal Korçë ka vijuar të operojë duke u bazuar në dietat dhe kuotat e përcaktuara në Urdhrin e Ministrisë së Shëndetësisë nr. 28, datë 08.02.1998 deri më datë 30.06.2024.

Grupi i auditimit verifikoi regjistrin e hyrje-daljeve nga libri i magazinës ushqimore, bllokun e forcave të ushqimit dhe regjistrin e planit të prodhimit për periudhën 01.01.2024 deri më 30.09.2025, dhe u konstatuan mungesa të produkteve ushqimore, si më poshtë:

Janar 2024: Nuk ka pasur dalje të produkteve “reçel” dhe “fruta” përgjatë gjithë muajit.

Shkurt 2024: Nuk ka pasur dalje të produkteve “mish pule” dhe “fruta” gjatë gjithë muajit.

Mars 2024: Nuk ka pasur dalje të produkteve “mish pule” dhe “fruta” gjatë gjithë muajit.

Prill 2024: Nuk ka pasur dalje të produktit “fruta” gjatë gjithë muajit.

Maj 2024: Nga data 15 deri me 31 nuk është bërë dalje asnjë sasi të produktit “qumësht”.

Gjithashtu nuk ka pasur dalje të produkteve “mish pule” dhe “fruta” përgjatë gjithë muajit.

Qershor 2024: Produkti “qumësht” nuk është bërë dalje nga data 01 deri më 06. Nga data 7 deri në datën 18 ka nuk ka pasur dalje të produktit “mish viçi”, ndonëse ka pasur të shtruar pacientë (pavioni pediatrikë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku asortiment përbërës i dietës duhet të jetë mishi i viçit. Produkti “fruta” nuk është bërë dalje gjatë gjithë muajit.

Korrik 2024: Në datë 1 nuk ka pasur dalje të produkteve “zarzavate” ose “perime”, ndërsa për produktin “fruta” përgjatë gjithë muajit. Nga data 13 deri në datën 31 nuk ka pasur dalje të produktit “mish viçi”, ndonëse ka pasur të shtruar pacientë (pavioni pediatrikë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku asortiment përbërës i dietës duhet të jetë mishi i viçit.

Gusht 2024: Produkti “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit. Nga data 13 deri në datën 16 nuk ka pasur dalje të produktit “mish viçi”, ndonëse ka pasur të shtruar pacientë (pavioni pediatrikë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku asortiment përbërës i dietës duhet të jetë mishi i viçit.

Shtator 2024: Produktet “mish pule” dhe “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit. Produkti “djathë” nuk ka pasur dalje nga data 07 deri në 13 dhe produkti “patate” nga data 10 deri në 30.

Tetor 2024: Produktet “mish pule” dhe “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit. Produkti “vezë” nuk ka pasur dalje për datat 02 deri më 09 dhe nga data 19 deri më 31. Produkti “patate” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit, ndërsa produktet “perime” dhe “zarzavate” nuk ka pasur dalje nga data 08 deri më 31.

Nëntor 2024: Produkti “qumësht” nuk ka pasur dalje nga data 02 deri më 21. Produkti “mish viçi” nuk ka pasur dalje për datat 05 dhe 06. Produkti “mish pule” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit. Produkti “vezë” nuk ka pasur dalje nga data 01 deri më 05 dhe për produktet “fruta” dhe “perime” nuk ka pasur dalje gjatë gjithë muajit.

Dhjetor 2024: Produktet “mish pule”, “fruta” dhe “perime” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit. Në datat 13 dhe 17 nuk ka pasur dalje të produkteve “makaron”, “fidhe” dhe “oriz”.

Janar 2025: Nga data 21 deri në datën 31 nuk ka pasur dalje të produkteve “vaj” dhe “sheqer”. Nga data 7 deri në datë 20 nuk ka pasur dalje të produkteve “makarona”, “fidhe” dhe “oriz”. Nga data 21 deri në datë 31 nuk ka pasur dalje të produktit “miell”. Nga data 1 deri në datë 20 nuk ka pasur dalje të produktit “reçel”. Nga data 15 deri në datën 22 nuk ka pasur dalje të produktit “mish viçi”, ndonëse ka pasur të shtruar pacientë (pavioni pediatrikë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku asortiment përbërës i dietës duhet të jetë mishi i viçit, ndërsa produkti “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit.

Shkurt 2025: Nga data 18 deri në datën 27 nuk ka pasur dalje të produktit “mish viçi”, ndonëse ka pasur të shtruar pacientë (pavioni pediatrikë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku asortiment përbërës i dietës duhet të jetë mishi i viçit. Produkti “vaj” ka pasur dalje vetëm nga data 11 deri në datën 17. Produktet sheqer dhe miell nuk ka pasur dalje nga data 1 deri në datë 10, ndërsa produkti “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit.

Mars 2025: Nga data 20 deri në datën 31 nuk ka pasur dalje të produktit “mish viçi”, ndonëse ka pasur të shtruar pacientë (pavioni pediatrikë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku asortiment përbërës i dietës duhet të jetë mishi i viçit, ndërsa për produktet “vaj”, “fruta” dhe “perime” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit.

Prill 2025: Nga data 25 deri më 30 nuk ka pasur dalje të produktit djathë. Ka pasur data që nuk ka dalje nga asnjë prej produkteve “makarona”, “fidhe”, “oriz” dhe “vezë”. Produkti “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit.

Maj 2025: Nuk ka pasur dalje të produktit “djathë” përgjatë gjithë muajit, ndërsa për produktin “vezë” janë disa data që nuk ka pasur dalje përgjatë muajit. Produkti “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit.

Qershor 2025: Nga data 03 deri më 10 nuk ka pasur dalje të produktit “qumësht”. Nga data 1 deri në datën 10 nuk ka pasur dalje të produktit “djathë”. Ka pasur data përgjatë muajit që nuk ka dalje nga asnjë prej produkteve “makarona”, “fidhe” ose “oriz”. Nga data 1 deri më datë 12 nuk është bërë dalje produkti “zarzavate” apo “perime”, ndërsa produkti “fruta” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit.

Korrik 2025: Nga data 1 deri në datë 3 nuk ka pasur dalje të produktit “vezë”, ndërsa të produktit “fruta” ka pasur dalje nga data 19 deri më datë 31.

Gusht 2025: Për produktet “vaj”, “sheqer” dhe “reçel” nuk ka pasur dalje përgjatë gjithë muajit, ndërsa për produktin “vezë” nuk ka pasur dalje për datat 2, 3, 4, 14, dhe 15.

Shtator 2025: Për produktin “vaj” nuk ka pasur dalje nga data 1 deri më datë 24. Për produktin “vaj ulliri” nuk ka pasur dalje gjatë gjithë muajit. Produkti “reçel” nuk ka pasur dalje nga data 1 deri më datë 25. Produkti “sheqer” nuk ka pasur dalje nga data 1 deri më datë 24. Për datat 4, 10, 12, 16, 17, 19, 23, 25 nuk ka pasur dalje të produkteve “makarona”/“oriz”/“fidhe”. Nga data 25 deri më datë 30 nuk ka pasur dalje të produktit “miell”.

-Sa i përket artikullit “fruta”, pavarësisht se është komponent i rëndësishëm i dietave të përcaktuara në Urdhrin e MSHMS-së, SRK-ja ka vijuar furnizimin vetëm pas muajit korrik 2025, pra më shumë se 1 vit e gjysmë pas daljes së Urdhrit të MSHMS-së, kjo pasi në Marrëveshjet Kuadër që kanë qenë në fuqi, nuk ishin planifikuar sasi për fruta, por janë përfshirë në Marrëveshjen Kuadër të rradhës.

-Përgjatë gjithë periudhës së audituar nuk ka pasur dalje të asortimentit “qumësht formulë standarde 1”, i cili është asortimenti kryesor i Dietës Pediatrike Nr.1 B Normale për fëmijë nga 4-6 muaj.

-Nga 01.01.2024 deri në 18.07.2025 nuk ka pasur dalje të asortimentit “fruta” pavarësisht se ato janë pjesë përbërëse të shumicës prej dietave të aplikuara në SRK.

-Gjithashtu, nga blloku i forcës së ushqimit dhe regjistri i planit të prodhimit për vitin 2024 dhe 2025 nuk rezulton të jetë dokumentuar asnjëherë përgatitja e asortimentit “biskotë”, i përcaktuar në Dietën nr. 5 për të rritur dhe Dietën Pediatrike nr. 2 C normale.

Grupi i auditimit ka kryer testime të përputhshmërisë, duke krahasuar daljet e artikujve ushqimorë nga magazina, me sasitë që duhet të ishin përdorur sipas forcave ditore bazuar në dietat e përcaktuara në Urdhrin e MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024. Auditimi u krye me përzgjedhje për muajt tetor 2024, dhjetor 2024, shkurt 2025, prill 2025 dhe qershor 2025, të kampionuar për shkak të numrit më të lartë të pacientëve të shtruar. Për këtë, grupi i auditimit kryqëzoi dhe krahasoi të dhënat për muajt e përzgjedhur, duke marrë të gjitha forcat ditore të plotësuar nga mjeku dhe kryeinfermierja përkatëse për secilin pavion, me daljet mujore nga magazina ushqimore për të njëjtin muaj.

Nga krahasimi i të dhënave u konstatua një mospërputhje e konsiderueshme midis sasive të përcaktuara në dietat e Urdhrit të MSHMS-së me sasitë faktike të artikujve ushqimorë të dalë nga të cilat janë kërkuar nga kryekuzhinieri, gjë e cila rrjedhimisht pasqyron *mosplotësimin e kalorazhit dhe makronutrientëve të përcaktuar nga mjeku në kartelat e pacientëve.*

Muaj Tetor 2024

Nr.	Emërtimi	Njësia matëse	Sasia që duhet të dilte (bazuar në forcë ditore)	Sasia dalje nga magazina	Diferenca midis daljes nga magazina dhe Forcës Ditore
1	Biskota	Kg	36.4	0	-36.4
2	Bukë	Kg	856.7	1011	154.3
3	Djathë	Kg	297.6	234	-63.6
4	Fruta	Kg	1379.2	0	-1379.2
5	Gjalpë	Kg	42.7	43	0.3
6	Miell/Oriz	Kg	0.3	67	66.7
7	Mish viçi	Kg	592.8	281	-311.8
8	Oriz/Makarona	Kg	496.3	291.5	-204.8
9	Patate	Kg	72.8	0	-72.8
10	Perime	Kg	83.9	66	-17.9
11	Qumësht (formule standarde 1)	Lt	44.3	0	-44.3
12	Qumësht/Kos	Lt	1648.7	3012	1363.3
13	Reçel	Kg	4.5	115	110.5
14	Sheqer	Kg	80.25	78	-2.2
15	Vaj	Lt	112.4	112	-0.4
16	Vaj (ulliri)	Lt	1.5	0	-1.5
17	Vezë	Kokërr	1481	750	-731
18	Zarzavate	Kg	1743	96	-1647
20	Salce Domate 400 gr	Cp	0	41	41
21	Niseshte	Kg	0	1	1
21	Kripe	Kg	0	27	27

Burimi i të dhënave Spitali Rajonal Korçë, përpunoi Grupi i Auditimit të KLSH-së.

Muaj Dhjetor 2024

Nr.	Emërtimi	Njësia matëse	Sasia që duhet të dilte (bazuar në forcë ditore)	Sasia dalje nga magazina	Diferenca midis daljes nga magazina dhe Forcës Ditore
1	Biskota	Kg	38.6	0	-38.6
2	Bukë	Kg	832.8	905	72.2
3	Djathë	Kg	285.8	222	-63.8
4	Fruta	Kg	1330	0	-1330
5	Gjalpë	Kg	40.435	38	-2.4
6	Miell/Oriz	Kg	0.05	63	63
7	Mish viçi	Kg	565.8	132	-433.8
8	Oriz/Makarona	Kg	484.3	127	-357.3
9	Patate	Kg	77.2	15	-62.2
10	Perime	Kg	78.35	1	-77.35

11	Qumësht (formule standarde 1)	Lt	6.75	0	-6.8
12	Qumësht/Kos	Lt	1581.6	2753	1171.4
13	Reçel	Kg	4.6	0	-4.6
14	Sheqer	Kg	78.4	44	-34.4
15	Vaj	Lt	109.8	49	-60.8
16	Vaj (ulliri)	Lt	1.5	0	-1.5
17	Veze	Kokërr	1383	2850	1467
18	Zaravate	Kg	1680	15	-1665
20	Salce Domate 400 gr	Cp	0	5	5

Burimi i të dhënave Spitali Rajonal Korçë, përpunoi Grupi i Auditimit të KLSH-së.

Muaj Shkurt 2025					
Nr.	Emërtimi	Njësia matëse	Sasia që duhet të dilte (bazuar në forcë ditore)	Sasia dalje nga magazina	Diferenca midis daljes nga magazina dhe Forcës Ditore
1	Biskota	Kg	49.3	0	-49.3
2	Bukë	Kg	848.3	1020	171.7
3	Djathë	Kg	293.8	197	-96.8
4	Fruta	Kg	1363.1	0	-1363.1
5	Gjalpë	Kg	37.9	35	-2.9
6	Miell/Oriz	Kg	0.33	33	32.67
7	Mish pule	Kg	194.7	135	-59.7
8	Mish viçi	Kg	377.3	220	-157.3
9	Oriz/Makarona	Kg	468	268	-200
10	Patate	Kg	98.6	209	110.4
11	Perime	Kg	232.3	106	-126.3
12	Qumësht/Kos	Lt	1654.8	2739	1084.2
13	Reçel	Kg	13.4	81	67.6
14	Sheqer	Kg	94.7	37	-57.7
15	Vaj	Lt	108.1	27	-81.1
16	Vaj (ulliri)	Lt	4.5	0	-4.5
17	Veze	Kokërr	1679	2115	436
18	Zaravate	Kg	1593.5	232	-1361.5
19	Qumësht (formule standarde 1)	Lt	48.8	0	-48.8
20	Salce Domate 400 gr	Cp	0	15	15
21	Kripe	Kg	0	25	25
22	Niseshte	Kg	0	7	7

Burimi i të dhënave Spitali Rajonal Korçë, përpunoi Grupi i Auditimit të KLSH-së.

Muaj Prill 2025					
Nr.	Emërtimi	Njësia matëse	Sasia që duhet të dilte (bazuar në forcë ditore)	Sasia dalje nga magazina	Diferenca midis Daljes nga Magazina dhe Forcës Ditore
1	Biskota	Kg	45.1	0	-45.1

2	Bukë	Kg	871.6	1020	148.4
3	Djathë	Kg	305.1	169	-136.1
4	Fruta	Kg	1419.7	0	-1419.7
5	Gjalpë	Kg	41.8	40.5	-1.3
6	Mish pule	Kg	485.1	313	-172.1
7	Mish viçi	Kg	189.1	73	-116.1
8	Oriz/Makarona	Kg	493	174	-319
9	Patate	Kg	90.2	161	70.8
10	Perime	Kg	152.6	141	-11.6
11	Qumësht (formule standarde 1)	Lt	10.5	0	-10.5
12	Qumësht/Kos	Lt	1718.4	3061	1342.6
13	Reçel	Kg	9	73	64
14	Sheqer	Kg	89.5	44	-45.5
15	Vaj	Lt	113.3	84	-29.3
16	Vaj (ulliri)	Lt	3	0	-3
17	Vezë	Kokërr	1687	1335	-352
18	Zarzavate	Kg	1711.5	352	-1359.5
19	Miell/Oriz	Kg	0.1	50	49.9
20	Salce Domate 400 gr	Cp	0	27	27
21	Kripe	Kg	0	18	18
22	Niseshte	Kg	0	11	11

Burimi i të dhënave Spitali Rajonal Korçë, përpunoi Grupi i Auditimit të KLSH-së.

Muaj Qershor 2025					
Nr.	Emërtimi	Njësia matëse	Sasia që duhet të dilte (bazuar në forcë ditore)	Sasia dalje nga magazina	Diferenca midis Daljes nga Magazina dhe Forcës Ditore
1	Biskota	Kg	37.1	0	-37.1
2	Bukë	Kg	812.9	960	147.1
3	Djathë	Kg	288.3	163	-125.3
4	Fruta	Kg	1299.3	0	-1299.3
5	Gjalpë	Kg	39	54.5	15.5
6	Miell/Oriz	Kg	0.1	46	45.9
7	Mish pule	Kg	55.6	30	-25.6
8	Mish viçi	Kg	519.6	248	-271.6
9	Oriz/Makarona	Kg	460.7	234	-226.7
10	Patate	Kg	74.2	138	63.8
11	Perime	Kg	128	156	28
12	Qumësht (formule standarde 1)	Lt	17.3	0	-17.3
13	Qumësht/Kos	Lt	1564.2	2614	1049.8
14	Reçel	Kg	7.5	0	-7.5
15	Sheqer	Kg	81	20	-61
16	Vaj	Lt	104.8	30	-74.8
17	Vaj (ulliri)	Lt	2.5	0	-2.5

18	Vezë	Kokërr	1471	2575	1104
19	Zarzavate	Kg	1605	134	-1471
20	Salce Domate 400 gr	Cp	0	20	20
21	Niseshte	Kg	0	4	4

Burimi i të dhënave Spitali Rajonal Korçë, përpunoi Grupi i Auditimit të KLSH-së.

Për sa trajtuar në këtë pjesë të Raportit Përfundimtar të Auditimit nuk janë paraqitur observacione nga subjekti i audituar Spitali Rajonal Korçë, ndaj konsiderohen të mirëqena dhe të pranuar.

IV. GJETJE DHE REKOMANDIME:

A. MASA ORGANIZATIVE

1. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatua se në Spitalin Rajonal Korçë nuk është dokumentuar procedura e ndjekur për ofrimin e shërbimit të ushqimit, si dhe nuk është miratuar gjurma e auditimit, në kundërshtim me nenin 16, pika 2, nenin 22 të Ligjit nr. 10296, datë 08.07.2010 “*Për menaxhimin financiar dhe kontrollin*”, i ndryshuar, dhe pikën 3.3.2 të Manualit të Menaxhimit Financiar dhe Kontrollit.

Ushqimi në SRK qarkullon vazhdimisht në ambiente me risk të lartë kontaminimi, që nga momenti i ruajtjes dhe magazinimit, e deri te shpërndarja te pacientët. Nga verifikimet e kryera nga grupi i auditimit në të gjitha fazat e qarkullimit të ushqimit në SRK, u konstatuan problematika lidhur me kushtet e ruajtjes, përgatitjes dhe shpërndarjes së ushqimit, që çënojnë praktikën e mira të higjienës dhe praktikën e mira të prodhimit.

Mungesa e procedurave të shkruara, ku të evidentohen qartazi detyrat dhe funksionet e secilës prej palëve të përfshira në proces, si dhe *hallkat e kontrollit* për secilën fazë të procesit, përpos mangësisë në aspektin dokumentar, duke mos përmbushur kërkesat e kapitullit III, pika 3.3 të MFK-së, paraqet edhe risk të lartë në ofrimin e shërbimit të ushqimit sipas Praktikave të Mira të Higjienës dhe të Prodhimit (PMP dhe PMH), të përcaktuara në Udhëzimin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 20, datë 25.11.2010, si dhe cënon plotësimin e Kapitullit 21 të Standardeve të cilësisë për akreditim spitalor, të miratuar me Urdhër të MSHMS-së nr. 35, datë 22.01.2021.

(Trajtuar më hollësisht në faqet 11-22 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)

1.1 Rekomandimi: Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë të marrë masat për ngritjen e një grupi pune gjithëpërfshirës, me staf administrativ dhe staf teknik, për të hartuar dhe miratuar një procedurë të shkruar lidhur me ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë. Kjo procedurë duhet të shërbejë edhe si *analizë rreziku dhe e pikave kritike të kontrollit*, ku të evidentohen qartazi detyrat dhe përgjegjësitë e secilit punonjës të përfshirë, si dhe aktivitetet e kontrollit për secilën fazë të qarkullimit të ushqimit, për të garantuar (i) respektimin e praktikave të mira të higjienës dhe praktikave të mira të prodhimit dhe (ii) plotësimin e kërkesave lidhur me standardet për akreditim spitalor të lidhura me ushqimin për pacientët.

Menjëherë

1.2 Rekomandimi: Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale të marrë masa për të incentivuar standardizimin dhe miratimin e procedurave të shkruara për ofrimin e shërbimit të ushqimit në institucionet spitalore me shtretër, si dhe për të monitoruar zbatimin e tyre, për të garantuar se këto institucione disponojnë procedura të unifikuara, të hartuara në përputhje me (i) Standardet për Akreditim Spitalor, (ii) praktikën e mira të higjienës dhe prodhimit dhe (iii) kërkesat e menaxhimit financiar dhe kontrollit, me qëllim reduktimin e risqeve që lidhen me sigurinë ushqimore dhe rritjen e cilësisë së shërbimit ndaj pacientëve të shtruar.

Menjëherë dhe në vijimësi

2. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatua grupi i punës i ngritur me Urdhër të Drejtorit të Spitalit Rajonal Korçë, në zbatim të Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024 “*Për miratimin e kalorazhit ditor për pacientë të shtruar në institucionet shëndetësore me shtretër...*”, nuk ka hartuar dhe përfshirë dieta pediatrike normale për grupmoshat 1-4 muaj, 6-8 muaj, 8-12 muaj dhe 1-3 vjeç, pavarësisht se këto grupmosha trajtohen në pavionet e Pediatrisë së Spitalit Rajonal Korçë. *(Trajtuar më hollësisht në faqet 11-22 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)*

2.1 Rekomandimi: Drejtoria e Spitalit Rajonal Korçë të marrë masat për ngritjen e një grupi pune, me përbërje nga pavionet e SRK-së që përfshihen në forcë ditore, për të rishikuar dietat që aplikohen në SRK, në mënyrë të tillë që të përfshihen të gjitha grupmoshat që trajtohen në SRK, si dhe të gjithë pacientët sipas diagnozave përkatëse të marrin ushqim të përshtatshëm, sipas kalorazhit dhe makronutrientëve të përcaktuar.

Menjëherë

3. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatua se rregullorja e funksionimit administrativo-financiar dhe teknik e Spitalit Rajonal Korçë përcakton përfshirjen e mjekut dhe infermierit dietolog në Sektorin e Hotelarisë, ndërkohë që struktura organizative e miratuar nga MSHMS-ja nuk parashikon asnjë nga këto pozicione, duke sjellë mospërputhje ndërmjet akteve rregullatore dhe mungesë të një hallke profesionale kontrolli në procesin e hartimit dhe monitorimit të menuve ditore për pacientët e shtruar në SRK. *(Trajtuar më hollësisht në faqet 11-22 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)*

3.1 Rekomandimi: Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale të marrë masat për rishikimin e strukturës organizative të institucioneve spitalore me shtretër ku ofrohet shërbimi i ushqimit, duke vlerësuar nevojën për parashikimin dhe funksionalizimin e roleve të mjekut dhe/ ose infermierit dietolog në procesin e planifikimit, hartimit dhe monitorimit të menuve ditore për pacientët e shtruar, me qëllim garantimin e përputhshmërisë së ushqimit të ofruar me kërkesat ushqyese, përcaktimet mjekësore dhe standardet e cilësisë së shërbimit shëndetësor.

Menjëherë

4. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatua se Spitali Rajonal Korçë, në cilësinë e operatorit të biznesit ushqimor, nuk ka ngritur dhe administruar një sistem funksional gjurmueshmërie për artikujt ushqimorë, pasi nuk mban regjistra të strukturuar ku të dokumentohen të dhënat identifikuese të artikujve ushqimorë të furnizuar, si prodhuesi/ importuesi, numri i lot-it, data e prodhimit dhe skadencës, sipas përcaktimit në Kreun III, pika 4, të VKM-së nr. 760, datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit...”. Kjo mungesë dokumentimi dhe kontrolli ka sjellë risk të lartë për sigurinë ushqimore dhe menaxhimin e artikujve ushqimorë, ku konkretisht nga verifikimi i zbatimit të kontratave dhe dokumentacionit përkatës, u konstatua përdorimi për konsum njerëzor i produkteve vezë në tejkalim të afatit të lejuar 28-ditor, pas të cilit këto produkte lejohet të përdoren vetëm për përdorim industrial. *(Trajtuar më hollësisht në faqet 11-39 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)*

4.1 Rekomandimi: Sektori i Hotelarisë në Spitalin Rajonal Korçë, në bashkëpunim me personin përgjegjës për materialet, të krijojë dhe të administrojë një regjistër gjurmueshmërie për të gjithë artikujt ushqimorë të furnizuar, duke pasqyruar të gjitha të dhënat identifikuese të artikullit dhe, në bashkëpunim me kryekuzhinierin, të tregojë vigjilencë të shtuar lidhur me afatet e përdorimit të artikujve ushqimorë.

Menjëherë dhe në vijimësi

5. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatua se frigoriferët që përdoren për magazinimin dhe ruajtjen e produkteve ushqimore (mish, bulmet) nuk janë të pajisur me matës temperature, duke pamundësuar njëherazi mbajtjen e regjistrit të temperaturave si aktivitet kontrolli për ruajtjen e përshtatshme të këtyre artikujve ushqimorë, sipas përcaktimit në Kreun IV, pika 4, gërma h, të Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 20, datë 25.11.2010. Këto produkte kanë risk të lartë kontaminimi në rast të ruajtjes në temperatura jo të përshtatshme dhe afati i përdorimit të tyre varet në mënyrë të drejtpërdrejtë nga temperaturat në të cilat këto produkte ruhen, të cilat përcaktohen në aktet nënligjore në

zbatim të Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar. Nga verifikimi i kryer nga grupi i auditimit në ambientet ku magazinoheshin këto produkte, u konstatua se njëri nga frigoriferët ku ruhej produkti mish viçi ishte i amortizuar, duke përbërë risk kontaminimi mikrobiologjik të këtij produkti. (Trajtuar më hollësisht në faqet 11-22 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)

5.1 Rekomandimi: Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë, nëpërmjet dhe në bashkëpunim me zv. Drejtorin e Çështjeve Administrative dhe sektorët e varësisë, të marrin masa për planifikimin dhe kryerjen e procedurave të nevojshme për furnizim me pajisje frigoriferike të përshtatshme për ruajtjen dhe magazinimin e produkteve që kërkojnë kushte dhe temperatura specifike ruajtjeje, me qëllim minimizimin e riskut të kontaminimit të tyre.

Menjëherë

6. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi i zbatimit të kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë u konstatua se:

- Komisioni i zbatimit të kontratës për “Blerje bukë gruri dhe simite” nuk ka mbajtur procesverbal për çdo furnizim të kryer, por ka përgatitur vetëm një procesverbal mujor dhe hyrja në magazinë është bërë një herë në muaj referuar procesverbalit. OE ka kryer furnizimin çdo ditë me produktin buke dhe ka lëshuar për çdo furnizim një fletë të veçantë të dorëzimit të produktit, e cila është marrë në dorëzim nga Kuzhinieri, por jo nga komisioni i zbatimit të kontratës, në kundërshtim me Udhëzim nr. 30 datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”, i ndryshuar, pika 36 dhe 44;

- Komisionet e zbatimit të kontratës për “Blerje Ushqime Koloniale” dhe “Bulmet” kanë dokumentuar në procesverbale vetëm verifikimin sasior të artikujve të marrë në dorëzim, pa përcaktuar elementë të tjerë të rëndësishëm, si marka e mallrave apo mënyra e paketimit (p.sh. makarona, sasia e kosit shënohet vetëm kg e marrë në dorëzim pa u specifikuar sa kuti janë marrë dhe sa kilogramë përmban secila kuti), në kundërshtim me Udhëzimin nr. 30 datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik” i ndryshuar pika 36 dhe 44. Gjithashtu, në disa raste është konstatuar se përmbajtja e lagështisë së bukës ka rezultuar mbi kufirin e lejuar prej 44.5%, duke mos përmbushur specifikimet teknike të kontratës.

(Trajtuar më hollësisht në faqet 22-39 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)

6.1 Rekomandimi: Anëtarët e komisionit të marrjes në dorëzim të mallrave, të ngritur nëpërmjet Urdhrit të Drejtorit të Spitalit Rajonal Korçë, të marrin masa që për çdo furnizim të kryer të hartojnë procesverbal të posaçëm, të detajuara dhe në përputhje me kërkesat e përcaktuara në ftesën për ofertë, kontratën e lidhur dhe ofertën e pranuar të operatorit ekonomik. Gjithashtu, komisionet të administrojnë dokumentacionin e plotë shoqërues të artikujve të furnizuar, me qëllim evidentimin dhe sigurimin e gjurmës së auditimit mbi realizimin e furnizimit me mallra, sipas sasisë dhe cilësisë së kërkuar, duke garantuar përdorimin me eficiencë dhe efektivitet të fondeve publike.

Në vijimësi

7. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi i kontratave të lidhura ndërmjet Spitalit Rajonal Korçë dhe operatorëve ekonomikë për furnizim me artikuj ushqimorë, u konstatua se:

Në nenin 5, pika 5.1, të të gjitha kontratave të lidhura, përcaktohet se “lëvrimi i mallit do të bëhet pranë magazinës qendrore të SRK-së...sipas kërkesës dhe nevojave të AK, por jo më vonë se 5 muaj nga lidhja e saj”, datë që përkon me afatin e përfundimit të kontratës. Në nenin 7, pika 7.1, të të gjitha kontratave të lidhura, përcaktohet se “dëmet e likuiduara për dorëzimin e vonuar nga ana e kontraktuesit do të llogariten... 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga

çmimi i përgjithshëm i kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së mbetur". Bazuar në sa më sipër, nuk rezulton të ketë asnjë masë detyruese për zbatimin e kërkesave për furnizim nga ana e OE, duke qenë se këto furnizime pranohen pa përlllogaritur penalitet deri në përfundim të afatit të kontratës edhe nëse nuk zbatohen kërkesat e SRK-së, pavarësisht se nga mospërbushja e kërkesave për furnizim me artikuj ushqimorë rrjedhimisht pamundësohet furnizimi me artikuj ushqimorë dhe ndikohet në mënyrë të drejtpërdrejtë ofrimi i shërbimit të ushqimit.

Si rrjedhojë e sa më sipër, në disa raste janë konstatuar vonesa në realizimin e furnizimeve, të cilat kanë ndikuar në disponibilitetin e artikujve ushqimorë, përgatitjen dhe ofrimin e shërbimit të ushqimit për pacientët e shtruar në Spitalin Rajonal Korçë.

Grupi i auditimit konstatoi se, në zbatimin e kontratës nr. 224 prot., datë 05.02.2024 me vlerë 1,688,820 lekë me TVSH, pavarësisht kërkesave të përsëritura të AK-së, OE nuk ka kryer furnizimin brenda afatit të përcaktuar. Nga kërkesa e parë e datës e SRK-së në datën 14.10.2024, deri në realizimin e furnizimit nga ana e OE-së më datë 17.01.2025, ka një vonesë prej 89 ditësh. Pavarësisht sa më sipër, në formularin e raportimit për zbatimin e kontratës drejtuar APP-së, në seksionin B.5 "*Problematika të tjera të evidentuara gjatë zbatimit të kontratës*", Komisioni i zbatimit të kontratës ka shënuar "*JO*", duke mos pasqyruar problematikën e hasur, ndonëse vonesa në furnizim ka qenë e konsiderueshme. (*Trajtuar më hollësisht në faqet 22-39 të Raportit Përfundimtar të Auditimit*)

7.1 Rekomandimi: Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë të marrë masa për rishikimin e formulimit të nenit 5, pika 5.1, në mënyrë të tillë që të theksohet detyrimi i OE për t'iu përmbytur kërkesave të Spitalit Rajonal Korçë, për furnizimin në kohë dhe në cilësinë e kërkuar me artikuj ushqimorë, për të garantuar mbarëvajtjen e ofrimit të shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë.

Në vijimësi

7.2. Rekomandimi: Në çdo rast kur paraqiten problematika gjatë zbatimit të kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë, Komisioni i marrjes në dorëzim të marrë masa për paraqitjen e tyre në Formularin e raportimit për zbatimin e kontratës drejtuar APP-së.

Në vijimësi

8. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi i zbatimit të kontratave për furnizim me artikuj ushqimorë u konstatua se:

- Spitali Rajonal Korçë, në cilësinë e Autoritetit Kontraktor, ka amenduar kontratat (i) nr. 224 prot., datë 05.02.2024 "*Furnizim blerje ushqime koloniale 2024*" të lidhur me OE "M. C.", (ii) nr. 520, datë 07.03.2025 "*Furnizim blerje ushqime koloniale 2025*" të lidhur me OE "M. C.", (iii) nr. 1918 prot., datë 03.10.2024 "*Blerje bulmet dhe vezë*" të lidhur me OE "S", duke ndryshuar kushtet e kontratës nga kushtet e përshkruara në dokumentet e tenderit dhe ofertën fituese. Në rastin e kontratës nr. 520 prot., datë 07.03.2025, me afat përfundimi datën 07.08.2025, amendimi është kryer në datën 10.09.2025, pra jashtë periudhës së vlefshmërisë. Veprimet e mësipërme janë në kundërshtim me nenin 122 të Ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "*Për prokurimin publik*", i ndryshuar. Njëkohësisht, rishikimi dhe heqja e kushteve të kontratës ku kërkohet që (i) OE të paraqesë dokumentacion vërtetues (analiza nga laboratorë të akredituar) për plotësimin e specifikimeve teknike të artikujve ushqimorë (në rastet e ushqimeve koloniale) ose (ii) që çdo kokërr vezë të jetë e vulosur dhe të përmbajë markën dhe datën e skadencës, paraqet rrezik për sigurinë ushqimore dhe çënim të standardeve të kërkuara në këtë fushë sa i përket gjurmueshmërisë së produkteve ushqimore.

- Në dy raste, Komisioni i marrjes në dorëzim ka mbajtur procesverbale ku ka kërkuar shtyrjen e afatit të zbatimit të kontratës, miratuar më tej nga titullari i AK. Pavarësisht se me ndryshimin e afatit është ndryshuar një kusht kontrate e rrjedhimisht duhej kryer amendim kontrate, SRK-ja ka konsideruar këto procesverbale si të rregullta dhe ka pranuar ndryshimin e kushteve vetëm bazuar në to, në kundërshtim me nenin 127 të Ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar dhe nenit 23, pika 2 dhe 3, të VKM-së nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar.

(Trajtuar më hollësisht në faqet 22-39 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)

8.1 Rekomandimi: Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë, në cilësinë e Titullarit të AK, të marrë masat që çdo amendim kontrate të realizohet sipas formës ligjore përkatëse dhe gjatë afatit të vlefshmërisë dhe zbatimit të kontratës. Çdo ndryshim i kontratës duhet të jetë i justifikuar dhe i dokumentuar ligjërisht dhe teknikisht, duke shmangur cënimin e specifikimeve teknike dhe çdo elementi thelbësor që ka ndikuar në përzgjedhjen e operatorit ekonomik gjatë fazës së procedurës, me qëllim garantimin e ligjshmërisë, transparencës dhe përdorimit eficient të fondeve publike.

Në vijimësi

9. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatua se donacioni i artikujve ushqimorë (vaj luledielli 30 litra, salcë domate 400g- 24 copë dhe sheqer 10kg) nga subjekti “M. C.” është marrë në dorëzim dhe pranuar vetëm nga komisioni i ngritur nga Titullari i institucionit për pranimin dhe vlerësimin e donacioneve, pa u miratuar nga vetë Titullari i institucionit, në kundërshtim me nenin 22 të Ligjit nr. 10296 “Për menaxhimin financiar dhe kontrollin” dhe pikën 3.3 të Manualit të Menaxhimit Financiar dhe Kontrollit. *(Trajtuar më hollësisht në faqet 22-39 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)*

9.1 Rekomandimi: Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë të marrë masa për rishikimin e procedurës së ndjekur për pranimin e donacioneve, ku pas vlerësimit të kryer nga komisionet përkatëse, miratimi të kryhet nga titullari i institucionit, pas kryerjes së kontroleve përkatëse mbi rregullshmërinë e procesit.

Në vijimësi

10. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi rezultuan mospërputhje të konsiderueshme midis sasive të produkteve ushqimore të menisë ditore të përcaktuara në dietat e miratuara nga MSHMS-ja në raport me artikujt ushqimorë të dalë nga magazina me kërkesë të kryekuzhinierit për përgatitjen e ushqimit, çka rrjedhimisht pasqyron *mospërputhjet e kalorazhit dhe makronutrientëve të përcaktuar*, në mospërputhje me Urdhrin e MSHMS nr. 72, datë 07.02.2024.

Për periudhën objekt auditimi u konstatua se në disa ditë nuk ka pasur dalje mish viçi, ndonëse ka pasur pacientë të shtruar (në pavionin e pediatriisë) që janë trajtuar me Dietën Pediatrike nr. 2B normale, ku ndër asortimentet kryesore përbërëse të dietës duhet të jetë mishi i viçit dhe jo mishi i pulës si zëvendësues. Nuk ka pasur dalje të asortimentit “qumësht formulë standarde 1”, i cili është asortimenti kryesor i Dietës Pediatrike Nr.1 B Normale për fëmijë nga 4-6 muaj. Gjithashtu, produkti “Fruta”, si përbërës bazë i disa dietave spitalore, rezultoi se nuk është përfshirë në asnjë nga menutë ditore për periudha të gjata. Po ashtu, nuk u konstatua asnjë dokumentim mbi përgatitjen e asortimentit “biskotë”, të përcaktuar në Dietën nr. 5 për të rritur dhe Dietën Pediatrike nr. 2 C normale.

Për periudhën objekt auditimi u konstatua se është hartuar *një menu ditore e vetme* për të gjitha kategoritë e pacientëve, pa diferencim sipas dietave përkatëse të përcaktuara në forcat ditore të

paraqitura nga pavionet respektive, në kundërshtim me kërkesat e Udhëzimit të MSHMS nr. 72, datë 07.02.2024, si dhe për periudhë rreth 8 muaj vakti i darkës ka qenë vetëm “kos”, duke mos garantuar shumëllojshmërinë e ushqimit për pacientët e shtruar.

(Trajtuar më hollësisht në faqet 39-47 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)

10.1 Rekomandimi: Drejtori i Spitalit Rajonal Korçë, në bashkëpunim me zv. Drejtorin e Çështjeve Administrative dhe Përgjegjës të Sektorit të Hotelerisë, të marrë masa për organizimin e punës dhe aplikimin e aktiviteteve të përshtatshme të kontrollit, për të garantuar se pacientët e shtruar të marrin ushqim të shumëllojshëm, të përshtatshëm e në përputhje me planin e kujdesit klinik, sipas dietave të përcaktuara në forcat ditore nga pavionet përkatëse.

Në vijimësi

10.2 Rekomandimi: Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale të marrë masa për të forcuar mbikëqyrjen dhe monitorimin e shërbimit të ushqimit në institucionet spitalore me shtretër, për të garantuar që menutë ditore hartohen dhe zbatohen në përputhje me dietat e përcaktuara për pacientët, sigurojnë shumëllojshmëri dhe përshtatshmëri ushqimore sipas nevojave klinike, si dhe të shmangen praktikat që cenojnë plotësimin e kërkesave ushqyese për kategori të ndryshme pacientësh.

Në vijimësi

11. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi u konstatuan mospërputhje të vazhdueshme, e shoqëruar me rritje të sasive të kërkuara të artikujve ushqimorë, ndërmjet “Bllokut të forcës së ushqimit”, ku përcaktohet menuja ditore në bazë të forcave dhe artikujt e nevojshëm, i nënshkruar vetëm nga Kryekuzhinieri, dhe “Regjistrit të planit të prodhimit”, që shërben si dokumentacioni ku bazohet kërkesa për dalje nga magazina, i nënshkruar nga kryekuzhinieri dhe përgjegjësi i sektorit të hotelerisë. Në regjistrin e planit të prodhimit, që shërben si kartë teknologjike e ushqimeve të prodhuara në kuzhinë, jo gjithmonë përcaktohen të gjithë artikujt e përdorur për prodhimin e ushqimeve të caktuara, duke pamundësuar vlerësimin nëse sasia e duhur e produkteve të caktuara (p.sh. mishi) është përdorur për të prodhuar ushqimin për pacientët e shtruar. Gjithashtu, dokumentimi i qarkullimit të artikujve ushqimorë është tërësisht manual, duke u bazuar vetëm në dokumente fizike, hyrje–dalje, bllok force ditore, regjister plan prodhimi etj., rast pas rasti me korrigjime dhe mospërputhje, duke ulur besueshmërinë e të dhënave dhe kufizuar mundësinë e verifikimit të plotë, e cila ka sjellë mungesë gjurmueshmërie dhe rrezik për pasaktësi në administrimin e sasive dhe lëvizjes së mallrave ushqimore në kundërshtim me pikën 36 të Udhëzimit nr. 30, datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”. *(Trajtuar më hollësisht në faqet 39-47 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)*

11.1 Rekomandimi: Zv. Drejtori për Çështjet Administrative dhe Përgjegjësi i Sektorit të Hotelerisë të marrin masa për organizimin e punës në Sektorin e Hotelerisë, duke garantuar plotësinë dhe saktësinë e dokumentacionit qarkullues të ushqimit në Bllokun e forcës së ushqimit dhe Regjistrin e planit të prodhimit, si dhe në përditësimin e të dhënave edhe në version databazash elektronike manuale, për të rritur eficiencën dhe për të garantuar menaxhimin e saktë dhe të plotë të të dhënave dhe dokumentacionit lidhur me artikujt ushqimorë të përdorur për ofrimin e shërbimit të ushqimit në Spitalin Rajonal Korçë.

Menjëherë dhe në vijimësi

11.2 Rekomandimi: Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale të marrë masa për standardizimin e dokumentacionit dhe proceseve të planifikimit, prodhimit dhe qarkullimit të artikujve ushqimorë në institucionet spitalore me shtretër ku ofrohet shërbimi i ushqimit, duke nxitur përdorimin e formateve të unifikuara dhe mjeteve elektronike në administrimin e të dhënave, me qëllim rritjen e besueshmërisë së informacionit, përmirësimin e gjurmueshmërisë

dhe forcimin e kontrollit mbi përdorimin e sasive të artikujve ushqimorë për ofrimin e shërbimit të ushqimit.

Menjëherë dhe në vijimësi

C. MASA PËR SHPËRBLIM DËMI

Bazuar në ligjin nr. 154/2014, datë 27.11.2014 “Për organizimin dhe funksionimin e Kontrollit të Lartë të Shtetit”, neni 15 “Të drejtat dhe detyrat e KLSH-së”, germa (b) dhe (c), si dhe mbështetur në ligjin nr. 44/2015, datë 30.04.2015 “Kodi i Procedurave Administrative në Republikën e Shqipërisë” nenet 98-102, Titullari i Njësisë Publike, në bashkëpunim me Nëpunësin Zbatues, me qëllim kërkimin për shpërblimin e dëmit, të nxjerrë aktet administrative përkatëse dhe të kërkojë në rrugë ligjore, duke ndjekur të gjitha procedurat e nevojshme administrative dhe procedurat e tjera në të gjitha shkallët e gjyqimit, me qëllim shpërblimin e dëmit në vlerën 118,438 lekë, sipas gjetjeve dhe rekomandimeve të trajtuara më poshtë:

1. Gjetja nga auditimi: Nga auditimi i zbatimit të kontratës nr. 520 prot., datë 07.03.2025, me vlerë 628,815 lekë pa TVSH dhe 754,578 lekë me TVSH, të lidhur ndërmjet AK SRK dhe OE “M. C.”, me afat deri në datën 07.08.2025, u konstatua se:

AK dhe OE kanë nënshkruar amendimin e kontratës nr. 1829 prot., datë 10.09.2025, pra 34 ditë pas përfundimit të afatit të vlefshmërisë së kontratës fillestare. Deri në këtë moment, ishte realizuar vetëm një furnizim, likuiduar nëpërmjet USH nr. 293, datë 08.05.2025, në vlerën prej 150,204 lekë. Nga verifikimi i dokumentacionit rezultoi se, nëpërmjet procesverbalit të datës 25.09.2025 është dokumentuar marrja në dorëzim e furnizimit të dytë në vlerën 551,574 lekë, 49 ditë me vonesë nga afati i përcaktuar në kontratën nr. 520 prot., datë 07.02.2025.

Sipas nenit 7, pikës 7.1 të kontratës, për kontratat me periudhë zbatimi jo më shumë se 6 muaj, penaliteti ditor për vonesë është 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur nga çmimi i përgjithshëm i kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.

Në rastin konkret:

- $4/1000 \times 604,274$ (604,274 vlera e mbetur kontratës) = 2,417 lekë me TVSH penaliteti ditor.
- $2,417 \text{ lekë me TVSH} \times 49 \text{ ditë} = \mathbf{118,438 \text{ lekë me TVSH}}$, i cili është penaliteti për 49 ditë vonesë. (Trajtuar më hollësisht në faqet 22-39 të Raportit Përfundimtar të Auditimit)

1.1 Rekomandimi: Spitali Rajonal Korçë, në cilësinë e Autoritetit Kontraktor, të marrë masat për ndjekjen e të gjitha rrugëve ligjore e procedurat e nevojshme administrative për arkëtimin e vlerës **118,438 lekë** nga OE “M. C.” shpk, si kamatëvonesa për tejkalim të afatit të dorëzimit të mallrave.

Menjëherë

D. MASA DISIPLINORE

Mbështetur në nenin 15, gërmat b, c dhe ç, të Ligjit nr. 154/2014 “Për organizimin dhe funksionimin e Kontrollit të Lartë të Shtetit”, Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale dhe Spitali Rajonal Korçë të marrin masa për vlerësimin e problematikave të trajtuara në Raportin Përfundimtar të Auditimit dhe caktimin e masave disiplinore të nevojshme, sipas përcaktimeve në Ligjin nr. 7961, datë 12.07.1995 “Kodi i Punës në Republikën e Shqipërisë” dhe kontratat individuale të punonjësve, për punonjësit e konstatuar me përgjegjësi sipas çështjeve të trajtuara në Raportin Përfundimtar të Auditimit.

V. ANEKSE

ANEKS 1: Dietat e përcaktuara nga grupi i punës, i ngritur me Urdhrin e Drejtorit të SRK-së nr. 262 prot., datë 12.02.2024, si dhe asortimentet përkatëse të përcaktuara në Urdhrin e MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024.

DIETAT PËR TË RRRITUR (që përdoren në SRK)						
Dieta	Dieta nr. 1 (Normale)	Dieta nr. 2 (Hidrike A)	Dieta nr. 2 (Hidrike B)	Dieta nr. 5 (e qullët gjysmë e lëngët)	Dieta nr. 12	Dieta nr. 14 (hiperkalorike, hiperproteinike, hiperglucidike) (këtu përfshihet dhe mjeku roje)
Kalorazhi dhe nutrientët	2776 kkal (proteina 100 gr., lipide 77 gr., glucide 420 gr.)	102 kkal (prot. 3.5 gr., lip. 9.8 gr., gluc. 0 gr.)	400 kkal (prot. 0 gr., lip. 0 gr., gluc. 100 gr.)	1616 kkal (prot. 80 gr., lip. 12 gr., gluc. 297 gr.)	800 – 3000 kkal (diapazone që përfshin diabetiko-obeze dhe ata të dobët)	3000 kkal (prot. 122 gr., lip. 108 gr., gluc. 385 gr.)
Asortimentet sipas Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024	300ml qumësht; 15gr sheqer; 250gr bukë; 150gr oriz/ makarona; 500gr zarzavate; 30ml vaj 150gr mish; 300gr fruta; 80gr djathë/ gjizë; 10gr gjalpë.	1000ml lëng mishi/ zarzavate; 100gr djathë i grirë.	1000gr lëng frutash; 100gr sheqer.	700ml qumësht/ kos; 60gr sheqer; 100gr biskota; 30ml vaj; 50gr oriz; 120gr mish; 200gr patate; 400gr fruta; 30gr djathë; 1 kokërr vezë.	600ml qumësht/ kos; 150gr bukë; 500gr zarzavate; 1 kokërr vezë; 50gr djathë; 20gr gjalpë; 100gr oriz; 100gr mish; 25ml vaj; 500gr fruta.	600ml qumësht/ kos; 200gr mish; 30ml vaj; 15gr gjalpë; 100gr djathë/ gjizë; 1 kokërr vezë; 30gr sheqer; 110gr oriz; 500gr zarzavate; 400gr fruta; 300gr bukë.

DIETAT PEDIATRIKE (që përdoren në SRK)					
Dieta	Dieta nr. 1 (B Normale) për fëmijë 4-6 muaj	Dieta nr. 2 (B Normale) për fëmijë 3-6 vjeç	Dieta nr. 2 (C Normale) për fëmijë 6-14 vjeç	Dieta nr. 3 (B) për sëmundje virale, hepatite, tifo, për fëmijë 3-14 vjeç	Dieta nr. 10 (e lëngshme për repartet ditore) për fëmijë 1-14 vjeç
Kalorazhi dhe nutrientët	481.5 kkal (proteina 13.5 gr., lipide 22.5 gr., glucide 56.25 gr.)	1684 kkal (prot. 62 gr., lip. 56 gr., gluc. 233 gr.)	2390 kkal (prot. 75 gr., lip. 70 gr., gluc. 365 gr.)	1858 kkal (prot. 66 gr., lip. 66 gr., gluc. 250 gr.)	650 kkal (prot. 16 gr., lip. 11 gr., gluc. 122 gr.)
Asortimentet sipas Urdhrit të MSHMS-së nr. 72, datë 07.02.2024	750ml qumësht formule standarde 1; 5gr oriz (miell); 10gr sheqer; 150gr perime (të stinës).	250ml qumësht/ kos; 30gr reçel; 500gr perime (të stinës); 60gr mish i freskët viçi; 35gr sheqer; 10ml vaj ulliri; 60gr djathë lope i bardhë; 190gr bukë gruri; 1 kokërr vezë; 200gr fruta të stinës.	400ml qumësht/ kos; 100gr bukë gruri; 250gr perime të stinës; 35ml vaj ulliri; 100gr mish i freskët viçi; 300gr fruta të stinës; 70gr djathë lope i bardhë; 40gr sheqer; 85gr makarona; 40gr biskota.	500ml qumësht/ kos; 200gr perime të stinës; 35ml vaj ulliri; 100gr mish i freskët viçi; 350gr fruta të stinës; 30gr djathë lope i bardhë; 40gr sheqer; 120gr bukë; 50gr oriz.	500ml qumësht; 100gr sheqer.

Për sa më sipër paraqitet ky Raport Auditimi.

KONTROLLI I LARTË I SHTETIT