



**REPUBLIKA E SHQIPERISE**  
**AGJENCIA E PROKURIMIT PUBLIK**

**DOKUMENTAT STANDARDE**  
**TË PROCEDURËS SË HAPUR**  
**MALLRA <sup>1</sup>**

**“Blerje Artikuj Ushqimorë për 12 autoritete kontraktore” e ndarë në 3 Lote.**

Afati i Marrëveshjes Kuadër: **24 muaj**.

Fondi Limit i Marrëveshjes Kuadër: **19,350,451.36** (nëntëmbëdhjetë million e treqind e pesëdhjetë mijë katërqind e pesëdhjetë e një pikë tridhjetë e gjashtë) **Lekë (pa TVSH)**.

---

<sup>1</sup>

Në rastet e mosparashikimeve konkrete në këtë set dokumentash autoriteti kontraktor do ti referohet parashikimeve të legjislacionit dhe rregullave të prokurimit publik në fuqi.

## I NJOFTIMI I KONTRATËS

### Seksioni 1. Autoriteti Kontraktor

#### 1.1 Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri Agjencia e Blerjeve të Përqendruara  
Adresa Adresa: Blv. “Dëshmorët e Kombit”, Nd. 1, 1001, Tiranë  
E-mail [Suela.Haxhija@mb.gov.al](mailto:Suela.Haxhija@mb.gov.al)  
Faqja e Internetit [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al)

#### 1.2 Lloji i autoritetit kontraktor:

Institucion qendror	Institucion i pavarur
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Njesi e qeverisjes vendore	Tjetër
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### 1.3 Kontratë në kuadrin e një Marrëveshjeje të veçantë ndërmjet Shqipërisë dhe një Shteti tjetër

Po   Jo

### Seksioni 2. Objekti i kontratës

#### 2.1 Numri i referencës së procedurës: REF-92992-04-14-2021

Loti 1- REF- 92997-04-14-2021

Loti 2- REF-92999-04-14-2021

Loti 3- REF-93003-04-14-2021

#### 2.2 Lloji i “Kontratave Publike për Mallra”

Blerje	Qira	Leasing	Blerje me këste	Një kombinim i tyre
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### 2.3 Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po  Jo

#### 2.4 Lloji i Marreveshjes Kuadër

Me një Operator Ekonomik

Me disa operatorë ekonomikë  X

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po  X Jo

**Në Marrëveshjen Kuadër me disa Operator Ekonomik, kur të gjitha kushtet janë të përcaktuara, të jepen arsyet e përzgjedhjes së kësaj lloj Marrëveshje Kuadër.**

Në zbatim të nenit 35/1 të ligjit nr. 9643 datë 20.11.2006 “Për Prokurimin Publik” (i ndryshuar); Neni 41, neni 43, pika 1/b) e nenit 47 të VKM-së nr.914 datë 29.12.2014 “Rregullat e Prokurimit Publik” (i ndryshuar);

*Në zbatim të pikës 7 të VKM-së nr. 82 datë 14.02.2018 “Për ngarkimin e Agjencisë së Blerjeve të Përqendruara për kryerjen e procedurave të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrit, Ministrive dhe institucioneve të varësisë, për disa mallra e shërbime” i ndryshuar;*

Në zbatim të pikës 5 të Udhëzimit të Agjencisë së Prokurimit Publik nr. 08 datë 20.02.2018 “Për ngarkimin e Agjencisë së Blerjeve të Përqendruara për kryerjen e procedurave të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrit, Ministrive dhe institucioneve të varësisë, për disa mallra e shërbime” i ndryshuar;

**2.5 Numri i operatorëve ekonomikë me të cilët do të perfundojë Marrëveshja Kuadër:1 (një) operator ekonomik për secilin lot.**

<p><b>2.6</b></p>	<p>Kushtet që do zbatohen në rastin e rihapjes së konkurimit dhe/ose përdorimi i mundshëm i blerjes elektronike .</p>	<p><b>Nuk do të ketë rihapje të konkursit.</b>  <b>Kontratat do të lidhen sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor të përcaktuara në pikën 2.7 të DT, me operatorin ekonomik të suksesshëm.</b>  <b>Dhënia e kontrates do të behet nga Autoriteti Kontraktor i përcaktuar në pikën 2.7 të DT.</b></p> <p>Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatori ekonomik, palë në marrëveshje.</p> <p>Ne rast të lindjes së nevojës konkrete për të lidhur një kontratë brenda marrëveshjes kuadër, autoriteti kontraktor duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me sasitë përkatëse.</p> <p>Autoriteti kontraktor i kërkon operatorit ekonomik, fitues të japë ofertën e tij.</p> <p>Komunikimi ndërmjet autoritetit kontraktor dhe operatorit ekonomik, behet në formë të shkruar, ose elektronike (email, fax, etj.) dhe në çdo rast</p>
-------------------	---	---

		<p>duhet te dokumentohet dhe te behet <b>pjese e dosjes</b> se procedures.</p> <p>Sasitë e parashikuara dhe të kerkuara janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t'i blerë ato.</p> <p>Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak apo më shumë sasi se sa ato te parashikuara. (por ne cdo rast brenda vleres se perlllogaritur te marreveshjes kuader).</p> <p>Kontraktuesi nuk do të ketë të drejtë kompensimi dhe NUK do t'i lejohet të bëjë ndryshime të çmimeve të njësisë, për shembull në rast se autoriteti kontraktor vendosë të blejë më pak apo më shumë sasi se sa ato të specifikuara dhe/ose në rast se autoriteti kontraktor vendos të mos blejë asnjë nga këto sasi për disa artikuj.</p> <p>Çmimet për njësi janë percaktuar në Formularin e Cmimit të Ofertës.</p> <p>Çmimet e njësisive duhet të jenë fikse dhe nuk duhet t'i nënshtrohen ndryshimeve për porositë e vendosura në këtë marrëveshje kuadër.</p>
--	--	--

**2.7 Autoriteti kontraktor/Autoritetet kontraktore të cilat do të lidhin marrëveshjen kuadër: Organi Qëndror Blerës në emer dhe për llogari të autoriteteve kontraktore të mëposhtme:**

➤ **Për Lotin 1 "Blerje mishi dhe nënproduktet e tij"**

1. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Kavajë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **257,184.93** (dyqind e pesëdhjetë e shtatë mijë e njëqind e tetëdhjetë e katër pikë nëntëdhjetë e tre) **Lekë (pa TVSH)**.
2. **Instituti i Nxënësve që nuk Dëgjojnë Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **521,862.80** (pesëqind e njëzet e një tetëqind e gjashtëdhjetë e dy pikë tetëdhjetë) **Lekë (pa TVSH)**.
3. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Kukës**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **5,436,222.22** (pesë milion e katërqind e tridhjetë e gjashtë mijë e dyqind e njëzet e dy pikë njëzet e dy) **Lekë (pa TVSH)**.
4. **Instituti i Nxënësve që nuk Shikojnë Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **1,222,569.56** (një milion dyqind e njëzet e dy mijë e pesqind e gjashtëdhjetë e nëntë pikë pesëdhjetë e gjashtë) **Lekë (pa TVSH)**.
5. **Qendra Kombëtare e Trajtimin të Viktimave të Dhunës në Familje, Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **1,769,983.13** (një milion e shtatëqind e gjashtëdhjetë e nëntë mijë nëntëqind e tetëdhjetë e tre pikë trembëdhjetë) **Lekë (pa TVSH)**.
6. **Njësia Vendore e Kujdesit Shëndetësor Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **1,231,429.55** (një milion e dyqind e tridhjetë e një mijë e katërqind e njëzet e nëntë pikë pesëdhjetë e pesë) **Lekë (pa TVSH)**.
7. **Qendra Kombëtare e Terapeutike, dhe Rehabilituese për Fëmijët**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **719,500** (shtatëqind e nëntëmbëdhjetë mijë e pesëqind) **Lekë (pa TVSH)**.

8. **Qendra Polivalente Ditore Kamëz**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **1,374,777.33** (një milion e treqind e shtatëdhjetë e katër mijë e shtatëqind e shtatëdhjetë e shtatë pikë tridhjetë e tre) **Lekë (pa TVSH)**.
9. **Spitali Gramsh**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **662,388.30** (gjashtëqind e gjashtëdhjetë e dy mijë e trqind e tetëdhjetë e tetë pikë tridhjeë) **Lekë (pa TVSH)**.
10. **Shtëpia e të Moshuarve, Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **2,581,671.04**(dy milion e peëqind e tetëdhjetë e një mijë e gjashtëqind e shtatëdhjetë e një pikë zero katër ) **Lekë (pa TVSH)**;
11. **Shtëpia e Foshnjes Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **1,230,235.83** (një milion e dyqind e tridhjetë mijë e dyqind e tridhjetë e pesë pikë tetëdhjetë e tre) **Lekë (pa TVSH)**.
12. **Qendra kombëtare Pritëse e Viktimave të Trafikimit, Linzë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **900,815.29**(nëntëqindë mijë e tetëqind e pesëmbëdhjetë pikë njëzet e nëntë) **Lekë (pa TVSH)**.

➤ **Për Lotin 2 “Blerje ushqime koloniale”**

1. **Qendra Kombëtare e Trajtimit të Viktimave të Dhunës në Familje, Tiranë**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **1,350,686.38** (një milion e treqind e pesëdhjetë mijë e gjashtëqind e tetëdhjetë e gjashtë pikë tridhjetë e tetë)

➤ **Për Lotin 3 "Blerje vezë"**

1. **Qendra Kombëtare e Terapeoutike, dhe Rehabilituese për Fëmijët**, me fond të përgjithshëm të marëveshjes kuadër **91,125** (nëntëdhjetë e një mijë e njëqind e njëzet e pesë) **Lekë (pa TVSH)**.

**2.8 Përshkrim i shkurtër i kontratës/marrëveshjes kuadër**

1. Fondi limit/Vlera e pritshme e kontratës : **19,350,451.36** (nëntëmbëdhjetë million e treqind e pesëdhjetë mijëe katërqind e pesëdhjetë e një pikë tridhjetë e gjashtë) **Lekë (pa TVSH)**.
2. Në rastin kur objekti i prokurimit përbëhet nga disa artikuj, **shumatorja e çmimeve për njësi është - nuk aplikohet.**
3. Burimi i Financimit: **Buxheti i Shtetit**
4. Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër: **"Blerje Artikuj Ushqimorë për 12 Autoritete Kontraktore"** e ndarë në 3 Lote.

**2.9 Kohëzgjatja e kontratës ose afati kohor për ekzekutimin:**

Kohëzgjatja në muaj    ose ditë

ose

**Duke filluar nga data e lidhjes së kontratës/kontratave me përfundim deri në plotësimin e nevojave të autoriteteve kontraktore, sipas marrëveshjes kuadër.**

2.9.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër

**Kohëzgjatja në muaj: 24 muaj ose ditë: □□□□ (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër(jo më shumë se (4) vjet)**  
**Ose duke filluar nga □□/□□/□□ (dd/mm/vvvv)**  
**Përfunduar më □□/□□/□□ (dd/mm/vvvv)**

**2.10 Vendi i dorëzimit të objektit të kontratës/marrëveshjes kuadër:**

Në adresat e autoriteteve kontraktore të përcaktuara në pikën 2.7 të Njoftimit të Kontratës.

**2.11 Ndarja në LOTE:**

Po            X            Jo            □

*Nëse po,*

**2.12 Përshkrim i shkurtër i loteve**

- 1. Loti 1 “Blerje mishi dhe nënproduktet e tij”** me fond të marrëveshjes kuadër **17,908,639.98** (shtatëmbëdhjetë million e nëntëqind e tetë mijë e gjashtëqind e tridhjetë e nëntë mijë pikë nëntëdhjetë e tetë) **Lekë (pa TVSH)**, ku përfshihen kërkesat e 12(dymvëdhjetë ) autoriteteve kontraktore;
- 2. Loti 2 “Blerje ushqime koloniale”** me fond të marrëveshjes kuadër **1,350,686.39** (një milion e treqind e pesëdhjetë mijë e gjashtëqind e tetëdhjetë e gjashtë pikë tridhjetë e nëntë) **Lekë (pa TVSH)**, ku përfshihet kërkesa e 1(një) autoriteti kontraktor;
- 3. Loti 3 " Blerje vezë "** me fond të marrëveshjes kuadër **91,125.00** (nëntëdhjetë e një mijë e njëqind e njëzet e pesë) **Lekë (pa TVSH)** ku përfshihet kërkesa e 1(një) autoriteti kontraktor;

Një Ofertues mund të aplikojë për [një lot], [disa lote], [të gjitha lotet]. Për çdo lot paraqitet një ofertë e veçantë.

**2.13 Opsionet:**

Numri i rinovimeve të mundshme (nëse ka): □ □

Ose: nga □ □ në □ □

**2.14 Do të pranohen variantet:**

Po            □            Jo            X

**2.14.1 Do të pranohet nenkontraktimi:**

Po            X            Jo            □

**Nese do te lejohet nenkontraktimi, te specifikohet perqindja e lejuar per nenkontraktim:**

**Lejohet nënkontraktimi deri në 40 % të vlerës së kontratës / kontratave, për të nxitur pjesëmarrjen e operatorëve të vegjël e të mesëm ekonomikë.**

**Në asnjë rast, kontraktorët nuk mund t'ua transferojnë kontratën palëve të treta.**

Autoriteti kontraktor do t'i beje pagesa te drejtpërdrejte nënkontraktorit:

Po            Jo     

#### **Shenime te tjera**

- *Ofertuesi duhet të deklarojë artikujt që do të furnizojë nëpërmjet nënkontraktimit si dhe emrin e nënkontraktorit.*
- *Nënkontraktorët gjithashtu duhet të kenë kapacitetet teknike për furnizimin në kohë dhe me cilësi të artikujve ushqimorë.*
- *Përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër me organin qendror blerës, ofertuesi i shpallur fitues duhet t'i dorëzojë organit qendror blerës një kopje të noterizuar të marrëveshjes së nënkontraktimit dhe dëshminë e kualifikimeve e të kërkesave teknike të nënkontraktorit, në mënyrë të tillë që organi qendror blerës të mund të miratojë nënkontraktimin. Komisioni i vlerësimit të ofertave vlerëson nëse nënkontraktori plotëson kërkesat e nenit 45 të LPP-së, si dhe zotëron kualifikimet teknike për mallrat që do të furnizojë.*
- *Në rast të mosplotësimit nga nënkontraktori të kriterëve të kërkuara, autoritetet kontraktore vijnë me lidhjen e kontratës / kontratave brenda marrëveshjes kuadër, me operatorin ekonomik të shpallur fitues.*
- *Gjatë ekzekutimit të kontratës autoriteti kontraktor duhet të kontrollojë nëse pjesa e kontratës, e marrë përsipër për t'u realizuar nga nënkontraktori, po realizohet nga ky i fundit. Në rast se autoriteti kontraktor konstaton se nënkontraktori nuk po realizon pjesën e kontratës së marrë përsipër, i kërkon kontraktorit kryesor të ndërpresë nënkontraktimin dhe të vijojë me zbatimin e kontratës.*

*Në zbatim të ligjit Nr. 87/2019 "Për faturën dhe sistemin e monitorimit të qarkullimit", i ndryshuar, operatorët ekonomikë të shpallur fitues për nënshkrimin e një kontrate publike në përfundim të procedurës, duhet të kenë:*

- *Kopje të Certifikatës elektronike për Fiskalizimin, për tatimpaguesit që përdorin Platformen Qendrore të Faturave*

*OSE,*

- *Kopje të Certifikatës elektronike për Fiskalizimin dhe Kopje të vlefshme të Kontratës së lidhur me Shoqërinë e Certifikuar për zgjidhjen softëre-ike në përdorim, për tatimpaguesit që lëshojnë faturat nëpërmjet zgjidhjes softëre-ike.*

**2.15. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standartet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:**

Po  Jo

**2.16. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rastin kur standardet janë të pa-aplikueshme, është marrë miratimi paraprak nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:**

Po  Jo

### **Seksioni 3 Informacioni ligjor, ekonomik, financiar dhe teknik**

**3.1 Kriteret e Pranimit** sipas shtojcës 9.

**3.2 Sigurimi i Ofertës<sup>2</sup>: nuk zbatohet** (i zbatueshëm në rastin e procedurave të prokurimit me vlerë më të lartë se kufiri i lartë monetar, në rast se kërkohet nga autoriteti kontraktor).

Operatori Ekonomik paraqet Formularin e sigurimit të ofertës, kur kërkohet, sipas Shtojcës 4. Vlera e kërkuar e sigurimit të ofertës është \_\_\_\_\_ Lekë (shuma e shprehur në fjalë).

Në rastet e dorëzimit të ofertës për Lote, vlera e sigurimit të ofertës, kur kërkohet, për secilin nga Lotet është si më poshtë:

Loti 1 \_\_\_\_\_ Lekë

Loti 2 \_\_\_\_\_ Lekë

### **Seksioni 4 Procedura**

**4.1 Lloji i procedurës:** E Hapur

Procedurë prokurimi e rishpallur

Po  Jo

Nëse është procedurë e rishpallur të plotësohen të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

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

- 1- **“Blerje mishi dhe nënproduktet e tij”**, me fond të marrëveshjes kuadër: **41,599,051** (dyzet e një milion e pesëqind e nëntëdhjetë e nëntë mijë e pesëdhjetë e një) **Lekë (pa TVSH)**.; me nr **REF-83621-01-05-2021**;

---

<sup>2</sup> Sigurimi i ofertes nuk kërkohet në procedurat e prokurimit me vlerë më të ulët se kufiri i lartë monetar



- 2- “Blerje Artikuj Ushqimorë” e ndarë në 5 Lote, Loti 4 ”Blerje Vezë”: me fond të marrëveshjes kuadër: **1,684,238** (një milion e gjashtëqind e tetëdhjetë e katër mijë e dyqind e tridhjetë e tetë) **Lekë (pa TVSH) me REF-85670-02-02-2021;**

#### **4.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:**

##### **A) çmimi më i ulët X**

**Klasifikimi përfundimtar i operatorëve ekonomik të suksesshëm në marrëveshjen kuadër do të bëhet sipas çmimit total të ofertës referuar sasive të pritshme të përcaktura në shtojcën 12 të DT –së (Sasia dhe grafiku i lëvrimit).**

**Në cdo rast, operatorët ekonomik nuk duhet të tejkalojnë fondin e marrëveshjes kuadër të parashikuar për secilin autoritet kontraktor dhe as fondin e përgjithshëm të marrëveshjes kuadër.**

Në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje, **çmimi më i ulët** bazohet në:

- i) çmimi i bursës, sipas Reuters lëvruar sipas kushtit CIF-Shqipëri, i cili është publikuar në Buletinin e fundit të Njoftimeve Publike, para datës së dorëzimit dhe hapjes së ofertave;
- ii) elementet fiskale, përfshi akcizën, taksë karboni si dhe çdo taksë tjetër sipas legjislacionit në fuqi;
- iii) marzhi më i ulët i fitimit, të shprehur në përqindje.

*Vlera absolute e marzhit të fitimit nuk do të ndryshojë gjatë ekzekutimit të kontratës, në rast të luhatjes së çmimeve.*

*Ose*

##### **B) oferta ekonomikisht më e favorshme**

lidhur me rëndësinë: Çmimi  **pikë**

etj.  **pikë**

Autoriteti Kontraktor duhet të specifikojë pikët për çdo kriter vlerësimi të vendosur.

#### **4.3 Afati kohor për dorëzimin e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje:**

Data: **10/05/2021** (dd/mm/vvvv) Ora: **11:00**

Vendi: [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al)

**Kur oferta kërkohet të paraqitet me mjete elektronike operatorët ekonomike duhet të dorëzojnë ofertën në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP-së, [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al)**

#### **4.4 Afati kohor për hapjen e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje:**

Data: **10/05/2021** (dd/mm/vvvv) Ora: **11:00**

Vendi: Agjencia e Blerjeve të Përqendruara në Ministrinë e Brendshme, Tiranë.

**Informacioni mbi ofertat e paraqitura me mjete elektronike duhet t'i komunikohet të gjithë atyre Operatorëve Ekonomikë që kanë dorëzuar oferta, në bazë të kërkesës së tyre.**

**4.5 Periudha e vlefshmërisë së ofertave: 150 ditë** (e shprehur në ditë)

**4.6 Gjuha (-ët) për hartimin e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje:**

Shqip       Anglisht   
Tjetër \_\_\_\_\_

### **Seksioni 5 Informacione plotësuese**

**5.1 Dokumenta me pagesë** (i zbatueshëm vetëm për procedurat që nuk zhvillohen me mjete elektronike):

Po       Jo

*Nëse Po*

Monedha \_\_\_\_\_      Çmimi \_\_\_\_\_

Ky çmim mbulon kostot aktuale të kopjimit dhe shpërndarjes së DT tek Operatorët Ekonomikë. Operatorët Ekonomikë të interesuar kanë të drejtë të kontrollojnë DT para blerjes së tyre.

**5.2 Informacione shtesë (vendi, zyra, mënyrat për tërheqjen e dokumentave të tenderit)**

[www.app.gov.al](http://www.app.gov.al)

**Ligji i zbatueshëm për këtë procedurë prokurimi është ligji nr.9643 datë 20.11.2006 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar.**

Data e shpërndarjes së këtij njoftimi **15/04/2021**

**Njoftimi i kontrates për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor, i cili do të publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike**

**1. Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor**

Emri Agjencia e Blerjeve të Përqendruara  
Adresa Adresa: Blv. "Dëshmorët e Kombit", Nd. 1, 1001, Tiranë.  
E-mail [Suella.Haxhija@mb.gov.al](mailto:Suella.Haxhija@mb.gov.al)  
Faqja e Internetit [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al)

**2. Lloji i procedurës së prokurimit:** Procedure e Hapur, Marrëveshje Kuadër me disa operatorë ekonomik ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, me afat të Marrëveshjes Kuadër 24 muaj.

**3. Numri i referencës së procedurës kryesore: REF-92992-04-14-2021**

**Loti 1- REF- 92997-04-14-2021**

**Loti 2- REF-92999-04-14-2021**

**Loti 3- REF-93003-04-14-2021**

**4. Objekti i marrëveshjes kuadër: "Blerje Artikuj Ushqimorë" e ndarë në 3 Lote si më poshtë:**

**Loti 1 "Blerje mishi dhe nënproduktet e tij";**

**Loti 2 "Blerje ushqime koloniale ";**

**Loti 3 " Blerje vezë ";**

**5. Fondi i përgjithshëm i marrëveshjes kuadër është: 19,350,451.36 (nëntëmbëdhjetë milion e treqind e pesëdhjetë mijë katërqind e pesëdhjetë e një pikë tridhjetë e gjashtë) Lekë (pa TVSH), i ndarë në 3 (tre) Lote si më poshtë:**

➤ **Loti 1 "Blerje mishi dhe nënproduktet e tij" me fond të marrëveshjes kuadër 17,908,639.98 (shtatëmbëdhjetë milion e nëntëqind e tetë mijë e gjashtëqind e tridhjetë e nëntë mijë pikë nëntëdhjetë e tetë) Lekë (pa TVSH),**

➤ **Loti 2 "Blerje ushqime koloniale" me fond të marrëveshjes kuadër 1,350,686.38 (një milion e treqind e pesëdhjetë mijë e gjashtëqind e tetëdhjetë e gjashtë pikë tridhjetë e tetë) Lekë (pa TVSH);**

➤ **Loti 3 "Blerje vezë" me fond të marrëveshjes kuadër 91,125 (nëntëdhjetë e një mijë e njëqind e njëzet e pesë) Lekë (pa TVSH).**

**6. Kohëzgjatja e kontratës ose afati kohor për ekzekutimin:** Duke filluar nga data e lidhjes së kontratës/kontratave me përfundim deri në plotësimin e nevojave të autoriteteve kontraktore, sipas marrëveshjes kuadër.

**7. Afati kohor për dorëzimin e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje: Data: 10/05/2021; Ora:11:00; Vendi: www. app.gov.al**

**8. Afati kohor për hapjen e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje: Data:10/05/2021; Ora:11:00; Vendi: Agjencia e Blerjeve të Përqendruara në Ministrinë e Brendshme, Tiranë.**

**9. Ligji i zbatueshëm për këtë procedurë prokurimi është ligji nr.9643 datë 20.11.2006 "Për prokurimin publik", i ndryshuar.**

## II. UDHËZIME PËR OPERATORËT EKONOMIKË

### Seksioni 1. Hartimi i ofertës

- 1.1 Operatorët Ekonomikë janë të detyruar të përgatisin oferta, në përputhje me kërkesat e përcaktuara në këto DT. Ofertat që nuk përgatiten në përputhje me këto DT do të refuzohen si të papranueshme.
  - 1.2 Operatori Ekonomik përballon kostot që lidhen me përgatitjen dhe dorëzimin e ofertës së tij. Autoriteti Kontraktor nuk është përgjegjës për këto kosto.
  - 1.3 Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, origjinali i ofertes duhet të shtypet ose të shkruhet me bojë që nuk fshihet. Të gjitha fletët e ofertës duhet të lidhen së bashku dhe të numerizohen. Të gjitha fletët e ofertës, përveç literaturës së pandryshueshme e të printuar duhet të pajisen me iniciale ose të nënshkruhen nga Personi (-at) e autorizuar. Çdo ndryshim në ofertë duhet të jetë i lexueshëm dhe i firmosur nga Personat e Autorizuar.
  - 1.4 Në rast të ofertave të paraqitura nga një bashkim operatorësh ekonomik, oferta duhet të shoqërohet me Prokurën/autorizimin me Shkrim për Personat e Autorizuar që do të përfaqësojnë bashkimin gjatë procedurës së prokurimit
  - 1.5 Operatori ekonomik, mban përgjegjësi për të gjithë dokumentacionin e paraqitur si pjesë e ofertës. Në rast verifikimi të përmbajtjes së dokumentacionit të paraqitur, apo të vetëdeklarimeve, kur përmbajtja e tyre nuk rezulton e vërtetë, operatori ekonomik ndodhet në kushtet e parashikuara në nenin 13, pika 3, gërma (a) të LPP-së.
  - 1.6 **Oferta duhet të përfshijë dokumentat e mëposhtëm:**
    - a) Formulari i Ofertës, plotësuar sipas Shtojcës 1 të DT ose Shtojcës 2 të DT (në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje).
    - b) Dokumentat që lidhen me objektin e prokurimit (*skica, katalogje, kampione etj*)  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_.
    - c) Deklaratën për paraqitje oferte të pavarur sipas shtojcës 2/1.
    - ç) Dokumentat dhe vërtetimet e kërkuara në Shtojcën 8.
    - d) (Opsion) ofertën alternative teknike (nëse parashikohet)
- Një Operator Ekonomik duhet të paraqesë vetëm një ofertë.

Me plotesimin e Shtojcës “Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së Dispozitave Ligjore në Marrëdhëniet e Punës“, operatori ekonomik pranon se ka kontrata pune me çdo punëmarrës dhe që respekton të drejtat e punëmarrësve, sipas dispozitave të Kodit të Punës (ku përfshihen edhe të drejtat e gruas shtatzënë, gruas që sapo ka lindur dhe/ose gruas me fëmijë në gji, të parashikuara në nenet 104, 105, 105/a, 106, 108 dhe 115, dhe të legjislacionin të punës në tërësi.

- 1.7 Fshehtësia e procesit sipas nenit 25 të LPP-së.
- 1.8 Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, Operatorët Ekonomikë duhet të dorëzojnë vetëm ofertën origjinale të futur në një zarf jotransparent, të mbyllur, të vulosur dhe firmosur me emrin dhe adresën e Ofertuesit dhe të shënuar: “Ofertë për furnizimin e mallrave; Nr e Njoftimit \_  
**“MOS E HAPNI, ME PËRJASHTIM TË RASTEVE KUR ËSHTË I PRANISHËN KOMISIONI I VLERËSIMIT TË OFERTËS, DHE JO PARA dd/mm/vv \_\_\_\_\_ orës \_\_\_\_\_”**

**Kur oferta kërkohet të paraqitet me mjete elektronike, operatorët ekonomike duhet të dorëzojnë ofertën në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP-së, [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al).**

- 1.9 Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, ofertuesit mund të modifikojnë ose të tërheqin ofertat e tyre, me kusht që ky modifikim ose tërheqje të kryhet para afatit kohor përfundimtar për paraqitjen e ofertave. Si modifikimet, ashtu edhe tërheqjet duhet t’i komunikohen Autoritetit Kontraktor me shkrim para datës së fundit për dorëzimin e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet përkatësisht: “**MODIFIKIM OFERTE**” ose “**TËRHEQJE OFERTE**”.

**Kur oferta kërkohet të paraqitet me mjete elektronike, ofertuesi mund të modifikojë në çdo kohë ofertën deri përpara përfundimit të afatit kohor për dorëzimin e ofertave, pa patur nevojë për ndonjë komunikim me autoritetin kontraktor, pasi veprimet kryhen në llogarinë e tij, në faqen zyrtare të APP-së, [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al).**

## **Seksioni 2 Përlllogaritja e ofertës ekonomike**

- 2.1 Operatori Ekonomik duhet të plotësojë Formularin e Ofertës bashkangjitur me këto DT, duke përcaktuar mallrat që do të levrohen, sasinë dhe çmimin e tyre.
- 2.2 Të gjitha çmimet duhet të kuotohen në Monedhën Shqiptare (Lek), duke përfshirë edhe tatimet që zbatohen, por pa përfshirë TVSH. Nëse çmimet kuotohen në një monedhë të huaj, atëherë ato duhet të kthehen në Lekë Shqiptare sipas kursit zyrtar të këmbimit të Bankës së Shqipërisë, në datën në të cilën është dërguar për publikim njoftimi i kontratës dhe duhet të ruhen në atë kurs deri në skadimin e periudhës së vlefshmërisë së ofertës.
- 2.3 Ofertuesi duhet të shënojë në Formularin e Ofertës, çmimet totale të ofertës të të gjitha Mallrave, pa TVSH. Vlera e TVSH, kur aplikohet, i shtohet çmimit të dhënë dhe përbën vlerën totale të ofertës.

- 2.4. Në rastin e nje marrëveshje kuadër ku të gjitha kushtet NUK janë përcaktuar, çmimet për kontratat e bazuara në marrëveshjen kuadër nuk janë të fiksuara; ato janë objekt i ndryshimit pas një mini-konkursi midis operatorëve ekonomikë, palë në marreveshjen kuadër.
- 2.5 Sigurimi i Ofertës, kur kërkohet, duhet të dorëzohet bashkë me ofertën para skadimit të afatit kohor për dorëzimin e ofertave. Mospajtimi me kërkesat për sigurimin e ofertës do të ketë si pasojë refuzimin e ofertës.
- 2.6 Sigurimi i Ofertës mund të dorëzohet në një nga format e mëposhtme:
- a) garanci bankare
  - b) garanci sigurimi

Formulari i sigurimit të ofertës duhet të nënshkruhet nga lëshuesi (Banka, kompania e sigurimit, etj) dhe duhet të dorëzohet së bashku me ofertën para hapjes së ofertave, përndryshe oferta do të refuzohet.

Dokumentat si më sipër duhet të jenë të vlefshëm përgjatë gjithë periudhës së vlefshmërisë së ofertës. Në rastin kur sigurimi i ofertës ka formën e një garancie bankare, Autoriteti Kontraktor ia rikthen ofertuesve sigurimin përkatës brenda 15 ditëve nga nënshkrimi i kontratës.

## 2.7 Periudha e Vlefshmërisë së Ofertës

Periudha e vlefshmërisë së ofertës fillon që nga momenti i hapjes së ofertave. Në çdo rast, të paktën 5 ditë nga përpara përfundimit të afatit kohor për vlefshëminë e ofertave, autoriteti kontraktor mund t'i kërkojë Ofertuesit me shkrim të zgjasë periudhën e vlefshmërisë, deri në një datë të caktuar. Ofertuesi mund t'a refuzojë këtë kërkesë me shkrim pa humbur të drejtën për rimbursim të sigurimit të ofertës, kur ka një tillë. Ofertuesi që bie dakord të zgjasë periudhën e vlefshmërisë së ofertës njofton Autoritetin Kontraktor me shkrim, dhe paraqet një sigurim oferte të zgjatur, nëse ka pasur një të tillë. Oferta nuk mund të modifikohet. Nëse Ofertuesi nuk i përgjigjet kërkesës së bërë nga Autoriteti Kontraktor lidhur me zgjatjen e periudhës së vlefshmërisë së ofertës, ose nuk e pranon kërkesën në fjalë, ose nuk paraqet një sigurim të zgjatur të ofertës, kur kërkohet, atëherë Autoriteti Kontraktor do të refuzojë ofertën.

## 2.8 Veprimet e jashtëligjshme sipas Nenit 26 të LPP-së

### Seksioni 3. Vlerësimi i Ofertave

#### 3.1 Kriteret e përzgjedhjes

**(Opsioni 1)** Çmimi më i ulët i ofertës së kualifikuar.

Kontrata do t'i akordohet atij Ofertuesi që ka ofruar çmimin më ulët të ofertës.

Në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje, **çmimi më i ulët** bazohet në:

- i) çmimi i bursës, sipas Reuters lëvruar sipas kushtit CIF-Shqipëri, i cili është publikuar në Buletinin e fundit të Njoftimeve Publike, para datës së dorëzimit dhe hapjes së ofertave;
- ii) elementet fiskale, përfshi akcizën, taksë karboni si dhe çdo taksë tjetër sipas legjislacionit në fuqi;
- iii) marzhi më i ulët i fitimit, të shprehur në përqindje.

*Vlera absolute e marzhit të fitimit nuk do të ndryshojë gjatë ekzekutimit të kontratës, në rast të luhatjes se çmimeve.*

**(Opsioni 2)** Oferta ekonomikisht më e favorshme.

Për kriteret vlerësuese duhet përcaktuar qartë pesha specifike e secilit kriter dmth sa pikë do të ketë çdo kriter dhe si do të llogariten pikët për ofertuesit e njëpasnjëshëm.

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

Formula me të cilën do të llogariten pikët e ofertuesve në këtë rast është:

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

Ku:

Po - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

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

Pikët për çdo kriter përlllogariten sipas formulës:

$$Pk1 = V_{min} k1 \times P_{max} k1 / O_{k1}$$

Pk1 _____	Pikët e kriterit që vlerësohet
V <sub>min</sub> k1	Vlera e më e ulët e kriterit që vlerësohet
P <sub>max</sub> k1	Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet
O <sub>k1</sub>	Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet

**Sqarim:** Si kriter vlerësimi duhet të përzgjidhet vetëm njëri prej opsioneve. Plotësimi i të dy opsioneve e bën procedurën të pavlefshme.

### 3.2 Korrigjimi i gabimeve dhe pjesët e hequra

3.2.1 Autoriteti Kontraktor korrigjon ato gabime në ofertë, që janë thjesht të një natyre aritmetike, nëse gabimi zbulohet gjatë shqyrtimit të ofertave. Autoriteti Kontraktor e njofton menjëherë Ofertuesin në fjalë me një njoftim me shkrim/elektronik mbi çdo korrigjim të tillë dhe mund

të vazhdojë me ndryshimin e gabimit, me kusht që Ofertuesi t'a ketë miratuar këtë komunikim që i është bërë. Nëse Ofertuesi refuzon të pranojë korrigjimin e propozuar, atëherë oferta do të refuzohet, pa konfiskim të sigurimit të ofertës, nëse ekziston një e tillë.

3.2.2 Gabimet në llogaritjen e çmimit do të korrigjohen nga Autoriteti Kontraktor, si më mëposhtë:

- në rast se ka mospërputhje ndërmjet shumave të shprehura në shifra dhe atyre në fjalë, atëherë do të mbizotërojnë shumat e shprehura në fjalë, me përjashtim të rasteve kur shumata në fjalë lidhet me një gabim aritmetik;

- nëse ka mospërputhje ndërmjet çmimit njësi dhe vlerës së përgjithshme që merret nga shumëzimi i çmimit njësi dhe sasisë, atëherë do të mbizotërojnë çmimi njësi, dhe rrjedhimisht duhet të korrigjohet shumata në total, nëse ka një gabim në një shumë total, që korrespondon me mbledhjen ose zbritjen e nëntotaleve, atëherë do të mbizotërojnë nëntotali dhe totali duhet të korrigjohet. Shumat e korrigjuara në këtë mënyrë janë të detyrueshme për ofertuesin. Nëse ofertuesi nuk i pranon ato, atëherë oferta e tij do të refuzohet *Ofertat me gabime aritmetike refuzohen, kur shumata absolute të të gjitha korrigjimeve janë më shumë se  $\pm 2\%$  e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar*

### 3.3 Ofertat anomalisht të ulëta

3.3.1 Nëse oferta e dorëzuar, rezulton anomalisht e ulët në lidhje me mallrat e ofruara, atëherë Autoriteti Kontraktor i kërkon Ofertuesit në fjalë të justifikojë çmimin e ofruar. Nëse Ofertuesi nuk arrin të japë një justifikim që të bindë Autoritetin Kontraktor, atëherë ky i fundit ka të drejtë të refuzojë ofertën.

3.3.2 Oferta do të cilësohet anomalisht e ulët sipas përcaktimit të bërë në nenin 66 të Kreut VII të RrPP .

Në rastin kur janë të vlefshme dy ose më pak oferta, në përputhje me nenin 56, të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët kur ajo është ulur më shumë se 25 përqind e fondit limit të përlllogaritur.

Në rastin kur janë të vlefshme tre ose më shumë oferta, në përputhje me nenin 56 të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët nëse vlera e saj do të jetë më e vogël se 85 përqind e mesatares së ofertave të vlefshme.

Nëse një apo disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, komisioni i vlerësimit të ofertave duhet të kërkojë sqarime nga ofertuesit, përpara se të marrë vendim për kualifikimin ose jo të tyre, në përputhje me nenin 56 të LPP.

Në çdo rast ofertuesi ka detyrimin të argumentojë dhe dokumentojë me prova shkresore sqarimet mbi elementin/elementët e veçantë të ofertës, në përputhje me kërkesat e nenit 56 të LPP.

Formula që do të zbatohet për të cilësuar një ofertë anomalisht të ulët, në rastin kur ka tre ose më shumë oferta të vlefshme është si më poshtë:

O – Oferta

$M_O$  – Mesatarja e Ofertave të vlefshme



n – Numri i Ofertave të vlefshme

Z<sub>M</sub> – Zbritja e Mundshme

$$M_o = O_1 + O_2 + O_3 + \dots O_n / n$$

$$Z_M = 85 \% M_o$$

**Vlera e Ofertës që vlerësohet <ZM..... , si rrjedhim Oferta është Anomalisht e Ulët**

Në rastin kur kriter vlerësimi është përzgjedhur oferta ekonomikisht më e favorshme, do të verifikohet nëse ofertat janë anomalisht të ulëta vetëm nëse oferta e klasifikuar me pikët më të larta e ka ofertën ekonomike me vlerën më të ulët.

**3.4.** Ankimi administrativ në dispozicion të Operatorëve Ekonomikë sipas nenit 63 të LPP-së.

#### **Seksioni 4. Nënshkrimi i Kontratës**

##### **4.1 Njoftimi i fituesit**

Autoriteti Kontraktor njofton Ofertuesin fitues, përmes dërgimit të njoftimit të fituesit, siç parashikohet në Shtojcën 14. Një kopje e këtij njoftimi publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike, siç kërkohet në Nenin 58 të LPP-së.

##### **4.2 Sigurimi i kontratës**

4.2.1 Autoriteti Kontraktor kërkon sigurim për ekzekutimin e kontratës. Shuma e sigurimit për ekzekutimin e kontratës do të jetë 10 % e vlerës së kontratës. Formulari i Sigurimit të Kontratës, sipas Shtojcës 19 të DT, duhet të nënshkruhet dhe të dorëzohet para nënshkrimit të kontratës.

4.2.2 Sigurimi për ekzekutimin e kontratës mund të dorëzohet në një nga format e mëposhtme:

- i. garanci bankare
- ii. garanci sigurimi

**Ky formular nuk përdoret nga autoritetet kontraktore në rastin e prokurimit të kontratave sektoriale.**

##### **4.3 Njoftimi i kontratës së nënshkruar**

Në pajtim me RrPP, pas nënshkrimit të kontratës, autoriteti kontraktor dërgon një njoftim në APP për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike.

**Shënim:** Autoritetet kontraktore nuk duhet të ndërhyjnë për të bërë asnjë lloj ndryshimi në dokumentat e tenderit nga pika 1 në pikën 4.

### III. SHTOJCAT

Shtojcat e mëposhtme janë pjesë përbërëse e DT:

Shtojca 1: Formulari i Ofertës ekonomike

Shtojca 2: Formulari i Ofertës ekonomike, në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje

Shtojca 2/1: Deklaratë për paraqitje oferte të pavarur

Shtojca 3: Ftesa për Ofertë në rastin e Marrëveshjes Kuadër

Shtojca 4: Formulari i Sigurimit të Ofertës

Shtojca 5: Formulari i Informacionit Konfidencial

Shtojca 6: Deklaratë mbi përmbushjen e specifikimeve teknike nga operatori ekonomik

Shtojca 7: Deklarata për konfliktin e interesit

Shtojca 8: Deklaratë mbi përmbushjen e kriterëve të përgjithshme

Shtojca 8/1: Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së dispozitave Ligjore në marrëdhëniet e punës

Shtojca 9: Formular për Vërtetimin e Kualifikimit/pjesëmarrjes

Shtojca 10: Specifikimet teknike

Shtojca 11: Planifikimi i kontratave në marrëveshjen kuadër

Shtojca 12: Sasia e mallrave dhe kushtet e lëvrimit

Shtojca 13: Formulari për Njoftimin S'kualifikimit

Shtojca 14: Formulari i Njoftimit të Fituesit

Shtojca 15 Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomike të suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër

Shtojca 16: Kushtet e Përgjithshme të Kontratës

Shtojca 17: Kushtet e Vecanta të Kontratës

Shtojca 18: Formulari i njoftimit të Kontratës së nënshkruar

Shtojca 18/1: Formulari i njoftimit të Kontratës së nënshkruar për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike

Shtojca 19: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 20: Formulari i Ankesës në Autoritetin Kontraktor

Shtojca 21: Draft Marrëveshja Kuadër ku Jo të gjitha kushtet janë të përcaktuara

Shtojca 22: Draft Marrëveshja Kuadër ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara

Shtojca 23: Formulari i Njoftimit të Anulimit

**Shtojca 1 – Loti I. “ Blerje mishi dhe nënproduktet e tij”**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik]

**FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE**

Emri i Ofertuesit \_\_\_\_\_

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

\* \* \*

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

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

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

1. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; pa TVSH;
2. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; me TVS

**TABELA E PËRGJITHSHME**

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		8750	
2	Mish Gjel Deti, cilësi e parë	Kg		90	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		14413.28	
4	Mish Gici, cilësi e parë	Kg		30	
5	Mish Keci, cilësi e parë	Kg		30	
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg		480	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		1514.2	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		1505	
9	Sallam, cilësi e parë				
9.1	Sallam Viçi, cilësi e parë	Kg		160	
10	Sallam popullor, cilësia e parë				

Dokumentat Standarde të Tenderit

10.1	Sallam popullor Viçi, cilësia e parë	Kg		210	
10.2	Sallam popullor Derri, cilësia e parë	Kg		60	
11	Proshutë, cilësi e parë				
11.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg		562.85	
11.2	Proshutë Derri, cilësi e parë	Kg		200	
<b>Vlera totale</b>					<b>17,908,639.98</b>

**TABELAT E VEÇANTA TË AUTORITETEVE KONTRAKTORE:**

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ				NJËSIA VENDORE E KUJDESIT SHËNDETËSOR TIRANE	
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		1000	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		683.28	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		394.2	
11	Proshutë, cilësi e parë				
11.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg		32.85	
<b>Vlera totale</b>					<b>1,231,429.55</b>

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ				Qendra Kombëtare e Trajtimit të Viktimave të Dhunës në Familje	
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		690	
2	Mish Gjell Deti, cilësi e parë	Kg		20	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1100	
4	Mish Gici, cilësi e parë	Kg		30	
6	Mish Qengji, cilësi e parë	Kg		20	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		300	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		360	
10	Sallam popullor, cilësia e parë				

Dokumentat Standarde të Tenderit

10.1	Sallam popullor Viçi, cilësia e parë	Kg		100	
11	Proshutë, cilësi e parë				
11.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg		180	
<b>Vlera totale</b>					<b>1,769,983</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>				<b>Qendra Polivalente Ditore Kamez</b>	
<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve ushqimorë</b>	<b>Njësia matëse</b>	<b>Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)</b>	<b>Sasitë e prithshme</b>	<b>Vlera (LEKË PA TVSH)</b>
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		1000	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1150	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		50	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		100	
<b>Vlera totale</b>					<b>1,374,777.33</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>				<b>Instituti I Nxenesve qe nuk Shikojne</b>	
<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve ushqimorë</b>	<b>Njësia matëse</b>	<b>Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)</b>	<b>Sasitë e prithshme</b>	<b>Vlera (LEKË PA TVSH)</b>
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		<b>1100</b>	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		<b>440</b>	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		<b>60</b>	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		<b>350</b>	
10	Sallam popullor, cilësia e parë				
10.1	Sallam popullor Viçi, cilësia e parë	Kg		<b>50</b>	
11	Proshutë, cilësi e parë				
11.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg		<b>300</b>	
<b>Vlera totale</b>					<b>1,222,569.56</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>				<b>Drejtoria e Sherbimit Spitalor Kavaje</b>	
------------------------------------	--	--	--	--	--

Dokumentat Standarde të Tenderit

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		700	
<b>Vlera totale</b>					<b>257,184.93</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>					<b>Shtëpia e Foshnjës Tirane</b>
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		500	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1200	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		100	
11	Proshutë, cilësi e parë				
11.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg		50	
<b>Vlera totale</b>					<b>1,230,235.83</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>					<b>Qendra Kombëtare e Viktimitave të Trafikimit Linze</b>
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		340	
2	Mish Gjellë Deti, cilësi e parë	Kg		20	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		300	
5	Mish Keci, cilësi e parë	Kg		30	
6	Mish Qengji, cilësi e parë	Kg		60	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		120	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		300	
10	Sallam popullor, cilësia e parë				
10.1	<i>Sallam popullor Viçi, cilësia e parë</i>	Kg		60	

Dokumentat Standarde të Tenderit

10.2	Sallam popullor Derri, cilësia e parë	Kg		60	
11	Proshutë, cilësi e parë				
11.2	Proshutë Derri, cilësi e parë	Kg		200	
<b>Vlera totale</b>					<b>900,815.29</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>				<b>Instituti I Nxenesve qe nuk Degjojne</b>	
<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve ushqimorë</b>	<b>Njësia matëse</b>	<b>Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)</b>	<b>Sasitë e pritshme</b>	<b>Vlera (LEKË PA TVSH)</b>
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		140	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		400	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		100	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		150	
<b>Vlera totale</b>					<b>521,862.80</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>				<b>Drejtoria e Sherbimit Spitalor Kukes</b>	
<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve ushqimorë</b>	<b>Njësia matëse</b>	<b>Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)</b>	<b>Sasitë e pritshme</b>	<b>Vlera (LEKË PA TVSH)</b>
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		6800	
<b>Vlera totale</b>					<b>5,436,222.22</b>

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>				<b>Qendra Kombetare Terapeutike dhe Rehabilituese per Femijet</b>	
<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve ushqimorë</b>	<b>Njësia matëse</b>	<b>Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)</b>	<b>Sasitë e pritshme</b>	<b>Vlera (LEKË PA TVSH)</b>
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		900	
<b>Vlera totale</b>					<b>719,500.00</b>

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ				Shtëpia e te Moshuarve Tirane	
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		1680	
2	Mish Gjel Deti, cilësi e parë	Kg		50	
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1440	
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg		400	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		390	
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		145	
9	Sallam, cilësi e parë				
9.1	<i>Sallam Viçi, cilësi e parë</i>	Kg		160	
<b>Vlera totale</b>					<b>2,581,671.04</b>

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ				Spitali Gramsh	
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		1600	
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		100	
<b>Vlera totale</b>					<b>662,388.30</b>

Nënshkrimi i ofertuesit \_\_\_\_\_

Vula \_\_\_\_\_

Shënim: Çmimet duhet të shprehen në Monedhën \_\_\_\_ ( kërkuar në dokumentat e tenderit )

**Shënim: Klasifikimi përfundimtar i operatorëve ekonomik të suksesshëm në marrëveshjen kuadër do të bëhet sipas çmimit total të ofertës referuar sasive të pritshme të përcaktuara në shtojcën 12 të DT –së (Sasia dhe grafiku i lëvrimit).**

**Operatorët ekonomik duhet të plotësojnë të gjitha tabelat, si tabelën e përgjithshme dhe tabelat e veçanta të autoriteteve kontraktore me të dhënat e paraqitura dhe për artikuj të njëjtë të ofertojnë me çmim të njëjtë, pa tejkalar fondin e marrëveshjes kuadër të cdo autoriteti, në të kundërt oferta e tyre do të konsiderohet e pavlefshme.**



**Shtojca 1- Loti 2 “Blerje ushqime koloniale ”**

[ Shtojcë për t’u plotësuar nga operatori ekonomik]

**FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE**

Emri i Ofertuesit \_\_\_\_\_

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

\* \* \*

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

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

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

1. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; pa TVSH;
2. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; me TVS

LOTI 2 “Blerje ushqime Kolionale”					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Makarona				
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg		700	
1.2	Makarona ( fidhe, në formë figuras)	Kg		150	
1.3	Makarona peta	Kg			
2	Oriz, cilësi e parë	Kg		600	
3	Sheqer	Kg		900	
4	Fasule e bardhë	Kg		160	
5	Ullinj të konservuar cilesi e parë				
5.1	Ullinj të konservuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		40	

Dokumentat Standarde të Tenderit

6	Niseshte, cilësi e parë	Kg		80	
7	Maja buke e presuar, cilësi e parë	Kg		10	
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg		390	
9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg		50	
10	Miell Orizi, cilësi e parë	Kg		10	
11	Vaj Luledielli (ushqimor)				
11.1	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër		630	
12	Vaj Ulliri i Virgjër				
12.1	Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh qelq 1 Litër)	copë		270	
13	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 %				
13.1	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik > 1 Kg)	Kg		240	
14	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		100	
15	Pije freskuese natyrore me gaz				
15.1	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh plastik 1 Litër)	copë		200	
16	Uthull Rrushi				
16.1	Uthull Rrushi (ambalazh plastik 330 ml)	copë		30	
17	Uthull Molle				
17.1	Majonezë ( ambalazh qelq 500 gr)	copë		50	
18	Margarinë				
18.1	Margarinë (ambalazh plastik 500 gr)	copë		600	
19	Reçel i Pasterilizuar, cilësi e parë				

Dokumentat Standarde të Tenderit

19.1	<i>Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë ( ambalazh plastik &gt; 1 Kg)</i>	Kg		120	
19.2	<i>Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë ( ambalazh plastik &gt; 1 Kg)</i>	Kg		120	
19.3	<i>Reçel i Pasterilizuar Qershie, cilësi e parë ( ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë		60	
20	Turshi				
20.1	<i>Turshi (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg		200	
21	Thjerrzë	Kg		80	
22	Sodë buke, cilësi e parë	Kg		7	
23	Supë e koncentruar me mish pule	Kg		15	
24	Trahana, cilësi e parë	Kg		30	
25	Çaj mali, cilësi e parë	Kg		6	
26	Rigon i bardhë i shkoqur, cilësi e parë	Kg		6	
27	Piper i zi, cilësi e parë				
27.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg		6	
28	Kanellë pluhur	Kg		6	
29	Vanilje, cilësi e parë	Kg		1	
30	Kakao	Kg		8	
31	Kafe Turke, cilësi e parë	Kg		7	
32	Kikirik	Kg		3	
33	Arrë Kokërr	Kg		10	
34	Mjaltë blete				
34.1	<i>Mjaltë blete (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë		20	
35	Vafer				
35.1	<i>Vafer me krem</i>	Kg		25	
36	Biskota të sheqerosura, cilësi e parë	Kg		270	
37	Peta të njoma	Kg		60	
38	Kek				
38.1	Kek (40 gr)	Copë		150	
39	Torta	Kg		18	
40	Kadaif	Kg		10	

Dokumentat Standarde të Tenderit

---

41	Cokokrem paketim plastik 1kg	Kg		200	
<b>Vlera totale</b>					<b>1,350,686.39</b>

Nënshkrimi i ofertuesit \_\_\_\_\_

Vula \_\_\_\_\_

Shënim: Çmimet duhet të shprehen në Monedhën \_\_\_\_ ( kërkuar në dokumentat e tenderit )

*Shënim: Klasifikimi përfundimtar i operatorëve ekonomik të suksesshëm në marrëveshjen kuadër do të bëhet sipas çmimit total të ofertës referuar sasive të pritshme të përcaktuara në shtojcën 12 të DT –së (Sasia dhe grafiku i lëvrimet).*

**Shtojca 1 - Loti 3 “Blerje Vezë”**

[ Shtojcë për t’u plotësuar nga operatori ekonomik]

**FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE**

Emri i Ofertuesit \_\_\_\_\_

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

\* \* \*

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

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

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

1. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; pa TVSH;
2. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; me TVSH;

**TABELA E PËRGJITHSHME**

VEZË					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Vezë				
1.1	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr		6000	
<b>Vlera totale</b>					<b>91,125</b>

Nënshkrimi i ofertuesit \_\_\_\_\_

Vula \_\_\_\_\_

Shënim: Çmimet duhet të shprehen në Monedhën \_\_\_\_ (kërkuar në dokumentat e tenderit)

**Shënim: Klasifikimi përfundimtar i operatorëve ekonomik të suksesshëm në marrëveshjen kuadër do të bëhet sipas çmimit total të ofertës referuar sasive të pritshme të përcaktuara në shtojcën 12 të DT –së (Sasia dhe grafiku i lëvrimit).**

## Shtojca 2

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburant, gazoil, benzol dhe karburant per ngrohje]

### FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE

Emri i Ofertuesit \_\_\_\_\_

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

\* \* \*

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [ objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

1. Marzhi ynë i fitimit i shprehur në përqindje është si më poshtë:

1	2	3	5
Nr	Përshkrimi i mallrave	Marzhi i fitimit i shprehur në përqindje	Afati i levrimit

Nënshkrimi i ofertuesit \_\_\_\_\_

Vula \_\_\_\_\_

**Shtojca 2/1**

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

**DEKLARATË**

**Për paraqitje Oferte të Pavarur**

E operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë: \_\_\_\_\_; nga Autoriteti Kontraktor: \_\_\_\_\_; me objekt: \_\_\_\_\_; me fond limit: \_\_\_\_\_.

Unë i nënshkruari \_\_\_\_\_, me cilësinë e përfaqësuesit të operatorit ekonomik \_\_\_\_\_, në mbështetje të nenit 1 të Ligjit Nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin publik”, të ndryshuar si dhe në mbështetje të Ligjit Nr.9121/2003 “Për mbrojtjen e konkurrencës”, bëj këtë deklaram dhe garantoj se deklaratat e mëposhtme janë të vërteta dhe të plota në çdo aspekt:

Unë vërtetoj, në interes të: \_\_\_\_\_ që:  
(Emri i operatorit ekonomik)

1. Unë kam lexuar dhe kuptuar përmbajtjen e kësaj Deklarate;
2. Unë kuptoj që oferta e paraqitur do të s’kualifikohet dhe/ose përjashtohet nga pjesëmarrja në prokurimet publike, nëse kjo Deklaratë vërtetohet se nuk është e plotë dhe / ose e saktë në çdo aspekt;
3. Unë jam i autorizuar nga Ofertuesi të firmos këtë Deklaratë dhe të paraqes ofertë në interes të Ofertuesit;
4. Çdo person, firma e të cilit shfaqet në dokumentacionin e ofertës, është i autorizuar nga Ofertuesi për të përgatitur dhe për të nënshkruar ofertën në interes të Ofertuesit;
5. Për qëllim të kësaj deklarate dhe ofertës së paraqitur, unë kuptoj që fjala “konkurrentë” nënkupton çdo operator tjetër ekonomik, të ndryshëm nga Ofertuesi, të paraqitur ose jo si bashkim operatorësh ekonomik, që:
  - a) paraqesin një ofertë në përgjigje të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë, të bërë nga Autoriteti Kontraktor;
  - b) është një ofertues potencial, i cili bazuar në kualifikimin, aftësitë ose përvojat e tij, mundet të dorëzojë një ofertë në përgjigje, të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë.
6. Ofertuesi deklaron se: (kliko një nga alternativat e mëposhtme):

- a) Ofertuesi ka përgatitur ofertën e tij në mënyrë të pavarur, pa u konsultuar, pa komunikuar dhe pa bërë marrëveshje apo pa rënë dakord me asnjë konkurrent tjetër;
- b) Ofertuesi është konsultuar, ka komunikuar, ka bërë marrëveshje me një ose më shumë konkurrentë në lidhje me këtë procedurë prokurimi. Ofertuesi deklaron se në dokumentet bashkangjitur, në detajet e kësaj oferte, janë përfshirë emrat e konkurrentëve, natyra dhe shkaqet e konsultimit, komunikimit, marrëveshjes apo angazhimit (rasti i bashkimit të operatorëve ekonomikë ose nënkontraktimit).
7. Në veçanti, pa kufizuar paragrafët 6. a) dhe 6. b), të përmendur më lart, nuk ka pasur konsultime, komunikime, kontratë apo marrëveshje me ndonjë konkurrent në lidhje me:
- a) çmimet ;  
b) metodat, faktorët ose formulat e përdorura për llogaritjen e çmimit;  
c) qëllimin apo vendimin për të paraqitur apo jo një ofertë; ose,  
d) paraqitjen e një oferte që nuk i plotëson specifikimet e kërkesës për ofertë.
8. Përveç kësaj, nuk ka pasur konsultime, komunikime, marrëveshje apo kontrata me ndonjë konkurrent në lidhje me cilësinë, sasinë, specifikimet apo dërgesa të veçanta të produkteve apo shërbimeve të cilat lidhen me prokurimin në fjalë, përveç se kur janë deklaruar sipas paragrafit të mësipërm 6. b).
9. Kushtet e ofertës nuk u janë bërë të njohura dhe as nuk do t'u bëhen të njohura me qëllim nga Ofertuesi konkurrentëve të tjerë, në çdo mënyrë qoftë, para datës dhe kohës së hapjes zyrtare të ofertave, shpalljes fitues dhe lidhjes së kontratës, vetëm nëse kërkohet me ligj ose nëse deklarohen në mënyrë specifike sipas paragrafit 6.b).

---

(Emri dhe Firma e Personit të Autorizuar për Përfaqësim të Ofertuesit)

---

(Titulli sipas pozicionit në punë) (Data)



**Shtojca 3**

[ *Shtojcë për tu plotësuar nga autoriteti kontraktor në Marrëveshjen Kuadër gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit* ]

**FTESA PËR OFERTË**

*(shkruani emrin e Autoritetit Kontraktor)*

fton për të paraqitur oferta në procedurën për furnizimin e mallrave të mëposhtme:

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

*(jepni një përshkrim të saktë të objektit të kontratës dhe sasisë siç përkufizohet në Dokumentat e Tenderit (DT).*

Vendi i Dorëzimit të Mallit

*(jepni nje pershkrim te shkurter)*

Malli duhet të dorëzohet brenda datës \_\_\_\_\_

Oferta duhet të paraqitet

.....

*[Jep adresën e saktë]*

Përpara

.....

*[Përcaktoni datën dhe orën]*

Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese \_\_\_\_\_

Forma e komunikimit:

Me shkrim

elektronike (email, fax, etj)

**Shtojca 4.**

*[Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve]*

*[ Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik kur kërkohet nga autoriteti kontraktor]*

**FORMULARI I SIGURIMIT TË OFERTËS**

*[Data]*

Për: *[Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]*

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

\* \* \*

Procedura e prokurimit *[lloji i procedurës]*

Përshkrim i shkurtër i kontratës: *[objekti]*

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

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur,

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

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

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

Ky Sigurim është i vlefshëm për periudhën e specifikuar në *[njoftimin e kontratës ose ftesën për tender]*.

*[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimit]*

**Shtojca 5**

**LISTA E INFORMACIONIT KONFIDENCIAL**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik, nëse është rasti]

(Shënoni më poshtë informacionin që dëshironi të mbahet konfidencial)

Lloji, natyra e informacionit që duhet të mbetet konfidencial	Numri i faqes dhe pikat e DT që dëshironi të mbeten konfidenciale	Arsyet pse ky informacion duhet të mbetet konfidencial	Afati kohor që ky informacion të mbetet konfidencial

**KUJDES**

Çdo e dhënë, që nuk është regjistruar si e dhënë konfidenciale, do të konsiderohet se titullari i këtyre të drejtave ka dhënë vetë pëlqimin për dhënien e informacionit përkatës dhe Autoriteti Kontraktor nuk mban asnjë përgjegjësi për publikimin e këtij informacioni.

Nuk përbën sekret tregtar informacioni, që duhet të bëhet publik në bazë të ligjit, që lidhet me shkeljen e ligjit, apo që duhet të publikohet në bazë të praktikave të mira tregtare e parimeve të etikës tregtare. Përhapja e këtij informacioni vlerësohet e ligjshme, nëse nëpërmjet këtij akti synohet të mbrohet interesi publik.

Përfaqësuesi i ofertuesit

Nënshkrimi

Vula

## Shtojca 6

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

### **DEKLARATË MBI PERMBUSHJEN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE REALIZIMIN E OBJEKTIT SIPAS GRAFIKUT TË LËVRIMIT**

Deklaratë e operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit publik, që do të zhvillohet në datë \_\_\_\_\_ nga Autoriteti Kontraktor \_\_\_\_\_ me objekt \_\_\_\_\_ me fond limit \_\_\_\_\_.

Unë i nënshkruari \_\_\_\_\_, me cilësinë e \_\_\_\_\_ të personit juridik \_\_\_\_\_ deklaroj se:

Përbushim të gjitha specifikimet teknike, të përcaktuara në dokumentat e tenderit dhe e vërtetojmë këtë me çertifikata e dokumenta (nëse kërkohen nga autoriteti kontraktor), të dorëzuar bashkë me këtë deklaratë si dhe marrim përsipër realizimin e objektit sipas grafikut të lëvrimit të përcaktuar nga autoriteti kontraktor.

Data e dorëzimit të deklaratës \_\_\_\_\_

Përfaqësuesi i ofertuesit

Nënshkrimi

Vula

## Shtojca 7

[ Shtojcë për t'u plotesuar nga Operatori Ekonomik]

### **DEKLARATË** **Mbi konfliktin e interesave**

Deklaratë e operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë \_\_\_\_\_ nga Autoriteti Kontraktor \_\_\_\_\_ me objekt \_\_\_\_\_ me fond limit \_\_\_\_\_.

Konflikti i interesit është gjendja e konfliktit ndërmjet detyrës publike dhe interesave privatë të një zyrtari, në të cilën ai ka interesa privatë, të drejtpërdrejtë ose të tërthortë që ndikojnë, mund të ndikojnë ose duket sikur ndikojnë në kryerjen në mënyrë të padrejtë të detyrave dhe përgjegjësisë të tij publike.

Në zbatim të nenit 21 pika 1 e Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, kategoritë e zyrtarëve përcaktuar në Kreun III, Seksioni II, që iu ndalohet në mënyrë absolute të përfitojnë në mënyrë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë nga lidhja e kontratave me një palë një institucion publik janë:

- Presidenti i Republikës, Kryeministri, zv kryeministri, ministrat, ose zvministrat, Deputetet, Gjyqtarët e Gjykatës Kushtetuese, Gjyqtarët e Gjykatës së Lartë, Kryetari i Kontrollit të Lartë të Shtetit, Prokurori i Përgjithshëm, Gjyqtarët e Prokurorët në nivelin e Gjykatës së Shkallës së Parë e në atë të Apelit, Avokati i Popullit, Anëtari i Komisionit Qendror të Zgjedhjeve, Anëtari i Këshillit të Lartë të Drejtësisë, Inspektori i Përgjithshëm i Inspektoratit të Lartë të Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive dhe Konfliktit të Interesave, Anëtarët e Enteve Rregullatore, (Këshilli i Mbikqyrjes i Bankës së Shqipërisë, përfshirë Guvernatorin dhe Zv/Guvernatorin; të konkurrencës, telekomunikacionit; energjisë; furnizimit me ujë; të sigurimeve; letrave me vlerë; mediave), Sekretarët e Përgjithshëm të institucioneve qendrore si dhe çdo zyrtar tjetër, në çdo institucion publik, që është të paktën i barazvlefshëm për nga pozicioni me drejtorët e përgjithshëm, titullarët e institucioneve të administratës publike që nuk janë pjesë e shërbimit civil.

Për zyrtarët e nivelit të mesëm drejtues sipas nenit 31, dhe për zyrtarët e parashikuar në nenin 32 të kreut të III, seksioni 2 të këtij ligji, ndalimi sipas pikës 1 të këtij neni, për shkak të interesave private të zyrtarit, të përcaktuara në këtë pikë zbatohet vetëm në lidhjen e kontratave në fushën e territorit dhe të juridiksionit të institucionit, ku punon zyrtari. Ky ndalim zbatohet edhe kur palë është një institucion i varësisë.

Kur zyrtari është në funksionin e kryetarit a të nënkryetarit të bashkisë, komunës ose të këshillit të qarkut, të anëtarit të këshillit përkatës ose është zyrtar i nivelit të lartë drejtues të një njësie të qeverisjes vendore, ndalimi për shkak të interesave privatë të zyrtarit, të përcaktuara në këtë pikë, zbatohet vetëm në lidhjen e kontratave, sipas rastit, me bashkinë, komunën ose këshillin e qarkut, ku zyrtari ushtron këto funksione. Ky ndalim zbatohet edhe kur palë në kontratë është një institucion publik, në varësi të kësaj njësie (neni 21 pika 2 e Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005).

Ndalimet e përcaktuara në nenin 21 pika 1, 2 të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, me përjashtimet përkatëse, zbatohen në të njëjtën masë edhe për personat e lidhur me zyrtarin që në kuptim të këtij ligji janë **bashkëshorti/ja, bashkëjetuesi, fëmijë në moshë madhorë, prindërit e zyrtarit të bashkëshortit/es dhe bashkëjetuesit/es.**

Unë i nënshkruari \_\_\_\_\_, me cilësinë e përfaqësuesit të personit juridik \_\_\_\_\_ deklaroj nën përgjegjësinë time personale se:

Jam në dijeni të kërkesave dhe ndalimeve të përcaktuara në Ligjin Nr. 9367, datë 07.04.2005 “Për parandalimin e konfliktit të interesave në ushtrimin e funksioneve publike” i ndryshuar, si dhe në aktet nënligjore të nxjerra në zbatim të tij nga Inspektorati i Lartë i Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive si dhe të Ligjit Nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar.

Në përputhje me to deklaroj se asnjë zyrtar i përcaktuar në **Kreun III, Seksioni II** të Ligjit Nr. 9367, datë 7.4.2005, dhe në këtë deklaratë, nuk zotëron interesa private në mënyrë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë me personin juridik që unë përfaqësoj.

Data e dorëzimit të deklaratës \_\_\_\_\_

**Emri, Mbiemri, Nënshkrimi**

\_\_\_\_\_

Vula

**Shtojca 8**

[ *Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik* ]

**DEKLARATË MBI PËRMBUSHJEN E KRITEREVE TË PËRGJITHSHME**

Deklaratë e operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit që do të zhvillohet në datë \_\_\_\_\_ nga Autoriteti Kontraktor \_\_\_\_\_ me objekt \_\_\_\_\_ me fond limit \_\_\_\_\_.

Unë i nënshkruari \_\_\_\_\_ me cilesinë \_\_\_\_\_ të operatorit ekonomik \_\_\_\_\_ deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:

- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ është i regjistruar në Qendrën Kombëtare të Biznesit dhe ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit. Në rastin kur ofertuesi është një organizatë jofitimprurëse, duhet të deklarojë se është i regjistruar si person juridik, sipas Ligjit Nr.8788, datë 07.05.2001 “Për Organizatat jo Fitimprurëse”.
- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ nuk është dënuar për asnjë nga veprat penale, të parashikuara Nenin 45/1 të LPP.
- Personi/at në cilësinë e *anëtarit të organit administrativ, drejtuesit ose mbikëqyrësit, aksionerit ose ortakut, ose ka kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda operatorit ekonomik*, si më poshtë:

	Emër (Emrat)	Mbiemër	Datëlindje ditë muaj vit	Atësi	Amësi	Vendlindje
1						
2						
3						

nuk janë ose kanë qenë të dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për asnjë nga veprat penale, të përcaktuara në nenin 45/1 të LPP<sup>3</sup>.

- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ nuk është dënuar me vendim të gjykatës së formës së prerë, për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ nuk është në proces falimentimi (statusi

<sup>3</sup> Autorizoj Autoritetin Kontraktor të bëjë verifikimet përkatëse të gjendjes gjyqësore të personave të deklaruar në këtë Deklaratë.

aktiv).

- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ ka paguar të gjitha detyrimet për pagimin e tatimeve e të kontributeve të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi.

**Në çdo rast, autoriteti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik si më sipër.**

**Data e dorëzimit të deklaratës \_\_\_\_\_**

**Nënshkrimi i ofertuesit \_\_\_\_\_**

**Vula \_\_\_\_\_**



**Shtojca 8/1**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

**DEKLARATË MBI GARANTIMIN E ZBATUESHMËRISË SË DISPOZITAVE  
LIGJORE NË MARRËDHËNIET E PUNËS**

Deklaratë e Operatorit Ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit që do të zhvillohet në datë \_\_\_\_\_ nga Autoriteti Kontraktor \_\_\_\_\_ me objekt \_\_\_\_\_ me fond limit \_\_\_\_\_.

Unë i nënshkruari \_\_\_\_\_ me cilësinë e \_\_\_\_\_ të operatorit ekonomik \_\_\_\_\_, **deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë që:**

- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ garanton mbrojtjen e të drejtës së punësimit dhe profesionit nga çdo formë diskriminimi, të parashikuar nga legjislacioni i punës në fuqi.
- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ lidh me punëmarrësit kontratat përkatëse të punës dhe garanton masat në drejtim të sigurisë dhe shëndetit në punë për të Gjithë dhe, në mënyrë të veçantë, për grupet e rrezikuara, bazuar në legjislacionin e punës në fuqi.
- Operatori ekonomik \_\_\_\_\_ nuk ka masë Ligjore në fuqi, të vendosur nga Inspektoriati Shtetëror i Punës dhe Shërbimeve Shoqërore (ISHPSHSH). Në rastet kur janë konstatuar shkelje ligjore, operatori ekonomik ka marrë masat e nevojshme për adresimin e tyre, brenda afateve të përcaktuara nga ISHPSHSH.

**Data e dorëzimit të deklaratës** \_\_\_\_\_

**Përfaqësuesi i ofertuesit**

**Nënshkrimi**

**Vula**

**Loti 1- "Blerje mish dhe nënprodukte të tij"**

**I. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PRANIMIT/ KUALIFIKIMIT**

Ofertuesi duhet të deklarojë se:

- a) Është i regjistruar në Qendrën Kombëtare të Biznesit dhe ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit. Në rastin kur ofertuesi është një organizatë jofitimprurëse, duhet të deklarojë se është i regjistruar si person juridik, sipas Ligjit Nr.8788, datë 07.05.2001 “Për Organizatat jo Fitimprurëse”.
- b) nuk është në proces falimentimi, (statusi aktiv)
- c) nuk është dënuar për shkelje penale, në përputhje me Nenin 45/1 të LPP,
- ç) nuk është dënuar me vendim të gjykatës së formës së prerë, për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- d) ka paguar të gjitha detyrimet për pagimin e tatimeve e të kontributeve të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi.

Edhe Ofertuesi i huaj duhet të deklarojë se i plotëson të gjitha kërkesat e renditura më sipër nëpërmjet paraqitjes së një vetëdeklarate me shkrim.

Nëse gjuha e përdorur në procedurë është gjuha shqipe, atëherë dokumentat në gjuhë të huaj duhet të shoqërohen me një përkthim të noterizuar në gjuhën shqipe.

Në rastet e bashkimit të operatorëve ekonomikë, çdo anëtar i grupit duhet të dorëzojë vetëdeklaratën e lartpërmendur.

**Kriteret e Përgjithshme për Pranim, nuk duhet të ndryshohen nga autoritetet kontraktore.**

**Këto kritere duhet të plotësohen me dorëzimin e vetëdeklaratës me shkrim të subjektit, në ditën e hapjes së ofertës, sipas Shtojcës 8.**

**Në çdo rast, autoriteti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik si më sipër.**

**Veç kësaj, nëse oferta dorëzohet nga një bashkim operatorësh ekonomikë, duhet të dorëzohen:**

- a) Marrëveshja e noterizuar sipas së cilës bashkimi i operatorëve ekonomikë është krijuar zyrtarisht;
- b) Prokura e posaçme.

**II. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT**

**1.** Ofertuesi duhet të dorëzojë:

- a) *Formularin e Ofertës, sipas Shtojcës 1;*
- b) *Deklarate për paraqitje oferte të pavaruar sipas Shtojcës 2/1;*
- c) *Deklaratë mbi përmbushjen e specifikimeve teknike, sipas Shtojcës 6;*
- d) *Deklaratë mbi Konfliktin e Interesit sipas Shtojcës 7;*

- e) Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës sipas Shtojces 8/1;
- f) Vërtetimin që konfirmon shlyerjen e të gjitha detyrimeve të maturuara të energjisë elektrike të kontratave të energjisë që ka operatori ekonomik që është i regjistruar në Shqipëri.

2. Ofertuesi duhet të dorëzojë:

### 2.1 Kapaciteti ligjor/profesional i operatorëve ekonomikë:

1. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, ose Licencë të kategorisë “II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).**
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e menaxhimit të shoqërisë, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 9001 ose ekuivalent.** Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 22000 ose ekuivalent.** Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
4. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një certifikatë që vërteton sistemin e menaxhimit të mjedisit, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 14001 ose ekuivalent.** Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

*Në rastin e bashkimit të operatorëve ekonomik, secili operator ekonomik duhet të dorëzojë certifikata ISO, sipas zërave të punëve/ mallrave/ shërbimeve që do të marrë përsipër të realizojë sipas aktmarrëveshjes (sipas nenit 74 të VKM-së nr.914 datë 29.12.2014).*

### 2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- 1) Kopje të deklaratave të **xhiros vjetore** ose vërtetim nga administrata tatimore, për xhiron e realizuar në tre vitet e fundit (**2018, 2019, 2020**), vlera mesatare e të cilës të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit të këtij Loti.**

- 2) Operatori ekonomik duhet të paraqesë kopje të çertifikuara të **balanceve të viteve: 2018, 2019, 2020** të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. *Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me akt-ekspertizën e ekspertit kontabël të autorizuar.*

### 2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për **furnizimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit nga data e zhvillimit të procedurës, në vlerën prej të paktën 40 % të vlerës së fondit të marrëveshjes kuadër të këtij Loti**. Këto furnizime të ngjashme duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
  - a) Autoriteti kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik ose fatura tatimore të shitjes, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara,
  - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të ketë të punësuar **për periudhën 3-mujore Janar - 2021 Mars 2021**, një staf punonjësish prej **minimalisht 2 (dy) persona**. Për stafin e punonjësve ofertuesi duhet të paraqesë:
  - a) Vërtetim për kontributet e sigurimeve shoqërore e shëndetësore lëshuar nga administrata tatimore;
  - b) Listëpagesat e deklaruara në organet tatimore për periudhën **Janar 2021- Mars 2021**.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 1 (një) automjet të përshtatshme ATV (frigorifer)**, me qëllim transportin e mallrave, të cilët duhet t'i ketë në pronësi ose me qira, dhe për të cilët duhet të paraqesë dokumentacionin përkatës, si më poshtë:
  - a) **Dokumentacion që vërteton pronësinë ose marrjen me qera:**
    - *Dokumentacioni që vërteton pronësinë:*
      - Çertifikata e pronësisë e lëshuar nga institucioni i autorizuar me ligj / Kontrata e shitblerjes ose kontrata e dhurimit / Çdo dokument tjetër me anë të të cilit fitohet e drejta e pronësisë sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë.
      - *Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:*
        - Kontratë qiraje.
    - b) Leje qarkullimi e mjetit;
    - c) Certifikatë e kontrollit teknik të mjeteve rrugore;
    - d) Policë për sigurimin e detyrueshëm të mjeteve;
    - e) Certifikate për transport mallrash (e detyrueshme vetëm për mjetet me kapacitet transportues mbi 1.5 ton);
    - f) Leje drejtimi automjeti, për të paktën 1 (një) prej punonjësve.
4. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të ketë në pronësi ose në përdorim **të paktën 1 (një) ambient të përshtatshëm për përpunimin ose tregtimin ose magazinimin e produkteve të mishit/ të përpunuara të mishit objekt prokurimi**, me sipërfaqe të paktën 50 m<sup>2</sup>, për të cilin duhet të paraqesë dokumentacionin përkatës, si më poshtë:

- a) Dokumentacioni që vërteton pronësinë ose huapërdorjen ose qiramarrjen:
- *Dokumentacioni që vërteton pronësinë:*
    - Çertifikata e pronësisë e lëshuar nga institucioni i autorizuar me ligj / kontrata e shitblerjes / kontrata e dhurimit / çdo dokument tjetër me anë të së cilit fitohet e drejta e pronësisë sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë.
  - *Dokumentacioni që vërteton huapërdorjen:*
    - Kontratë huapërdorje.
  - *Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:*
    - Kontratë qiraje.
- b) Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të deklarojë plotësimin e standarteve tekniko-teknologjike për këtë ambient.
- c) Foto të ambientit të brendshëm të përpunimit ose tregtimit ose magazinimit, të produkteve të mishit/ të përpunuara të mishit, objekt prokurimi.
5. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
6. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e autoriteteve kontraktore.

*Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe 4 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.*

Të gjithë dokumentat duhet të jenë origjinalë ose kopje të noterizuara të tyre. Rastet e mosdorëzimit të një dokumenti, ose të dokumentave të rreme e të pasakta, konsiderohen si kushte për skualifikim.

**Loti-2 “Blerje ushqime koloniale”**

**I. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PRANIMIT/ KUALIFIKIMIT**

Ofertuesi duhet të deklarojë se:

- a) Është i regjistruar në Qendrën Kombëtare të Biznesit dhe ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit. Në rastin kur ofertuesi është një organizatë jofitimprurëse, duhet të deklarojë se është i regjistruar si person juridik, sipas Ligjit Nr.8788, datë 07.05.2001 “Për Organizatat jo Fitimprurëse”.
- b) nuk është në proces falimentimi, (statusi aktiv)
- c) nuk është dënuar për shkelje penale, në përputhje me Nenin 45/1 të LPP,
- ç) nuk është dënuar me vendim të gjykatës së formës së prerë, për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- d) ka paguar të gjitha detyrimet për pagimin e tatimeve e të kontributeve të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi.

Edhe Ofertuesi i huaj duhet të deklarojë se i plotëson të gjitha kërkesat e renditura më sipër nëpërmjet paraqitjes së një vetëdeklarate me shkrim.

Nëse gjuha e përdorur në procedurë është gjuha shqipe, atëherë dokumentat në gjuhë të huaj duhet të shoqërohen me një përkthim të noterizuar në gjuhën shqipe.

Në rastet e bashkimit të operatorëve ekonomikë, çdo anëtar i grupit duhet të dorëzojë vetëdeklaratën e lartpërmendur.

**Kriteret e Përgjithshme për Pranim, nuk duhet të ndryshohen nga autoritetet kontraktore.**

**Këto kritere duhet të plotësohen me dorëzimin e vetëdeklaratës me shkrim të subjektit, në ditën e hapjes së ofertës, sipas Shtojcës 8.**

**Në çdo rast, autoriteti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik si më sipër.**

**Veç kësaj, nëse oferta dorëzohet nga një bashkim operatorësh ekonomikë, duhet të dorëzohen:**

- c) Marrëveshja e noterizuar sipas së cilës bashkimi i operatorëve ekonomikë është krijuar zyrtarisht;
- d) Prokura e posaçme.

**II. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT**

1.Ofertuesi duhet të dorëzojë:

- a) *Formularin e Ofertës, sipas Shtojcës 1;*
- b) *Deklarate për paraqitje oferte të pavaruar sipas Shtojcës 2/1;*
- c) *Deklaratë mbi përmbushjen e specifikimeve teknike, sipas Shtojcës 6;*
- d) *Deklaratë mbi Konfliktin e Interesit sipas Shtojcës 7;*

- e) *Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës sipas Shtojces 8/1;*
- f) *Vërtetimin që konfirmon shlyerjen e të gjitha detyrimeve të maturuara të energjisë elektrike të kontratave të energjisë që ka operatori ekonomik që është i regjistruar në Shqipëri.*

2. Ofertuesi duhet të dorëzojë:

**2.1 Kapaciteti ligjor/profesional i operatorëve ekonomikë:**

- 1- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, ose Licencë të kategorisë “II.1.B- Shtetje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).**
- 2- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e menaxhimit të shoqërisë, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 9001 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
- 3- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 22000 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
- 4- Operatori ekonomik duhet të paraqesë një certifikatë që vërteton sistemin e menaxhimit të mjedisit, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 14001 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

*Në rastin e bashkimit të operatorëve ekonomik, secili operator ekonomik duhet të dorëzojë certifikata ISO, sipas zërave të punëve/ mallrave/ shërbimeve që do të marrë përsipër të realizojë sipas aktmarrëveshjes (sipas nenit 74 të VKM-së nr.914 datë 29.12.2014).*

**2.1 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:**

- 1) Kopje të deklaratave të **xhiros vjetore** ose vërtetim nga administrata tatimore, për xhiron e realizuar në tre vitet e fundit (**2018, 2019, 2020**), vlera mesatare e të cilës të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit të këtij Loti**.
- 2) Operatori ekonomik duhet të paraqesë kopje të certifikuara të **bilanceve të viteve: 2018, 2019, 2020** të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. *Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me akt-ekspertizën e ekspertit kontabël të autorizuar.*

### 2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për **furnizimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit nga data e zhvillimit të procedurës, në vlerën prej të paktën 40 % të vlerës së fondit të marrëveshjes kuadër të këtij Loti**. Këto furnizime të ngjashme duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
  - a) Autoriteti kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik ose fatura tatimore të shitjes, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara,
  - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
  
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të ketë të punësuar **për periudhën 3-mujore Janar-2021 Mars 2021**, një staf punonjësish prej **minimalisht 2 (dy) persona**. Për stafin e punonjësve ofertuesi duhet të paraqesë:
  - a) Vërtetim për kontributet e sigurimeve shoqërore e shëndetësore lëshuar nga administrata tatimore;
  - b) Listëpagesat e deklaruara në organet tatimore për periudhën **Janar 2021- Mars 2021**.
  
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 1 (një) automjet të përshtatshme ATP ( jo frigorifer)**, me qëllim transportin e mallrave, të cilët duhet t'i ketë në pronësi ose me qira, dhe për të cilët duhet të paraqesë dokumentacionin përkatës, si më poshtë:
  - a) **Dokumentacion që vërteton pronësinë ose marrjen me qera:**
    - *Dokumentacioni që vërteton pronësinë:*
      - Çertifikata e pronësisë e lëshuar nga institucioni i autorizuar me ligj / Kontrata e shitblerjes ose kontrata e dhurimit / Çdo dokument tjetër me anë të të cilit fitohet e drejta e pronësisë sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë.
    - *Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:*
      - Kontratë qiraje.
  - b) Leje qarkullimi e mjetit;
  - c) Certifikatë e kontrollit teknik të mjeteve rrugore;
  - c) Policë për sigurimin e detyrueshëm të mjeteve;
  - d) Certifikate për transport mallrash (e detyrueshme vetëm për mjetet me kapacitet transportues mbi 1.5 ton);
  - e) Leje drejtimi automjeti, për të paktën 1 (një) prej punonjësve.
  
4. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të ketë në pronësi ose në përdorim **të paktën 1 (një) ambient të përshtatshëm për prodhimin ose tregtimin ose magazinimin, e mallrave objekt prokurimi**, me sipërfaqe të paktën 30 m<sup>2</sup>, për të cilin duhet të paraqesë dokumentacionin përkatës, si më poshtë:
  - a) Dokumentacioni që vërteton pronësinë ose huapërdorjen ose qiramarrjen:



- *Dokumentacioni që vërteton pronësinë:*
    - Çertifikata e pronësisë e lëshuar nga institucioni i autorizuar me ligj / kontrata e shitblerjes / kontrata e dhurimit / çdo dokument tjetër me anë të së cilit fitohet e drejta e pronësisë sipas Kodit Civil të Republikës së Shqipërisë.
  - *Dokumentacioni që vërteton huapërdorjen:*
    - Kontratë huapërdorje.
  - *Dokumentacioni që vërteton marrjen me qira:*
    - Kontratë qiraje.
- b) Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të deklarojë plotësimin e standarteve tekniko-teknologjike për këtë ambient.
- c) Foto të ambientit të brendshëm të prodhimit ose tregtimit ose magazinimit, të mallrave objekt prokurimi.
5. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
6. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e autoriteteve kontraktore.

*Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 dhe 4 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.*

Të gjithë dokumentat duhet të jenë origjinalë ose kopje të noterizuara të tyre. Rastet e mosdorëzimit të një dokumenti, ose të dokumentave të rreme e të pasakta, konsiderohen si kushte për skualifikim.

**Loti 3 "Blerje vezë"**

**I. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PRANIMIT/ KUALIFIKIMIT**

Ofertuesi duhet të deklarojë se:

- a) Është i regjistruar në Qendrën Kombëtare të Biznesit dhe ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit. Në rastin kur ofertuesi është një organizatë jofitimprurëse, duhet të deklarojë se është i regjistruar si person juridik, sipas Ligjit Nr.8788, datë 07.05.2001 “Për Organizatat jo Fitimprurëse”.
- b) nuk është në proces falimentimi, (statusi aktiv)
- c) nuk është dënuar për shkelje penale, në përputhje me Nenin 45/1 të LPP,
- ç) nuk është dënuar me vendim të gjykatës së formës së prerë, për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- d) ka paguar të gjitha detyrimet për pagimin e tatimeve e të kontributeve të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi.

Edhe Ofertuesi i huaj duhet të deklarojë se i plotëson të gjitha kërkesat e renditura më sipër nëpërmjet paraqitjes së një vetëdeklarate me shkrim.

Nëse gjuha e përdorur në procedurë është gjuha shqipe, atëherë dokumentat në gjuhë të huaj duhet të shoqërohen me një përkthim të noterizuar në gjuhën shqipe.

Në rastet e bashkimit të operatorëve ekonomikë, çdo anëtar i grupit duhet të dorëzojë vetëdeklaratën e lartpërmendur.

**Kriteret e Përgjithshme për Pranim, nuk duhet të ndryshohen nga autoritetet kontraktore.**

**Këto kritere duhet të plotësohen me dorëzimin e vetëdeklaratës me shkrim të subjektit, në ditën e hapjes së ofertës, sipas Shtojcës 8.**

**Në çdo rast, autoriteti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik si më sipër.**

**Veç kësaj, nëse oferta dorëzohet nga një bashkim operatorësh ekonomikë, duhet të dorëzohen:**

- a) Marrëveshja e noterizuar sipas së cilës bashkimi i operatorëve ekonomikë është krijuar zyrtarisht;
- b) Prokura e posaçme.

**II. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT**

1. Ofertuesi duhet të dorëzojë:

- a) *Formularin e Ofertës, sipas Shtojcës 1;*
- b) *Deklarate për paraqitje oferte të pavaruar sipas Shtojcës 2/1;*
- c) *Deklaratë mbi përmbushjen e specifikimeve teknike, sipas Shtojcës 6;*

- d) Deklaratë mbi Konfliktin e Interesit sipas Shtojcës 7;
- e) Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës sipas Shtojcës 8/1;
- f) Vërtetimin që konfirmon shlyerjen e të gjitha detyrimeve të maturuara të energjisë elektrike të kontratave të energjisë që ka operatori ekonomik që është i regjistruar në Shqipëri.

2. Ofertuesi duhet të dorëzojë:

### 2.1 Kapaciteti ligjor/profesional i operatorëve ekonomikë:

1. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, ose Licencë të kategorisë “II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz)”** në emër të tij, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (*nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018*).
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e menaxhimit të shoqërisë, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 9001 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 22000 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
4. Operatori ekonomik duhet të paraqesë një certifikatë që vërteton sistemin e menaxhimit të mjedisit, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 14001 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

*Në rastin e bashkimit të operatorëve ekonomik, secili operator ekonomik duhet të dorëzojë certifikata ISO, sipas zërave të punëve/ mallrave/ shërbimeve që do të marrë përsipër të realizojë sipas aktmarrëveshjes (sipas nenit 74 të VKM-së nr.914 datë 29.12.2014).*

### 2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- 1) Kopje të deklaratave të **xhiros vjetore** ose vërtetim nga administrata tatimore, për xhiron e realizuar në tre vitet e fundit (**2018, 2019, 2020**), vlera mesatare e të cilës të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit të këtij Loti**.

- 2) Operatori ekonomik duhet të paraqesë kopje të çertifikuara të **balanceve të viteve: 2018, 2019, 2020**, të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me akt-ekspertizën e ekspertit kontabël të autorizuar.

### 2.3 Kapaciteti teknik:

- 1) Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për **furnizimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit nga data e zhvillimit të procedurës, në vlerën prej të paktën 40 % të vlerës së fondit të marrëveshjes kuadër të këtij Loti**. Këto furnizime të ngjashme duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
  - a) Autoriteti kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik ose fatura tatimore të shitjes, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara,
  - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
- 2) Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
- 3) Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresën e autoritetit kontraktor.

*Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpikat 1 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.*

Të gjithë dokumentat duhet të jenë origjinalë ose kopje të noterizuara të tyre. Rastet e mosdorëzimit të një dokumenti, ose të dokumentave të rreme e të pasakta, konsiderohen si kushte për skualifikim

## Shtojca 10

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor ]

### **SPECIFIKIMET TEKNIKE**

**Përshkrimi i të dhënave teknike të mallrave objekt prokurimi** të përshkruara sa më saktë dhe në mënyrë të plotë, duke krijuar kushte për konkurrim të paanshëm e të hapur ndërmjet të gjithë kandidatëve e ofertuesve. Kur është e mundur, specifikimet teknike duhet të përcaktohen në mënyrë të tillë që të kuptohen nga personat me aftësi të kufizuara.

#### **KUJDES**

Specifikimet teknike nuk duhet të kenë asnjë kërkesë apo referencë të ndonjë markë apo emër i veçantë, patentë, vizatim ose tip, origjinë specifike, prodhues ose sipërmarrës shërbimi, përveç rasteve kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme, e përshkrimit të kërkesave, me kusht që fjalët “ose ekuivalent” të përfshihen detyrimisht në këto specifikime.

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

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

### **MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ**

#### **1. MISH PULE**

**Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

#### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç'gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

#### **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë  $\pm 15$  gram për cilësinë e parë.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.
- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

**Mishi i pulës të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

## **2. MISH GJEL DETI**

**Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1168:1987, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

#### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç'gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

### **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietilene. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietilene vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë  $\pm 15$  gram për cilësinë e parë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.
- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë.

**Mishi i gjelit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

- Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

- Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

### 3. MISH VIÇI

#### **Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

#### **Klasifikimi:**

- **I freskët, cilësia e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritet nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritet nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

#### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.
- *Ngjyra:* Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:* e këndshme , karakteristikë e llojit.
- *Palca e kockave :* Mbush plotësisht kanal in e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes:* i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

#### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.



- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mish.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

**Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami, preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i viçit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

#### 4. MISH GICI

##### **Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

##### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë.**

##### **Kërkesat cilësore**

Mishi i gicit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, ne mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksur, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Mund të përgatitet edhe në trupa të plotë së bashku me lëkurën, kokën, veshkat, mushkëritë, mëlçinë zemrën dhe këmbët (paraprakisht bëhet përvëlimi në ujë të nxehtë, kruajtja e lëkurës dhe përcëllimi).

##### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre rozë të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjavit e bardhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

##### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

**Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i gicit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## 5. MISH KECI

### Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

*Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre”.*

### Klasifikimi:

- **I freskët, cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore:

Mishi i kecit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Keci përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçite, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecase të qumështit të pjelljëve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rrumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër me të madh se 1 cm.

### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjyritshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhe.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo me shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishit.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

**Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i kecit të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në - 1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## 6. MISH QENGJI

### Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

*Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

### Klasifikimi:

- I freskët, cilësi e parë.

### Kërkesat cilësore:

Mishi i qengjit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Qengji përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçitë, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecape të qumështit të pjelljeve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër më të madh se 1 cm.

### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamat është e bardhe.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërritet në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

**Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i qingjit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## 7. MISH I GRIRË

### **Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, dhe në urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- **Mish viçi i freskët, cilësia e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët.

- *Pamja e jashtme:* i freskët, pa dhjam, me ngjyre rozë trëndafili.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

**Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojnë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim.

**Mishi para procesit të grirjes, të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Mikrobiologjike e mishit të grirë duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe Transportimi**



Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperature nga -1 °C deri në +4 deri në 12 orë Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## 8. KREMVIÇE

**Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- **Të jetë cilësia e parë.**
- **Lloji: viçi**

### **Kërkesat cilësore**

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar.
- *Përmasat:*
  - o Gjatësia, cm: 10-15
  - o Diametri, mm:16-24
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore:* Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllor gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100g.*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna, %*, jo më shumë se 23.
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 8000.
  - *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.

- *Salmonella*, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kremviçet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë.

Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## **9. SALLAM**

**Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorrë natyrore, sallami merr një formë harku.
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia, cm:* 40-50
  - o *Diametri, mm:* 40-50
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %,jo më shumë se 62.*
- *Nitrit mg/100g, jo më shumë se 20.*
- *Kripë, %, jo më shumë se 3.*
- *Yndyrë, %, jo më shumë se 12.*
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 8000.*
  - *Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet.*
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet.*
  - *Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet.*

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,

- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajné treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## **10. SALLAM POPULLOR**

### **Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Forma:* Në formë harku pa përdredhje.
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia*, cm: sipas gjatësisë së zorrës.
  - o *Diametri*, mm: 28-35.
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit* mg/100g, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.

- *Yndyrë, %, jo më shumë se 28.*
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 5000.*
  - *Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet.*
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet.*
  - *Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet.*

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisorë bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## 11. PROSHUTË

### **Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrit e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri**

#### **Kërkesat cilësore**

##### Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia*, cm: 40
  - o *Diametri*, mm: 65-75
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

##### Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 15.
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
  - *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
  - *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Proshuta për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## **USHQIME KOLONIALE**

### **1. MAKARONA**

**Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës:*
  - o Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
  - o Spirale (Fusili)
  - o Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
  - o Peta, sharrë.

#### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja:* Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, te mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- *Era dhe shija:* E mire karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti si acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.
- *Rritja e vëllimit pas zierjes* jo më pak se 2 herë.
- *Insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie  $\pm 2$  %.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,



- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen njëherësh.

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Makaronat ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## **2. ORIZ**

**Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi: cilësia e parë**

Treguesit shqisorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
- *Ngjyra:* E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

**Treguesit fiziko - kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentit të tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7301:2011: “Specifikimet” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Orizi të jetë i ambalazhuar me ambalazh të pastër polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **3. SHEQER**

**Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- *Ngjyra :* e bardhë dhe me shkëlqim.
- *Shija dhe era:* Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- *Tretshmëria :* Të tretet plotësisht në ujë , tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë* jo më pak se 99,6%.
- *Lëndë reduktuese (sheqer invert) ,%*, jo më shumë se 0,1.
- *Lagështia ,%*, jo më shumë se 0,16.
- *Hiri ,%*, jo më shumë se 0,07.
- *Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/l kg*, jo më shumë se 3.
- *Ngjyra sipas njësive shtimore ( llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %*, jo më shumë se 1.

### **Ambalazhimi, paketimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sheqeri ambalazhohet në qese letre ose në thasë me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,

- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha.

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin.

#### **4. FASULE TË THATA**

**Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **E bardhë**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj).
- *Ngjyra:* e bardhë.
- *Era dhe shija:* Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, %, 15.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8.*
- *Kokrra fasulesh të thyera, %, jo më shumë se 13.*
- *Përzierje kokrrash, %, jo më shumë se 2.2.*
- *Dëmtime mekanike, kokrra të verdha të pazhvilluara e të rrudhura, dëmtime nga insektet nuk lejohen.*

Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushka.

### **Ambalazhimi dhe marketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot thasët vendosen stivë njëri me tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Produkti 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **5. ULLINJ TË KONSERVUAR**

**Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit.
- *Era dhe shija:* Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë në të butë, jo e qullët.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Sasia kokrrave në 1 kg,* jo më shumë se 300.
- *Përmbajtja e kripës, % :* 5-7.
- *Aciditeti i shprehur në acid laktik,%,* jo më shumë se 0.6.
- *Kokrra të prekura nga dakusi, %,* jo më shumë se 15.
- *Kokrra me konsistencë, %,* jo më shumë se 5.
- *Vëllimi i ullinjve kundrejt vëllimit të vazos, %:*  $60 \pm 5$ .

### **Mikroelementët**

*Përmbajtja e metaleve të rënde mg/kg:*

- *Bakri,* jo më shumë se 10.
- *Kallaji,* jo më shumë se 100.
- *Zinku,* jo më shumë se 10.
- *Plumbi,* jo më shumë se 0.4.
- *Arseniku,* jo më shumë se 0.2.

Ullinjtë jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë.

### **Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ullinjtë e konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinjtë e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketim qelqi lejohen shmangie në masë  $\pm 3\%$ . Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ullinjtë e konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe pa lagështirë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti ulliri. Parti quhet sasia e ullirit e te njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh.

Produkti 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

## **6. NISESHTE**

**Bazuar ne SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- Cilësi e parë

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm<sup>2</sup>.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira, %*, jo më shumë se 13.
- *Hiri në lëndët e thata*, jo më shumë se 0.48.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidrokسيد natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte*, jo më shumë se 25.
- *Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte*, jo më shumë se 50.

### **Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen  $\pm 2$  %.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Niseshiteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Produkti 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **7. MAJA BUKE E PRESUAR**

**Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- Cilësi e parë

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Krem të çelët.
- *Era dhe shija*: Specifike për majanë e prodhuar nga melasa.
- *Konsistenca*: Lehtësisht e thyeshme, jo e qullët dhe jo e ngjtitshme.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 71.
- *Fuqia ngritëse*:
  - në minuta jo më shumë se 55.
  - në ml gaz karbonik(dita e parë e prodhimit), jo më pak se 1100.
  - në ml gaz karbonik(dita e shtatë e prodhimit), jo më pak se 750.
- *Skadenca* në  $t = 2-4$  ° C, ditë(orë): 20(450)

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Majaja prodhohet e presuar në kallëpe me masë të ndryshme me shmangie  $\pm 2\%$  të cilat mbështillen me letër pergamene, ose në mungesë të saj me letër oleate me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,

- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë  $t=2-4^{\circ}\text{C}$ . Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Produkti 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **8. MIELL GRURI**

*Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

**Lloji: Miell gruri me rreze 80 %, cilësi e parë**

### **Treguesit shqisor:**

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;
- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

### **Treguesit Fiziko-kimikë**

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*



- *Mbisitja (imtesia e bluarjes )*: Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:
  - Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.
  - Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.
- *Gluteni i njomë*, jo më pak se 25%.
- *Lëndë minerale*: Nuk lejohen .
- *Përzierje metalike*: Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë*, nuk lejohen.
- *Aciditeti i yndyrës*: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.
- *Proteina (Nx5,7)*: minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.
- Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specat, ullinj tavoline”.
- Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruesit dhe ëmbëlsuesit”.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
  - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
  - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
  - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
  - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.
- b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi ne pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë te 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 origjinal ose fotokopje e noterizuar.

## **9. MIELL MISRI**

**Bazuar ne SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Miell me rreze 92%, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.

-

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 14.
- *Hiri i tretshëm në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 1.6.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.115.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.
- *Mbisitja (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%*, jo më shumë se 60.
- *Lëndë minerale* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë* nuk lejohen.

- Për lagështirën fraksionet deri në 0.25 nuk merren parasysh, mbi 0.25 deri në 0.75 llogariten 0.5 dhe mbi 0.75 merren 1%.
- Për hirin fraksionet deri 0.05 nuk llogariten, mbi 0.05 merren 0.1%.
- Për mbisitjen fraksionet deri në 0.5 nuk merren parasysh, mbi 0.5 merren 1 %.

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh. Miellrat para se të vihen në përdorim stazhinohen jo më pak se 15 ditë. Koha e stazhionimit fillon nga data e prodhimit.

Produkti 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **10. MIELL ORIZI**

### **Klasifikimi:**

- Cilësi e parë

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: karakteristike e miellit të orizit, pa shije dhe erë të thartë, pa erë myku apo çfardo shije dhe erë të huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko- kimik:

- Lagështira, %, jo më shumë se 14.5.

- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10% dhe lëndët absolutisht të thata në % jo më shumë se 0.1%.*
- *Aciditeti I shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata jo më shumë se 0.115.*
- *Imtësia e bluarjes në sitën metalike 54%, jo më shumë se 15.*
- *Lëndë minerale nuk lejohen.*
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen.*

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Produkti 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **11. VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)**

**Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja:* Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra:* E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive:* jo me shume se 10 mek O<sub>2</sub> aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit:* jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik:* 0.2 gr në 100 gr/ Vaj.

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C):* 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj):* 188 - 194.
- *Treguesi i jodit (Ëijs):* 118 - 141.
- *Lëndë të pasapapunifikueshme:* ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit (  $n_D^{40}$  ):* 1.461-1.468.

#### **Kontaminuesit, jo më shumë se:**

- *Lëndë fluturuese, në 105°C:* 0.2%
- *Lëndë të patretëshme :* 0.05%
- *Përmbajtja e sapunëve:* 0.005%
- *Hekur (Fe) :* 1.5 mg/kg
- *Bakër (Cu):* 0.1 mg/kg
- *Plumb (Pb):* 0.1 mg/kg
- *Arsenik (As):* 0.1 mg/kg

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim plastik me vëllim sipas kërkesave të AK-së, me tapë plastike, me vidhëzim të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse, të sistemuara në kuti kartoni ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim lejohet deri ±1 %. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketimi bëhet sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Markimi:**

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet sipas metodave të analizave dhe të marrjes së mostrës në fuqi.

Produkti 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-

sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## 12. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

**Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërshisë së ullirit” dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërshisë së ullirit”.*

### Klasifikimi

- **Vaj ulliri i virgjër**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* E qartë, e verdhë në jeshile.
- *Era:* Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.
- *Shija:* Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g:*  $\leq 2.0$ .
- *Peroksidet, mek O<sub>2</sub>/kg:*  $\leq 20$ .
- *Koeficienti i përthithjes ultraviolett(UV):*
  - $K_{232} \leq 2.60$ .
  - $K_{270} \leq 0.25$ .
  - $\Delta K \leq 0.01$ .

Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C):* 0.910-0.916
- *Indeksi i refraksionit (n<sup>20</sup> D):* 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):* 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs):* 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj):*  $\leq 15$

Ndotësit:

- *Lagështia dhe Lëndët flurore në 105 °C (% m/m):*  $\leq 0.2$
- *Papastërtitë e patretshme (% m/m):*  $\leq 0.1$
- *Testi i sapunimit:* i papërfillshëm.

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi:**

Vaji i ullirit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **13. SALCË DOMATESH**

**Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë masë e njëlojtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- *Ngjyra:* E kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëlojtë në të gjithë masën.
- *Shija dhe era:* Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit* në % të jetë 28-30 % .
- *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik* në %: jo më shumë se 8 %.

- *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%.*
- *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %.*
- *Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg, jo më shumë se: 600.*
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se:*
  - Bakër ..... 30
  - Kallaj ..... 250
  - Zinku ..... 20
  - Plumbi ..... 0.4
  - Arseniku ..... 0.4
- *Aciditeti fluturues (volativ) në raport me ekstraktin, i shprehur në acid acetik jo më shumë se 0.41.*
- *Nuk lejohen përbërës të tjerë dhe lëndë të huaja.*
- *Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.*

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e domates ambalazhohet në ambalazh metalik (Ilamarine) sipas kërkesave të AK-së.

Lejohet shmangia me masë 3%.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C.

Salca e domates e ambalazhuar dhe e ruajtur sipas kushteve të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 24 muaj.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Report analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Report Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.



## 14. KRIPE E JODIZUAR

**Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Lloji: cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.
- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë:  $99 \pm 0.02$ .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25.
- Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max 0.30.
- Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë  $0.17 \pm 0.02$ .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë:  $40 \pm 0.3$ .

Kripa të plotësorë të gjithë kërkesat higjieno- shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietileni ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale të temperaturës dhe lagështisë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat

dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **15. PIJE FRESKUESE NATYRORE ME GAZ**

**Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

**Sipas llojit:** Natyrore, që përgatiten me lëngje dhe shurupe frutash e agrumesh.

### **Kërkesat cilësore**

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të pa prekura nga dëmtuesit e sëmundjet dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng me turbullirë të lehtë pa lëndë të huaja. Në pezulli lejohet turbullira e pulpës karakteristike e frutit.
- *Ngjyra:* Karakteristike e ngjyrës së frutit me të cilin është prodhuar.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e frutit të përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se:*  $8 \pm 0,3$ .
- *Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se:* 0.2.
- *Ngjyruet ushqimorë, %, jo më shumë se:* 0.010.
- *Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se:* 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet për ngjyrim, të përdoret edhe karamel (sheqer i djegur).

### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pijet freskuese ambalazhohen në shishe të pastra plastike, qelqi ose kanaçe alumini me nxënësi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emri i prodhuesit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- Ambalazhimi dhe etiketimi;
- Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Karakteristikat kimike dhe bakteriologjike garantojnë nga prodhuesi për çdo parti prodhimi.

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

## **16. UTHULL RRUSHI**

### **Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi**

- **Me bazë rrushi**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E kthjellët dhe pa turbullira.
- *Ngjyra*: karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur.
- *Era dhe shija*: E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C*: 1.015
- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik*: jo më pak se 6.
- *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër*: jo më pak se 16.

Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruësve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uthulla do të

ambalazhohet në ambalazh plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap.

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pësia neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh.

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

## 17. MAJONEZË

### **Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Treguesit cilësorë:**

- *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C: Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.*
- *Ngjyra: Krem me nuancë të verdhë.*
- *Shija dhe era: Karakteristike e majonezës, pa shije dhe pa erë të huaj.*

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lagështira në % :  $12 \pm 0,5$ .*
- *Yndyrë në %:  $80 \pm 0,5$ .*
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se: 1.5.*
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg majonezë, jo më shumë se: 15.*
- *Acid tartrik, %, jo më shumë se: 0,65.*
- *Mikroelementët, mg/kg majonezë, jo më shumë se:*
  - *Hekuri: 1.5; Bakri:0.1; Plumbi:0.1; Arsenik: 0.1*
- *Ngarkesa mikrobike: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.*

### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Majoneza të ambalazhohet në paketim plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i prodhuesit; Emri i produktit; Pësja neto ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit, Data e skadimit dhe Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Të ruhet në frigorifer në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 18. MARGARINË

### Bazuar në SSH 1541:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

### Klasifikimi:

- **Margarinë tryeze**

### Kërkesat cilësore:

#### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E mirë, në temperaturë 15°C është e qëndrueshme dhe gjysëm e fortë. Në prerje sipërfaqja është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të shndritshme. Në prerje ngjyra është e njëtrajtshme
- *Era dhe shija:* E mirë, aromatike, karakteristike e margarinës së tryezës, e ngjashme me atë të gjalpët të freskët.

#### Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %:*  $20 \pm 0,5$ .
- *Yndyrë në %:*  $79 \pm 0,5$ .
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se 0.2*
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg margarinë:*
  - *Në dalje nga prodhuesi, jo më shumë se:5*
  - *Në tregti: 10*
- *Temperatura e shkrirjes, °C*
  - *Për periudhën 1 Maj – 30 Shtator: 33 – 36.*
  - *Për periudhën 1 Tetor – 30 Prill: 32 – 34.*
- *Mikroelementët, mg/kg margarinë, jo më shumë se:*
  - *Nikeli: 0.5*
  - *Hekuri: 1.5*
  - *Bakri:0.1*
  - *Plumbi:0.1*
- *Ngarkesa mikrobike: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.*

### Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)

### Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Margarina të ambalazhohet me letër pergamen ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Lejohen shmangie në masë  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti quhet sasia e margarinës e prodhuar në kushte të njëjlojta, e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Margarina ruhet në frigorifer, mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra e të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe në temperaturë nën  $15^{\circ}\text{C}$ .

Në këto kushte, koha e ruajtjes është deri në 1 muaj, për margarinën e tryezës ose të bukës.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që garantojnë temperaturën e mjedisit jo më të lartë se  $15^{\circ}\text{C}$ .

Nuk lejohet ruajtja ose transportimi i margarinës me produkte të tjera që janë burim infeksioni ose që japin erë të huaj.

Tregtimi i margarinës bëhet në kushte të njëjlojta me ato të gjalpit të freskët.

## 19. RECEL I PASTERILIZUAR

### Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

### Klasifikimi

- Sipas frutit: Mollë, kumbull, qershi, fik, cilësi e parë
- I pasterilizuar

### Kërkesat cilësore

#### Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllotjete, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëllotjete, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

#### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %*, jo më pak se: 70 .
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %*, jo më pak se: 65.
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %*, jo më shumë se: 1.3.
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt* jo më shumë se:
  - Kallaji 100
  - Bakri 10
  - Zinku 10
  - Plumbi 0.1
  - Arseniku 0.2
- *Shenja myku dhe fermentimi* nuk lejohen
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

*Shënim:* Nuk lejohet përdorimi i ngjyruessve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

### Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)

#### Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik, me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie  $\pm 3\%$ .

**Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.**



Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i pasterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **20. TURSHI**

**Bazuar ne SSH 1467:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: të përziara**

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:*
  - *Domate- Të plota, të papjekura, me diametër të kokrrës jo më të vogël se 3cm.*
  - *Spec- Të një lloji, të plotë, të pjekur, me diametër mbi 4 cm dhe me gjatësi mbi 6 cm.*
  - *Lakër- të grira, të ndara, në katër pjesë ose të plota pa kërcell.*
  - *Patëllxhan- Të plotë, me pjekuri normale, me diametër deri në 5 cm dhe gjatësi deri në 25 cm.*
  - *Trangull- Formë të rregullt, pa bishta dhe të të njëjtit lloj.*
- *Ngjyra :*
  - *Domate- jeshile deri në të verdhë.*
  - *Spec- karakteristike e llojit.*

- *Lakër- e bardhë, karakteristike e lakrës turshi.*
- *Patëllxhan- karakteristike e patëllxhanit turshi.*
- *Trangull- jeshile e mbyllur deri në të çelët.*
- *Konsistenca:* karakteristike e turshive, elastike sipas llojit, jo e qullët.
- *Shija dhe era:* karakteristike e turshive, sipas llojit, e kripur dhe e thartë, me erën karakteristike të përbërësve, pa shije dhe erë të huaj.
- *Tretësira:* E qartë, lehtësisht e turbullt, me erën dhe shijen karakteristike.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i shprehur me acid acetik me %:* 0.2-1.
- *Përmbajtja e kripës së gjellës:* 2-8.
- *Lëndë të huaja, shenja myku dhe prishje:* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Turshitë të ambalazhohen në paketime qelqi ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Në ambalazhim të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Turshitë ruhen në mjedise të pastra dhe të ajrosura, në temperaturë deri në 10° C, me lagështire relative deri në 90 %. Afati i ruajtjes është 6 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **21. THJERZË**

**Bazuar ne SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra e të shëndosha e të plota, të pa prekura nga sëmundjet e insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.

- *Ngjyra*: Nuk lejohet përzjerje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- *Era dhe shija*: Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, jo më shumë se, 14 %.
- *Kokrra thjerrë të thyera*, jo më shumë se 1 %.
- *Përzjerje të farave të këqij*, jo më shumë se 2 %
- *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj)*. Jo më shumë se 0.5%.

### **Ambalazhimi, markimi dhe etiketimi.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Thjerrëzat të ambalazhohen në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60cm. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **22. SODË BUKE**

### **Bazuar në SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji: cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: E bardhë.
- *Era dhe shija*: Me shije të kripur pa erë.
- *Konsistenca*: Pluhur kristalin.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5.
- *pH (5 %, 20°C)*: 8.0

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Soda e bukës të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet për çdo parti sipas metodave të analizave të miratuara nga organi i emërtesës.

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## **23. SUPË E KONCENTRUAR ME MISH PULE**

### **Bazuar ne SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e njëllajtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra*: Kafe e çelët e njëllajtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara.
- *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e supës së koncentruar me shije dhe erë të mishit të pulës, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %,jo më shumë se 6.
- *Proteina*, %,jo më pak se 13.
- *Kripë*, %,jo më pak se 43.

- *Yndyrë*, %, jo më pak se 20.
- *Tretshmëria*: E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Supa e koncentruar të ambalazhohet në letër oleate ose alumini me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaja, insekte dëmtuese etj. Në temperature mjedisi dhe lagështi relative 80%. Në kushtet e mësipërme, afati I ruajtjes është deri në 2 vite nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## **24. TRAHANA**

#### **Bazuar ne SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi**

- **Cilësi e parë.**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme*: Masë kokrrizore dhe miellore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- *Ngjyra*: Sipas përbërësve të përdorur.
- *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 13.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë e gjellës*, %,jo më shumë se 2.
- *Yndyrë*, %,jo më pak se 2.
- *Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër* nuk lejohen.
- *Myke, kërpudha, E.Coli, insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

### **Paketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Trahanaja paketohet në qese plastike (polietileni), ose letre, me vëllime sipas kërkesave të AK-së me shmangie  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja dhe transportimi bëhet sipas SSH 1408:1987”Makarona” ose ekuivalentin e tij.

Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

## 25. ÇAJ MALI

**Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Cilësi e parë, i freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Të jetë bar i thatë kërcelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës e këndshme.
- *Ngjyra*: Fletët dhe kërcelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen të nxira të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Çaji ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Operatori ekonomik nga çdo prodhim ose grumbullim të caktuar nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **26. RIGON I BARDHË I SHKOQUR**

**Bazuar në SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë e lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fleta e gjelbërt, e gjelbërt në të hirtë dhe e gjelbërt në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,*%, max 13.
- *Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm,* %, max 5.
- *Fletë e lules me ngjyrë jo normale,* %, max 3.
- *Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm,* %, max 5.
- *Hiri I patretshëm në HCl,* %, max 0.5.
- *Të mykura e të kalbura,* % nuk lejohen.

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,



- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **27. PIPER I ZI**

### **Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: Kokërr ose pluhur, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra:* Ngjyrë karakteristike e llojit.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij.**

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,

- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **28. KANELLË**

**Bazuar në SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalenti i tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: pluhur**

Treguesit shqisorë

- Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës.
- Ngjyra: E kuqërremtë.
- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalentin e tij.**

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 6539:2014: “Kanellë- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kanella ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **29. VANILJE**

**Bazuar në SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalenti i tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me arome dhe shije të këndshme karakteristike të vaniljes.
- *Ngjyra*: Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 5565-1:1999: “Vanilje- Pjesa 1: Specifikimet “ ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vanilja ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajjë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **30. KAKAO**

**Bazuar në SSH ISO 2451:2017, ose ekuivalenti i tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të kakaos.
- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 2451:2017 ose ekuivalentin e tij.**

**Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 2451:2017: “Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë.” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kakao ambalazhohet në ambalazhim plastik ose aluminat me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **31. KAFE TURKE**

**Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: masë homogjene në formë mielli.
- *Ngjyra*: kafe më të celur.
- *Era dhe shija*: Karakteristike të kafes pa shije dhe erë të huaj.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kafja ambalazhohet në gese aluminat ose paketim kuti me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajjë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **32. KIKIRIK**

**Bazuar ne SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.
- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj.
- Sasia e kokrrave të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

Treguesit fiziko- kimik:

- Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10.
- Lagështira, %, jo më shumë se 20.

Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura e të mykura.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit dhe ambalazhohet në gese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **33. ARRË KOKËRR**

#### **Bazuar në SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.**

##### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmeja e thelbit, era dhe shija:* Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit. Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.
- *Numri i kokrrave në 1 kg,* jo më shumë se 150.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar,* % jo më shumë se 8.
- *Thelbinj të hidhur,* %, jo më shumë se 1.
- *Lëndë të huaja, por jo dhera,* %, jo më shumë se 1.
- *Lagështira,* %, jo më shumë se 12.
- *Të mykura* nuk lejohen fruta.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 34. MJALTË BLETE

### Bazuar ne SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

#### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: lëng viskoz, homogjen(i qartë).
- *Era dhe shija*: E theksuar e ëmbël, e ëmbël. Lehtësisht e hidhur te mjalti i gështenjës. Me aromë të këndshme sipas llojit të bimësisë. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Ngjyra*: Gati pa ngjyrë deri në të verdhë të hapur. E verdhë e hapur deri në të verdhë të theksuar. E verdhë limoni deri në portokalli. E verdhë me nuanca jeshile. E kuqerremtë deri në të kuqe të kafenjite, sipas bimësisë së mbledhur.
- *Tejdukshmëria*: I tejdukshëm në mjaltin e freskët, mund të humbë në mjaltin e kristalizuar.
- *Konsistenca*: Masë homogjene e lëngët ose e kristalizuar sipas temperaturës së mjedisit. Kristalet janë: fillestare, të pjesshme ose totale. Të vogla, mesatare ose të mëdha.
- *Përzjerje të tjera (pjesëza dylli, bletë e larva të vdekura ose gjurmë të tyre) në %* jo më shumë se 0.5.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 20.
- *Hiri, %*, jo më shumë se 0.5.
- *Aciditeti, në cm<sup>3</sup> NAOH tretësirë 1 N, në 100 g mjaltë* jo më shumë se 4.
- *Sheqer i reduktuar i shprehur në sheqer invert, %*, jo më pak se 70.
- *Sheqer lehtësisht i tretshëm, i shprehur në saharozë, %*, jo më shumë se 6.
- *Treguesit diastazikë, %*, jo më pak se 9.
- *Kokrriza poleni specifik të raportuara në numrin total të kokrrizave të polenit të ekzaminuar, %*, jo më pak se 40.
- *Hidroksimetilfurfurol(HMF), mg në 100 g mjaltë* jo më shumë se 1.5.
- *Përçueshmëria elektrike, mikrosiemens x 10<sup>-2</sup>* jo më pak se 6.
- *Treguesit kolorimetrik në mm*: 12-65.
- *Lëndët e patretshme në ujë, %*, jo më shumë se 0.2.
- *Sheqer i invertuar artificial, glukozë industriale ose përmbajtje të tjera me prejardhje amidoni, mielli, xhelatine etj, ngjyruet anilinë*, nuk lejohen.
- *Shenja fermentimi* nuk lejohen.

#### Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi i mjaltit, i ri, i fortë, i thatë, i pastër dhe pa erë të huaj.

Ambalazhi të jetë:

- në ambalazh qelqi ose plastik sipas kërkesave të AK.

Nuk lejohet ambalazhimi i mjaltit në enë zinku, bakri, plumbi ose aliazhet e tyre.

Lejohet shmangia nga masa neto e mjaltit të bletëve për çdo ambalazh sipas standardit SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,

- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mjalti ruhet në mjedise të pastra, të thata dhe të freskëta, pa erë të huaj, me lagështirë mesatare dhe temperatura të jetë 15- 20°C. Të mos ketë miza dheu, miza blete, grerëza etj.

Afati i garancisë për mjaltin me 20 % lagështirë është 12 muaj nga dita e ambalazhimit dhe për mjaltin me mbi 20 % lagështi është 3 muaj nga dita e ambalazhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **35. VAFER**

### **Bazuar në SSH 1514:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

Sipas përbërjes:

- Lloji: Vafer me krem, me fruta etj.

#### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisore:

- *Forma:* Katërkëndësh, kënddrejtë, katror, romb, trekëndësh ose forma të tjera sipas dëshirës.
- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqe e sheshtë ose me vizatime të ndryshme nga të dy anët, pa kokrra mielli, pa plasaritje dhe pa ndotje nga mbushësi.
- *Ngjyra e petës:* Krem i hapur deri krem i mbyllur dhe uniforme. Nuk lejohet ngjyrë kafe. Petët mund të ngjyrosen lehtë me ngjyronjës ushqimorë.
- *Era dhe shija:* E këndshme karakteristike e mbushësit dhe esencës së përdorur, pa shije dhe erë të prishur dhe pa çdo shije e erë të huaj.
- *Struktura:* Poroze, lehtësisht e thyeshme.
- *Konsistenca:* Të shkrihet lehtë në gojë, të jetë e butë dhe e yndyrshme.
- *Trashësia e petës mm:* 2-3.
  - o Trashësia e mbushësit mm: 2-4.
  - o Trashësia e vaferit: 5-20.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira e petës,%:* 2.5-3.5.
- *Lagështia e mbushësit,%:* 2-18.
- *Sasia e mbushësit,%:* 70-80.
- *Yndyrë,%:* 3-30.
- *Sheqer,%:* 20-60.
- *Kripëra të metaleve të rëndë mg/kg* jo më shumë se:
  - o Bakri: 2



- Plumbi dhe arseniku nuk lejohen.
- *Hiri I përgjithshëm,%: 0.7.*
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik %, jo më shumë se 0.1.*
- *Të dëmtuara( të thyera, petë të çkolitur)% , jo më shumë se 5.*

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaferat paktohen me ambalazhim plastik me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh dhe çdo pako vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaferi ruhet në depo të thata, të freskëta, të pastra në temperaturë 25°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **36. BISKOTA TË SHEQEROSURA**

**Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Të sheqerosura, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllajtë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme(në thyerje):* E pjekur mirë, shtresë e njëllajtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era:* E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 25.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 15.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 6.
- *Alkaliteti, gradë*, jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Klorur natriumi (kripë gjelle), %* për të gjitha cilësitë për biskota birre: -0.5.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të freskëta, pa erë të huaja, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **37. PETA TË NJOMA**

**Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

### **Treguesit fiziko- kimik dhe shqisore sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **38. KEK**

#### **Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.

Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **39. TORTA**

**Bazuar në SSH 1440:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Në formë të ndryshme të rregullta, kubikë, vezake katërkëndëshe, të rrumbullakëta etj, e përpunuar në sipërfaqe ose në brendësi me shtesa të ndryshme si gjalpi, mareng krem, brumë çokollate, marmalatë, të cilët duhet të jenë të formuara mirë.
- *Era dhe shija:* Shije dhe erë të këndshme karakteristike të lëndëve të përdorura pa shije e erë thartirë ose të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti,* gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Pastat e tortat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.

Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Torta duhet të jetë e ndarë në racione sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## **40. KADAIF**

**Bazuar në SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.

Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 41. **C**okokrem paketim Plastik 1 kg

### **Klasifikimi**

- **Cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë në formë brumi).
- *Ngjyra:* Kafe
- Sipas përbërësve të përdorur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e kakaos. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj.

Treguesit fiziko- kimik dhe përbërësit:

- *Proteina* 4.3gr
- *Karbohidrate* 64 gr
- *Yndyrë* 29 gr
- *Calcium* 111mg
- *Fosfor* 145mg
- *Magnez* 43mg

### **Paketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

**Crem cacao të** paketohet në kuti plastike 1000gr, sipas kërkesave të AK-së me shmangie  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja dhe transportimi bëhet sipas SSH 1408:1987” **KREM CACAO ME PASTË LAJTHIE** Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## **VEZË**

### **1.VEZË**

**Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi**

- **Masa në gram:**
  - **më pak se 53 gr. (S)**
  - **53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M)**
  - **63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L)**

#### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm:* jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku ( të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

- Ç' do kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.

Gjithashtu duhet që çdo parti malli të shoqërohet me raport analizë ku kjo e fundit të përputhet me datën dhe markën e vulës.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Sasia,
- Data e skadencës.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore:**

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Shënim:**

#### **Për ushqimet dhe produktet ushqimore<sup>4</sup>, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza përkatëse (fletë analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

#### **Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.**

Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit vetrinar. Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

---

<sup>4</sup> Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar.



Në fletë analizat që do shoqërojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënojë sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.

**Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.**

**Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimin të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.**

**Shtojca11**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër]

**PLANIFIKIMI I  
KONTRATAVE NË MARRËVESHJEN KUADËR**

<input type="checkbox"/> Mall: Numri total i kontratave sipas Marrëveshjes Kuadër _____		
<b>Kontrata Nr.</b>	<b>Titulli i Kontratës</b>	<b>Përshkrim i shkurtër i kontratës</b>
<b>01</b>	_____	_____
<b>02</b>	_____	_____
<b>03</b>	_____	_____
<b>...</b>	_____	_____

**Shtojca 12**

( Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

**SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT**

**Sasia e mallit që kërkohet:**

**TABELA E PËRGJITHSHME**

**TABELA E PËRGJITHSHME**

<b>MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ</b>			
<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve ushqimorë</b>	<b>Njësia matëse</b>	<b>Sasitë e pritshme</b>
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	8750
3	Mish Gjel Deti, cilësi e parë	Kg	90
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	14413.28
6	Mish Gici, cilësi e parë	Kg	30
7	Mish Keci, cilësi e parë	Kg	30
8	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg	480
9	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	1514.2
10	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	1505
11	Sallam, cilësi e parë		
11.1	Sallam Viçi, cilësi e parë	Kg	160
12	Sallam popullor, cilësia e parë		
12.1	Sallam popullor Viçi, cilësia e parë	Kg	210
12.2	Sallam popullor Derri, cilësia e parë	Kg	60
13	Proshutë, cilësi e parë		
13.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg	562.85
13.2	Proshutë Derri, cilësi e parë	Kg	200

**TABELAT E VEÇANTA TË AUTORITETEVE KONTRAKTORE:**

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			NJKSH TIRANE
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	1000
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	683.28
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	394.2
11	Proshutë, cilësi e parë		
11.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	32.85

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			QKTVDF
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	690
2	Mish Gjell Deti, cilësi e parë	Kg	20
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1100
4	Mish Gici, cilësi e parë	Kg	30
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg	20
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	300
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	360
10	Sallam popullor, cilësia e parë		
10.1	<i>Sallam popullor Viçi, cilësia e parë</i>	Kg	100
11	Proshutë, cilësi e parë		
11.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	180

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Qendra Polivalente Ditore Kamez
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	1000
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1150
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	50
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	100

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Instituti I Nxenesve qe nuk Shikojne
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	<b>1100</b>
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	<b>440</b>
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	<b>60</b>
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	<b>350</b>
10	Sallam popullor, cilësia e parë		
10.1	<i>Sallam popullor Viçi, cilësia e parë</i>	Kg	<b>50</b>
11	Proshutë, cilësi e parë		
11.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	<b>300</b>

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Drejtorja e Sherbimit Spitalor Kavaje
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	700

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Shtëpia e Foshnjes Tirane
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	500
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1200
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	100
11	Proshutë, cilësi e parë		
11.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	50

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Qndra Kombetare e Viktimave te Trafikimit Linze
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	340
2	Mish Gjell Deti, cilësi e parë	Kg	20
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	300
5	Mish Keci, cilësi e parë	Kg	30
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg	60
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	120
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	300
10	Sallam popullor, cilësia e parë		
10.1	<i>Sallam popullor Viçi, cilësia e parë</i>	Kg	60
10.2	<i>Sallam popullor Derri, cilësia e parë</i>	Kg	60
11	Proshutë, cilësi e parë		
11.2	<i>Proshutë Derri, cilësi e parë</i>	Kg	200

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Instituti I Nxenesve qe nuk Degjojne
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	140
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	400
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	100
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	150

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Drejtoria e Sherbimit Spitalor Kukes
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	6800

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			QKTRF
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	900

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Shtëpia e te moshuarve Tirane
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	1680
2	Mish Gjel Deti, cilësi e parë	Kg	50
3	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1440
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg	400
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	390
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	145
9	Sallam, cilësi e parë		
9.1	<i>Sallam Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	160

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ			Spitali Gramsh
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	1600
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	100

**Loti 2 “Blerje ushqime koloniale ”**

**TABELA E PËRGJITHSHME**

<p><b>LOTI 2 “Blerje ushqime Koloniale”</b> <b>QKTVDHF</b></p>
--



Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
6	Makarona		
6.1	<i>Makarona (spageti, spirale(fusili))</i>	Kg	700
6.2	<i>Makarona ( fidhe, në formë figuras)</i>	Kg	150
6.3	<i>Makarona peta</i>	Kg	
7	Oriz, cilësi e parë	Kg	600
8	Sheqer	Kg	900
9	Fasule e bardhë	Kg	160
11.2	<i>Ullinj të konservuar, cilësi e parë (qese polietileni)</i>	Kg	40
12	Niseshte, cilësi e parë	Kg	80
13	Maja buke e presuar, cilësi e parë	Kg	10
14	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg	390
15	Miell Misri, cilësi e parë	Kg	50
16	Miell Orizi, cilësi e parë	Kg	10
17	Vaj Luledielli (ushqimor)		
17.1	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	630
18	Vaj Ulliri i Virgjër		
18.2	<i>Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh qelq 1 Litër)</i>	copë	270
20	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 %		
20.1	<i>Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik &gt; 1 Kg)</i>	Kg	240
27	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	100
29	Pije freskuese natyrore me gaz		

Dokumentat Standarde të Tenderit

29.2	<i>Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë	200
31	Uthull Rrushi		
31.2	<i>Uthull Rrushi (ambalazh plastik 330 ml)</i>	copë	30
32	Uthull Molle		
33.3	<i>Majonezë ( ambalazh qelq 500 gr)</i>	copë	50
34	Margarinë		
34.2	<i>Margarinë (ambalazh plastik 500 gr)</i>	copë	600
37	Reçel i Pasterilizuar, cilësi e parë		
37.4	<i>Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë ( ambalazh plastik &gt; 1 Kg)</i>	Kg	120
37.7	<i>Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë ( ambalazh plastik &gt; 1 Kg)</i>	Kg	120
37.11	<i>Reçel i Pasterilizuar Qershie, cilësi e parë ( ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë	60
39	Turshi		
39.3	<i>Turshi (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	200
40	Thjerrzë	Kg	80
42	Sodë buke, cilësi e parë	Kg	7
45	Supë e koncentruar me mish pule	Kg	15
46	Trahana, cilësi e parë	Kg	30
47	Çaj mali, cilësi e parë	Kg	6
50	Rigon i bardhë i shkoqur, cilësi e parë	Kg	6
53	Piper i zi, cilësi e parë		
53.2	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg	6
54	Kanellë pluhur	Kg	6
55	Vanilje, cilësi e parë	Kg	1
56	Kakao	Kg	8
58	Kafe Turke, cilësi e parë	Kg	7
60	Kikirik	Kg	3

61	Arrë Kokërr	Kg	10
65	Mjaltë blete		
65.2	Mjaltë blete (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	20
67	Vafer		
67.1	Vafer me krem	Kg	25
68	Biskota të sheqerosura, cilësi e parë	Kg	270
72	Peta të njoma	Kg	60
73	Kek		
73.1	Kek (40 gr)	Copë	150
74	Torta	Kg	18
75	Kadaif	Kg	10
77	Cokokrem paketim plastik 1kg	Kg	200

### Loti 3 “Blerje Vezë”

#### TABELA E PËRGJITHSHME

VEZË			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr	6000

**Afatet e lëvrimit: Duke filluar nga data e lidhjes së kontratës/kontratave me përfundim deri në plotësimin e nevojave të autoriteteve kontraktore, sipas marrëveshjes kuadër.**

**Transportimi i artikujve ushqimorë duhet të realizohet me automjete të cilat duhet të jenë të pajisura me matës temperature (tahograf) për gjurmimin e temperaturës gjatë lëvizjes së mjetit.**

**Shtojca 13**

[ *Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor* ]

## NJOFTIM STANDARD PËR OFERTUESIN E SKUALIFIKUAR<sup>5</sup>

[Vendi dhe data]

[Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

[Adresa e ofertuesit]

I/E Nderuar, Z/Zj. <emri i kontaktit>

Ju falenderoj për pjesëmarrjen në procedurën e lartpërmendur të prokurimit publik. Procedura e kryer në përputhje me Ligjin nr. 9643 datë 20.11.2006 “Për Prokurimin Publik”.

Oferta juaj u vlerësua me kujdes sipas kushteve dhe kërkesave të përcaktuara në njoftimin e kontratës dhe në dosjen e ofertës. Me keqardhje ju informoj se u s’kualifikuat, sepse oferta e dorëzuar nga ju u refuzua për shkak të arsyes (-ve) së/të mëposhtme:

---

---

---

---

---

---

---

---

Nëse mendoni se Autoriteti Kontraktor ka shkelur LPP ose RrPP gjatë procedurës së prokurimit publik, atëherë keni të drejtë të filloni një procedurë rishikimi sic parashikohet në Kreun VII të LPP.

Edhe pse nuk mundëm të përdornim shërbimet tuaja në këtë rast, besoj se do të vazhdoni të jeni i interesuar në nismat tona të prokurimit.

Me respekt

< Emri >

### Shtojca 14

[ Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

## FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT

[Data]

---

<sup>5</sup> Ky njoftim duhet të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore

Për: *[Emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues]*

\* \* \*

Procedura e prokurimit:

Numri i referencës së procedurës/lotit:

Përshkrim i shkurtër i kontratës: *[Sasia ose qëllimi dhe kohëzgjatja e kontratës]*

Publikime të mëparshme (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike *[Data]* *[Numri]*

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit: çmimi më i ulët  oferta ekonomikisht më e favorshme

Njoftojme se, kane qenë pjesëmarrës në procedurë këta ofertues me vlerat përkatëse të ofruara:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Vlera \_\_\_\_\_  
*(me numra dhe fjalë)*

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Vlera \_\_\_\_\_  
*(me numra dhe fjalë)*

Etj. \_\_\_\_\_

Janë skualifikuar ofertuesit e mëposhtëm:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Përkatësisht për arsyet e mëposhtme:

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

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë *[emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues]* se oferta e paraqitur, me një vlerë të përgjithshme prej *[shuma përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra]/pikët totale të marra [\_\_\_\_\_] është identifikuar si oferta e suksesshme.*

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqisni pranë *[emri dhe adresa e autoritetit kontraktor dhe referenca e kontaktit]* sigurimin e kontratës, siç parashikohet në dokumentat e tenderit, brenda \_\_\_\_\_ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi.

Në rast se nuk pajtoheni me këtë kërkesë, ose tërhiqeni nga nënshkrimi i kontratës, do të konfiskohet sigurimi i ofertës suaj (nëse është kërkuar) dhe kontrata do t'i akordohet ofertuesit vijues në klasifikimin përfundimtar, oferta e të cilit është dorëzuar me një vlerë të përgjithshme prej [vlera përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra], siç parashikohet në nenin 58 të Ligjit nr.9643 datë 20.11.2006 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar.

Njoftimi i Klasifikimit është bërë në datë \_\_\_\_\_

Ankesa: ka ose jo \_\_\_\_\_

(nëse ka) ka marrë përgjigje në datë \_\_\_\_\_

\* \* \*

[ Titullari i autoritetit kontraktor]

## Shtojca 15

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor në rastin e marrëveshjes kuadër]

### FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e operatorëve ekonomikë të shpallur fitues]

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

\* \* \*

Procedura e prokurimit: \_\_\_\_\_

Numri i referencës së procedurës/lotit:

Përshkrim i shkurtër i kontratës: *[Sasia, objekti , kohëzgjatja e kontratës etj]*

Publikime të mëparshme (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:  oferta ekonomikisht më e favorshme  çmimi më i ulët

Njoftojmë se, kanë qenë pjesëmarrës në procedurë këta operatorë ekonomikë, me shumatorën e çmimeve për njësi të ofruar/ me vlerat përkatëse të ofruara:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/vlera \_\_\_\_\_  
*(me numra dhe fjalë)*

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/vlera \_\_\_\_\_  
*(me numra dhe fjalë)*

Etj. \_\_\_\_\_

Janë skualifikuar operatorët ekonomikë të mëposhëm:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

2. \_\_\_\_\_



*Emri i plotë i shoqërisë*

*numri i NIPT-it*

Perkatësisht për arsyet e mëposhtme:

---

---

---

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë se janë identifikuar si operatorë ekonomikë të suksesshëm:

1. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/Vlera \_\_\_\_\_/Pikët totale të marra \_\_\_\_\_  
(me numra dhe fjalë)

2. \_\_\_\_\_  
*Emri i plotë i shoqërisë* *numri i NIPT-it*

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/Vlera \_\_\_\_\_/Pikët totale të marra \_\_\_\_\_  
(me numra dhe fjalë)

Etj.\_\_\_\_

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqiteni pranë [emri dhe adresa e autoritetit kontraktor dhe referenca e kontaktit], brenda \_\_\_\_\_ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi për të lidhur draft marrëveshjen.

Njoftimi i Klasifikimit është bërë në datë \_\_\_\_\_

Ankesa: ka ose jo \_\_\_\_\_  
(nëse ka) ka marrë përgjigje në datë \_\_\_\_\_

**[Titullari i autoritetit kontraktor]**

## **KUSHTET E PËRGJITHSHME**

### **Mallrat – Tender i Hapur**

#### **Neni 1: Qëllimi**

- 1.1 Këto kushte të përgjithshme të kontratës (KPK) do të zbatohen për blerjen e Mallrave të prokuruarra me anë të procedurës me negociim.
- 1.2 Ligji për Prokurimin Publik në Republikën e Shqipërisë parashikon se dispozitat e Kodit Civil Shqiptar do të zbatohen për kontratat e prokurimit publik. Disa dispozita të Kodit Civil janë rishprehur në KPK me qëllim që të rrisin transparencën e kushteve të kontratës. Megjithatë, citimi i disa dispozitave këtu nuk mohon në asnjë mënyrë zbatimin e dispozitave të tjera të Kodit Civil të kësaj kontrate.
- 1.3 Në mënyrë të ngjashme, disa dispozita të Ligjit mbi Prokurimin Publik janë rishprehur në KPK me qëllim që të rrisin transparencën e ligjit që rregullon prokurimin publik. Megjithatë, citimi i disa dispozitave këtu nuk mohon në asnjë mënyrë zbatimin e dispozitave të tjera të Ligjit mbi Prokurimin Publik mbi të drejtat, detyrat dhe detyrimet e palëve.
- 1.4 KPK do të zbatohen deri në atë masë që të mos lënë mënjanë kushtet ose dispozitat e paraqitura në pjesë të tjera të kontratës.
- 1.5 Kushtet e kontratës përfshijnë gjithashtu Kushtet e Veçanta të Kontratës (KVK). Në rast se ka një konflikt midis KPK dhe KVK, KVK do të mbizotërojnë mbi KPK.

#### **Neni 2: Përkufizime**

- 2.1 “kontratë” do të thotë marrëveshja e shkruar e lidhur midis Autoritetit Kontraktor dhe Kontraktuesit që përbëhet nga Dokumentat e Tenderit duke përfshirë KPK dhe KVK, të gjitha shtojcat dhe formularët e plotësuar dhe të gjitha dokumentat e tjera që përfshihen në referimin e çdo dokumenti.
- 2.2 “çmim kontrate” do të thotë çmimi që i paguhet Kontraktuesit sipas kontratës për zbatimin e plotë dhe të përpiktë të detyrimeve të tij kontaktore.
- 2.3 “Incoterms” do të thotë termat ndërkombëtare tregtare që përbëjnë rregullat e interpretimit të termave tregtare që përcaktojnë detyrimet përkatëse, kostot, dhe risqet e lidhura me transferimin e Mallrave nga shitësi tek blerësi.
- 2.4 “Lëvrimi” do të thotë të gjitha aktivitetet dhe veprimet që mundësojnë marrjen e Mallrave në vendin e shpërndarjes siç specifikohet në kontratë si paketimi, transportimi, sigurimi, tarifat, procedura doganore, ngarkimi dhe shkarkimi, instalimi, mbledhja, bashkimi, kontrollimi i veprimeve dhe mbikëqyrja e gjithë kësaj veprimtarie.
- 2.5 “Autoriteti Kontraktor” do të thotë Autoriteti Kontraktor që është pjesë e kësaj kontrate dhe sipas dispozitave të kësaj kontrate blen Mallrat. Ky term kudo që përdoret ka kuptim të njëjtë me atë të perkufizuar në ligj.

- 2.6 “Kontraktues” do të thotë personi fizik ose juridik që është palë e kësaj kontrate dhe sipas dispozitave të kësaj kontrate furnizon Mallrat.
- 2.7 “Palë (t)” do të thotë nënshkruesit e kontratës.
- 2.8 “Mallrat” do të thotë materialet e papërpunuara, produktet, makineritë dhe pajisjet, objektet në formë të ngurtë, të lëngshme ose të gaztë.
- 2.9 “Shërbimet e lidhura me to” do të thotë shërbimet ndihmëse ose të paparashikuara të furnizimit të Mallrave, si transportimi, instalimi, mirëmbajtja, trajnimi, shërbimet mbështetëse ose detyrime të ngjashme në lidhje me furnizimin e Mallrave.
- 2.10 “Objekt i kontratës” do të thotë të gjitha Mallrat dhe Shërbimet e lidhura me to që Kontraktuesi do të sigurojë sipas kushteve të kontratës.
- 2.11 “Standarde Teknike” do të thotë specifikimet e aprovuara nga një organ i posaçëm standardizimi për zbatimin e vazhdueshëm ose të përsëritur. Standarde të tilla përdoren si rregulla, rregullore ose përkufizim të karakteristikave për të siguruar se materialet dhe shërbimet e procesuara i përgjigjen qëllimit.

### **Neni 3: Hartimi i Kontratës**

- 3.1 Njoftimi i ofertës fituese do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.
- 3.2 Egzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës duke trupëzuar të gjitha marrveshjet midis palëve.

### **Neni 4: Praktikrat e Korrupsionit, Konflikti i Interesit dhe Kontrolli i Procesverbaleve**

- 4.1 Autoriteti Kontraktor mund t’i kërkojë gjykatës të deklarojë të paligjshme kontratën nëse zbulon se Kontraktuesi ka kryer veprime korruptive. Veprimet korruptive përfshijnë veprimet e përshkruara në Nenin 26 të Ligjit mbi Prokurimin Publik.
- 4.2 Kontraktuesi nuk duhet të ketë lidhje (të tashme ose të shkuara) me asnjë konsulent ose ndonjë ent tjetër që ka marrë pjesë në përgatitjen e Dokumentave të Tenderit për këtë prokurim.
- 4.3 Kontraktuesi duhet të lejojë Autoritetin Kontraktor të inspektojë llogaritë dhe regjistrat që kanë lidhje me zbatimin e kontratës ose t’i kontrollojë ato me anë të kontrollorëve të emëruar nga Autoriteti Kontraktor.

### **Neni 5: Informacioni Konfidencial**

- 5.1 Kontraktuesi dhe Autoriteti Kontraktor duhet të mbajnë në konfidencë të gjitha dokumentat, të dhënat dhe informacionet e tjera të dhëna nga pala tjetër në lidhje me kontratën.
- 5.2 Kontraktuesi mund t’i japë nënkontraktuesit dokumenta të tilla, të dhëna ose informacione të tjera që merr nga Autoriteti Kontraktor deri në masën e kërkuar për nënkontraktuesin të kryejë punën e tij sipas kontratës. Në rast të tillë, Kontraktuesi duhet të përfshijë në kontratën

e tij me nën-Kontraktuesin një dispozitë që parashikon ruajtjen e konfidencialitetit siç thuhet në Paragrafin 5.1 më sipër.

#### **Neni 6: Pronësia Intelektuale**

- 6.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, të gjitha të drejtat e pronës intelektuale të siguruara nga Kontraktuesi gjatë zbatimit të kontratës do t'i përkasin Autoritetin Kontraktor i cili mund t'i përdorë ato sipas gjykimit të tij.
- 6.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, Kontraktuesi, pas përfundimit të kontratës, duhet t'i parashtojë Autoriteti Kontraktor të gjitha raportet dhe të dhënat si hartat, diagramet, skicimet, specifikimet, planet, statistikave, llogaritjet dhe regjistrat mbështetës ose materialet e fituara, mbledhura ose përgatitura nga Kontraktuesi gjatë zbatimit të kontratës. Kontraktuesi mund të mbajë kopje të këtyre dokumentave dhe të dhënave, por nuk duhet t'i përdorë për qëllime që s'kanë lidhje me kontratën pa leje paraprake me shkrim nga Autoriteti Kontraktor.
- 6.3 Kontraktuesi duhet të shkarkojë Autoritetin Kontraktor nga përgjegjësia për shkelje të të drejtave të pronësisë intelektuale që mund të dalin nga prodhimi ose shpërndarja e Mallrave sipas kontratës.
- 6.4 Në rast se ngrihet ndonjë pretendim ose padi kundër Autoritetit Kontraktor në lidhje me ndonjë shkelje të pronësisë intelektuale të shkaktuar nga zbatimi i kontratës ose nga përdorimi i Mallrave të furnizuara sipas kontratës, Kontraktuesi duhet t'i japë Autoritetit Kontraktor të gjitha provat dhe informacionin në posedim të Kontraktuesit që kanë të bëjnë me këtë padi apo pretendim.

#### **Neni 7: Origjina e Mallrave**

- 7.1 Nuk ka asnjë kufizim për kombësinë e origjinës së mallrave, përveç atyre që mund të jenë përcaktuar në ndonjë Rezolutë të Asamblesë së Përgjithshme të Kombeve të Bashkuara.
- 7.2 Kontraktuesi mund të jetë i detyruar të verifikojë origjinën e mallrave.
- 7.3 Për qëllime verifikimi, "origjinë" do të thotë vendi ku mallrat janë nxjerrë, ose prodhuar. Mallrat janë prodhuar kur, nëpërmjet përpunimit, procesimit, ose mbledhjes së mjaftueshme të komponentëve, rezulton një produkt i ri i njohur në tregti që është mjaft i ndryshëm në karakteristikat bazë ose në qëllim apo përdorim nga komponentët e tij.
- 7.4 Origjina e mallrave ka dallim nga kombësia e Kontraktuesit ose nenkontraktuesit që siguron mallrat.

#### **Neni 8: Qëllimi i Furnizimit dhe Përshtatshmëria e Mallrave me Specifikimet**

- 8.1 Kontraktuesi duhet të dorëzojë Mallrat në përputhje me cilësinë, sasinë dhe llojin e specifikuar në kontratë, si dhe të vendosura dhe paketuara në mënyrën e përcaktuar në kontratë.
- 8.2 Mallrat nuk janë në përputhje me kontratën, nëse ato nuk janë të përshtatshme për përdorimin e posaçëm të parashikuar në kontratë. Kur nuk është e mundur të përcaktohet një gjë e tillë,

thuhet se Mallrat nuk janë në përputhje me kontratën nëse ato nuk janë të përshtatshme për përdorimin për të cilin shërbejnë zakonisht sendet e tjera të të njëjtit lloj.

- 8.3 Nëse shitja është bërë në bazë të një modeli ose kampioni, shitësi (Kontraktuesi) duhet të dorëzojë sendet që kanë të njëjtat cilësi si të modelit ose kampionit.

### **Neni 9: Përputhshmëria e Mallrave me Standardet Teknike**

- 9.1 Mallrat e furnizuara sipas kontratës duhet të jenë konform kodeve dhe Standardeve Teknike të parashikuara në specifikimet teknike. Nëse gjatë ekzekutimit të kontratës, ka ndryshime në kodet përkatëse ose në Standardet Teknike, këto ndryshime do të zbatohen vetëm pas aprovimit nga Autoriteti Kontraktor.
- 9.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet nga ndonjë dispozite tjetër e kontratës, kur nuk është përcaktuar asnjë Standard Teknik përkatës në specifikimet teknike, Mallrat duhet të jenë konform Standardeve Teknike ndërkombëtare. Nëse nuk ekzistojnë Standarde Teknike ndërkombëtare, Mallrat duhet të jenë konform Standardeve Teknike përkatëse Shqiptare.
- 9.3 Kontraktuesi nuk mban përgjegjësi për gabime në skicim, të dhëna, vizatim ose çdo aspekt tjetër të specifikimeve teknike të dhëna nga Autoriteti Kontraktor me përjashtim të rastit kur gabimi ishte aq i dukshëm sa Kontraktuesi duhet ta kishte parë dhe këshilluar Autoritetin Kontraktor për të.
- 9.4 Shitësi (Kontraktuesi) nuk mban përgjegjësi për defekte të Mallrave për të cilat Autoriteti Kontraktor ishte në dijeni në momentin e lidhjes së kontratës ose nuk ishte në dijeni për faj të tij, me përjashtim të rastit kur defektet kanë të bëjnë me cilësinë e Mallrave të specifikuar sipas kontratës ose përfaqësimin e reklamës se shitesit (Kontraktuesit).

### **Neni 10: Pjesët e Këmbimit**

- 10.1 Nëse është e parashikuar në kontratë, Kontraktuesi duhet të përfshijë me Mallrat e lëvruara një sasi pjesësh këmbimi, në përputhje me specifikimet teknike dhe çdo dispozitë përkatëse të kontratës.
- 10.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe, pjesët e këmbimit do të dorëzohen bashkë me Mallrat.
- 10.3 Kontraktuesi duhet të garantojë disponueshmërinë e pjesëve të këmbimit për një periudhë të specifikuar në ofertën e tij dhe të barabartë me jetëgjatësinë e përdorimit të Mallrave.
- 10.4 Në rast të një vendimi të ndërprerjes së prodhimit të pjesëve të këmbimit, Kontraktuesi duhet të njoftojë Autoritetin Kontraktor brenda një kohe të arsyeshme/mjaftueshme për t'i lënë mundësi atij që të prokurojë sasi të mjaftueshme për përdorim të mëvonshëm.
- 10.5 Pas ndërprerjes së prodhimit të pjesëve të këmbimit, Kontraktuesi duhet t'i japë pa pagesë Autoritetit Kontraktor, nëse ai e kërkon, çdo prodhim, vegël, skicim të pjesëve të këmbimit të përdorura në prodhimin dhe mirëmbajtjen e Mallrave.

### **Neni 11: Ambalazhimi**

- 11.1 Kontraktuesi duhet të dorëzojë Mallrat të vendosura dhe të ambalazuara në mënyrën e përcaktuar në kontratë.
- 11.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet nga ndonjë nen tjetër i kontratës, mund të thuhet se Mallrat nuk janë vendosur dhe paketuar në përputhje me kontratën nëse ato nuk janë vendosur dhe paketuar në të njëjtën mënyrë që bëhet zakonisht për gjërat e të njëjtit lloj ose, nëse mënyra e zakonshme nuk është e disponueshme, në një mënyrë që është e përshtatshme për ruajtjen dhe mbrojtjen e Mallrave.

#### **Neni 12: Testimet dhe Inspektimet**

- 12.1 Kontraktuesi duhet të bëjë të gjitha testet dhe inspektimet e kërkuara nga dispozitat e kontratës. Kosto e këtyre testeve dhe inspektimeve duhet të financohet tërësisht nga Kontraktuesi brenda kushteve të çmimit të kontratës
- 12.2 Me shpenzimet e tij, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ndjekë testimet dhe/ose inspektimet.
- 12.3 Autoriteti Kontraktor gjithashtu mund t'i kërkojë Kontraktuesit të bëjë teste ose inspekte shtesë të paparashikuara në kontratë por të gjykuara të nevojshme për të verifikuar se Mallrat janë konform specifikimeve dhe kushteve të kontratës. Autoriteti kontraktor do të mbajë përgjegjësi për koston e këtyre testeve. Më tej, nëse këto teste ndalojnë progresin e punës së Kontraktuesit, Autoriteti Kontraktor do të pranojë të ndryshojë grafikun e lëvrimit.
- 12.4 Autoriteti Kontraktor do të refuzojë çdo Mall që nuk e kalon testimin dhe/ose inspektimin ose nuk është konform specifikimeve teknike dhe kushteve të kërkuara në zbatimin e kontratës.
- 12.5 Ekzekutimi i testeve, apo inspektimi i Mallrave nuk e shkarkojnë Kontraktuesin nga garancitë apo detyrimet e tjera sipas kontratës.

#### **Neni 13: Kushtet e Dorëzimit**

- 13.1 Kontraktuesi është i detyruar të kryejë të gjitha aktivitetet dhe veprimet e dorëzimit përveçse kur Kontraktuesi përjashtohet në mënyrë specifike nga një aktivitet ose veprim i tillë nga ndonjë dispozitë e kontratës. Nëse një Incoterm përdoret për të përshkruar detyrimet e palëve, termi do të ketë kuptimin që i ka dhënë botimi i fundit i *Incotermave* botuar nga Dhoma Ndërkombëtare e Tregtisë.
- 13.2 Vendi i dorëzimit të Mallrave do të jetë sipas specifikimit të kontratës.
- 13.3 Koha e dorëzimit të Mallrave dhe data e përfundimit të Shërbimeve të lidhura me to do të jetë sipas specifikimit në kontratë.
- 13.4 Dorëzimi i Mallrave duhet të bëhet gjatë orarit të punës me përjashtim të rastit kur kjo kërkesë bie ndesh me ndonjë dispozitë të kontratës.
- 13.5 Kontraktuesi është i detyruar të njoftojë Autoritetin Kontraktor brenda një periudhe kohore të arsyeshme për dorëzimin e Mallrave përpara arritjes së tyre.

#### **Neni 14 Transportimi i Mallrave**

- 14.1 Kontraktuesi është i detyruar të sigurojë ngarkimin dhe transportimin e Mallrave siç kërkohet, me qëllim që të plotësojë afatet dhe kushtet e dorëzimit të specifikuara në kontratë.
- 14.2 NëAuroriteti Kontraktor është i detyruar të marrë Mallrat nga ndonjë mjet transporti apo agjenci transporti, Kontraktuesi duhet të japë lajmërim paraprak të arsyeshëm për transportin dhe t'i dorëzojë Autoritetit Kontraktor të gjitha dokumentat e nevojshme për marrjen e Mallrave.
- 14.3 Nëse shitësi, [Kontraktuesi] është i detyruar t'i dorëzojë mallrat në mjetin e transportit në një vend të specifikuar në kontratë, risku i humbjes kalon tek Autoriteti Kontraktor vetëm kur mallrat i dorëzohen mjetit të transportit në vendin e specifikuar. Fakti se shitësi [Kontraktuesi] është i autorizuar të mbajë dokumentat përfaqësuese të mallrave nuk influencën në kalimin e riskut.

#### **Neni 15: Siguracioni**

- 15.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, Kontraktuesi duhet të sigurojë qee Mallrat që do të dorëzohen sipas kontratës janë plotësisht të siguruara ndaj humbjes ose dëmtimit gjatë transportit, magazinimit ose dorëzimit të tyre.

#### **Neni 16: Verifikimi dhe Pranimi i Mallrave**

- 16.1 Përpara pranimit, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të verifikojë, inspektojë dhe testojë Mallrat. Këto veprime duhet të kryhen menjëherë pas dorëzimit të Mallrave. Kontraktuesi ka të drejtë të marrë pjesë në këtë proces dhe të shqyrtojë raportet përkatëse të prërgatitura nga Autoriteti Kontraktor ose agjentët e tij.
- 16.2 Autoriteti Kontraktor pranon ose refuzon Mallrat menjëherë pas dorëzimit duke njoftuar me shkrim Kontraktuesin në lidhje me vendimin e tij për të pranuar ose refuzuar Mallrat.

#### **Neni 17: Garancitë**

- 17.1 Kontraktuesi garanton se Mallrat janë të reja, të papërdorura dhe të modeleve të fundit dhe se ato trupëzojnë përmirësimet e fundit në skicim dhe materiale, me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë.
- 17.2 Shitësi (Kontraktuesi) mban përgjegjësi për çdo defekt ose mospërputhje që ekziston në momentin kur risku kalon tek Autoriteti Kontraktor, edhe kur defekti shfaqet pas këtij momenti.
- 17.3 Shitësi (Kontraktuesi) mban përgjegjësi për mospërputhjen që verifikohet pas momentit të treguar në paragrafin e mësipërm dhe që vjen nga mospërmbushja e ndonjë detyrimi, duke përfshirë garancinë që Mallrat duhet të jenë të përshtatshme për përdorimin e tyre të zakonshëm dhe specifik për një periudhë të caktuar kohe, ose se ato do të ruajnë cilësitë dhe karakteristikat e caktuara.
- 17.4 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë ose në ligj, Autoriteti Kontraktor humbet të drejtën e tij për të kundërshtuar lidhur me të metat e sendit nëse ai nuk

- i denoncon ato të shitësi (Kontraktuesi), duke specifikuar natyrën e tyre, brenda dhjetë ditëve nga zbulimi i tyre.
- 17.5 Autoriteti Kontraktor s i mundëson Kontraktuesit të gjitha mjetet e nevojshme për të inspektuar këto defekte.
- 17.6 Pas marrjes së këtij njoftimi, Kontraktuesi duhet të riparojë menjëherë ose të zëvendësojë Mallrat defektoze ose pjesët e tyre pa pagesë shtesë për Autoritetin Kontraktor.
- 17.7 Nëse pas marrjes së njoftimit, Kontraktuesi dështon në rregullimin e defektit brenda një periudhe të arsyeshme, Autoriteti Kontraktor mund të ndërmarrë veprime për rregullimin e nevojshëm, me shpenzimet e Kontraktuesit.
- 17.8 Në çdo rast, Autoriteti Kontraktor humbet të drejtën për të kundërshtuar për të metat e sendit nëse ai nuk e ushtron të drejtën e tij brenda dy vjetësh nga data kur sendet i janë dorëzuar atij, po qe se ky afat nuk bie në kundërshtim me kohëzgjatjen e garancisë kontraktore.
- 17.9 Shitësi (Kontraktuesi) nuk mund të shfrytëzojë rregullat e parashikuara ketu nëse defektet kanë të bëjnë me fakte të njohura prej tij ose që nuk mund të ishin të panjohura për të dhe që nuk i janë vënë në dukje Autoritetit Kontraktor.

#### **Neni 18: Çmimi i Kontratës**

- 18.1 Çmimi i kontratës është çmimi i dhënë në ofertën e Kontraktuesit dhe i pranuar nga Autoriteti Kontraktor.
- 18.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, çmimi i kontratës përfshin kostot dhe tarifat, duke përfshirë taksat dhe tarifat doganore të lidhura me dorëzimin e Mallrave, pagesa për transportin, sigurimin, instalimin, testimet, ngarkimin, shkarkimin, udhëzimet, manualët dhe dokumentat në gjuhën e specifikuar dhe të nevojshme për përdorim të rrëgullt, mirëmbajtje dhe riparime të Mallrave. Vlera e taksave dhe tarifave duhet të përcaktohet sipas legjislacionit përkatës, në fuqi 28 ditë para hapjes së ofertave.

#### **Neni 19: Afatet e Pagesës**

- 19.1 Çmimi i kontratës, duke përfshirë çdo pagesë paraprake, duhet të paguhet në kohë siç specifikohet në kontratë.
- 19.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, pagesa duhet bërë në monedhë Shqiptare. Kursi i këmbimit të monedhave të ndryshme do të jetë kursi i Bankes së Shqiperise i fiksuar në ditën e dërgimit për botim të njoftimit të kontratës.
- 19.3 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, kërkesa e Kontraktuesit për pagesë duhet t'i bëhet Autoritetit Kontraktor me shkrim. Për çdo kërkesë, Kontraktuesi duhet të paraqesë origjinalin dhe kopjen së bashku me një listë të sendeve që përshkruan Mallrat e dorëzuara dhe shërbimet e kryera.
- 19.4 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, pagesa për Mallrat do të bëhet brenda 30 ditëve kalendarike nga dita që janë pranuar Mallrat ose nga dita e marrjes së kërkesës për pagesë cilado të jetë më vonë.



19.5 Data e pagesës do të jete dita që fondet xhirohen nga llogaria e Autoritetit Kontraktor.

**Neni 20: Vonesa në Bërjen e Pagesës**

Në rast të verifikimit të vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Autoritetit Kontraktor, megjithëse kontraktuesi ka përmbushur të gjitha detyrimet e tij në përputhje me kushtet e kontratës, detyrimet e prapambetura dhe kamatëvonesat përkatëse do të kryhen në përputhje me parashikimet e ligjit nr. 48/2014 “Për pagesat e vonuara në detyrimet kontraktore e tregtare”.

**Neni 21: Nryshimi i Ligjeve dhe Rregulloreve**

21.1 Nëse pas datës së nënshkrimit të kontratës, ndonjë ligj, rregullore, urdhëresë, urdhër ose procedurë me efektin e ligjit në Republikën e Shqipërisë hyn në fuqi, nxirret ose ndryshon dhe ndikon kushtet, duke përfshirë datën e dorëzimit, ose çmimin e kontratës, kushtet ose çmimi i kontratës do të rregullohen në atë masë sa Kontraktuesi është ndikuar në përmbushjen e detyrimeve të tij sipas kontratës.

**Neni 22: Forca Madhore**

22.1 Kontraktuesi nuk mban përgjegjësi për humbjen e sigurimit të kontratës, dëmeve të likuiduara ose ndërprerjen për mosplotësim, nëse dhe deri në masën që vonesa në zbatim ose ndonjë dështim tjetër në zbatimin e detyrimeve të tij sipas kontratës vijnë si rezultat i verifikimit të rasteve të Forcës Madhore.

22.2 Për qëllimet e këtij neni “Forcë Madhore” do të thotë një ngjarje jashtë kontrollit të Kontraktuesit mbi fajin ose neglizhimin dhe e paparashikueshme nga ana e tij. Ngjarje të tilla mund të përfshijnë, por nuk janë të limituara nga, veprimet e Autoritetit Kontraktor qoftë në kapacitetin e tij sovran ose kontraktual, lufta ose revolucionet, zjarri, përmbytja, tërmeti, epidemitë, shtrëngime të karantinës dhe embargo tranziti.

22.3 Nëse ndodh ndonjë situatë e Forcës Madhore, Kontraktuesi duhet të njoftojë menjëherë Autoritetin Kontraktor. Me përjashtim kur Autoriteti Kontraktor jep direktiva të ndryshme, Kontraktuesi duhet të vazhdojë të zbatojë detyrimet e tij sipas kontratës në masën praktikisht të arsyeshme dhe duhet të kërkojë të gjitha mjetet e arsyeshme për zbatimin që nuk pengohet nga Forca Madhore.

**Neni 23: Vonesa në Zbatim dhe Zgjatja e Afatit**

23.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe, Kontraktuesi duhet të fillojë zbatimin e kontratës menjëherë pas nënshkrimit të saj.

23.2 Me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kontraktor është dakord për zgjatje të afatit të kontratës, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të likuidojë dëmet për vonesën në zbatim nëse Kontraktuesi dështon në dorëzimin e Mallrave brenda periudhës së zbatimit të specifikuar në kontratë.

23.3 Autoriteti Kontraktor mund të zbrësë shumën e dëmeve të likuiduara që duhet paguar nga shuma e pagesës ndaj Kontraktuesit. Në rast të tillë Autoriteti Kontraktor duhet të njoftojë Kontraktuesin me shkrim për shumën dhe arsyen e zbritjes.

- 23.4 Autoriteti Kontraktor pranon zgjatjen e afatit në rastin e Forcës Madhore.
- 23.5 Autoriteti Kontraktor mund pranojë zgjatjen e afatit edhe në rrethana të tjera nëse është në interesin publik për ta bërë këtë. Në rast se Kontraktuesi ndeshet me kushte që pengojnë zbatimin në kohë, Kontraktuesi duhet të njoftojë me përpikmëri Autoritetin Kontraktor me shkrim për vonesën, shkaku dhe datën e propozuar të dorëzimit ose përfundimit. Autoriteti Kontraktor duhet të vlerësojë kërkesën. Nëse Autoriteti Kontraktor është dakort me vonesën, zgjatja do të hyjë në fuqi me një amendament me shkrim të kontratës të nënshkruar nga Autoriteti Kontraktor dhe Kontraktuesi.

#### **Neni 24: Likuidimi i Dëmeve për Dorëzimin e Vonuar**

- 24.1 Dëmet e likuiduara për dorëzimin e vonuar do të llogariten me tarifën e mëposhtme ditore::
- Për kontratat me periudhë zbatimi jo më shumë se 6 muaj, tarifa ditore do të jetë 4/1000 të vlerës koresponduese të mbetur pa u zbatuar nga cmimi total i kontratës por kjo vlerë do të llogaritet minimalisht mbi 25% të vlerës së kontratës.
  - Për kontratat me periudhë zbatimi jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 të vlerës koresponduese të mbetur pa u zbatuar nga cmimi total i kontratës por kjo vlerë do të llogaritet minimalisht mbi 25% të vlerës së kontratës.
  - Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 të vlerës koresponduese të mbetur pa u zbatuar nga cmimi total i kontratës por kjo vlerë do të llogaritet minimalisht mbi 25% të vlerës së kontratës.

#### **Neni 25: Negociatat dhe Amendamentet**

- 25.1 Palët nuk mund të negociojnë ndryshime ose amendamente të asnjë elementi të kontratës që do të sillnin ndryshime thelbësore në kushtet bazë për përzgjedhjen e Kontraktuesit.
- 25.2 Asnjë amendament ose ndryshim tjetër i kontratës nuk është i vlefshëm nëse ai nuk bëhet me shkrim apo nuk ka një datë të përcaktuar, si edhe nëse ai nuk i referohet shprehimisht kontratës apo nuk nënshkruhet nga një përfaqësues i autorizuar i Kontraktuesit dhe Autoriteti Kontraktor.
- 25.3 Çdo heqje dore nga të drejtat, pushtetet ose ndreqjet që mund të bëhen nga palët sipas kontratës duhet të bëhet me shkrim, të ketë datë dhe të firmoset nga një përfaqësues i autorizuar i palës që bën këtë dorëheqje dhe duhet të specifikojë të drejtën dhe masën në të cilën ajo lëshohet.

#### **Neni 26: Ndryshimi i Porosisë**

- 26.1 Autoriteti Kontraktor rezervon të drejtën të drejtën të porosisë Mallra ose Shërbime shtesë deri në një masë që nuk i kalon 20% të çmimit total të kontratës. Çdo porosi shtesë duhet të bëhet në mënyrë konsistente me rregullat dhe procedurat e parashikuara në Ligjin mbi Prokurimin Publik.

#### **Neni 27: Ndërprerja për Mosplotësim**

- 27.1 Autoriteti Kontraktor mund të ndërpresë kontratën në tërësi ose pjesërisht nëse:
- Kontraktuesi dështon në dorëzimin e Mallrave brenda periudhës së specifikuar në kontratë ose brenda zgjatjes së dhënë; ose,

b) Kontraktuesi dështon të zbatojë ndonjë detyrim tjetër të kontratës.

27.2 Autoriteti Kontraktor duhet të njoftojë me shkrim Kontraktuesin për ndërprerjen për mosplotësim dhe t'i japë Kontraktuesit 15 ditë të ndreqë mosplotësimin me përjashtim kur ndërprerja është bërë për veprime korruptive ose të paligjshme, rast në të cilin ndërprerja do të jetë e menjëhershme.

### **Neni 28: Ndërprerja për Shkak të Falimentimit**

28.1 Autoriteti Kontraktor mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse Kontraktuesi falimenton ose bëhet i paafte të paguajë.

28.2 Autoriteti Kontraktor duhet t'i japi Kontraktuesit njoftim me shkrim për ndërprerjen.

### **Neni 29: Ndërprerja për Shkak të Interesit Publik**

29.1 Autoriteti Kontraktor mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse gjykon se ky veprim duhet ndërmarrë për t'i shërbyer sa më mirë interesit publik.

29.2 Autoriteti Kontraktor duhet të njoftojë me shkrim Kontraktuesin për ndërprerjen..

29.3 Autoriteti kontraktor duhet të paguajë Kontraktuesin për të gjitha Mallrat e pranuar dhe Shërbimet e lidhura me to të kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Kontraktuesit dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjesshme të Mallrave dhe Shërbimeve të lidhura me to. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Kontraktuesit do t'i kërkohet të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

### **Neni 30: Nënkontraktimi**

30.1. Një nënkontratë do të jetë e vlefshme vetëm nëse është në formën e një marrëveshjeje të shkruar me anë të së cilës kontraktori i beson kryerjen e një pjese të detyrimeve të kontratës së tij një pale të tretë.

30.2 Kontraktori nuk duhet të nënkontrakttojë pa aprovimin paraprak me shkrim të Autoritetit Kontraktor dhe jo më shumë se 40% të vlerës së kontratës. Kontraktori duhet të njoftojë Autoritetin Kontraktor për elementet e kontratës që nënkontraktohet dhe dokumentacionin që provon aftësinë e nën kontraktorit. Autoriteti Kontraktor duhet të lajmërojë kontraktorin për vendimin e tij, brenda 5 ditëve nga marrja e njoftimit, duke shprehur arsyet nëse e aprovon apo jo atë.

30.3 Çdo nënkontraktor ka të drejtë të marrë pjesë në prokurimin publik sipas Ligjit mbi Prokurimin Publik. Autoriteti mund të parashikojë pagesa direkte tek nënkontraktori për mallrat që do të furnizojë.

30.4 Kontraktori mbetet plotësisht përgjegjës për zbatimin e kontratës pavarësisht nga sjellja e nënkontraktorit.

### **Neni 31: Transferimi i të Drejtave**

31.1 Kontraktuesi nuk mund të transferojë, tërësisht ose pjesërisht, detyrimet e tij sipas kontratës me përjashtim kur jepet miratimi paraprak i Autoritetit Kontraktor.

### **Neni 32: Sigurimi i Kontratës**

32.1 Përpara nënshkrimit të kontratës, kontraktuesi duhet t'i dorëzojë Autoritetit Kontraktor sigurimin e kontratës në shumën dhe formën e kërkuar.

32.2 Shuma e sigurimit të kontratës duhet t'i paguhet Autoritetit Kontraktor si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga dështimi i Kontraktuesit në plotësimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.

32.3 Garancia e sigurimit të kontratës do t'i kthehet Kontraktuesit jo më vonë se 30 ditë pas datës së pranimit të Mallrave. Megjithatë, pesë (5) përqind e depozitës do të mbahet deri në përmbushjen e kënaqshme të detyrimeve të kontratës.

### **Neni 33: Baza Ligjore**

33.1 Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit shqiptar në fuqi.

### **Neni 34: Zgjidhja e Mosmarrëveshjeve**

34.1 Autoriteti Kontraktor dhe Kontraktuesi duhet të bëjnë çdo përpjekje të zgjidhin mosmarrëveshjet ose konfliktet e ndodhura midis tyre ose në lidhje me këtë marrëveshje me negociata direkte.

34.2 Në se palët dështojnë në zgjidhjen e mosmarrëveshjes ose konfliktit, problemet do të konsiderohen me anë të zgjidhjes së mosmarrëveshjeve sipas kontratës dhe procedurave juridike në fuqi sipas legjislacionit të Republikës së Shqipërisë.

### **Neni 35: Përfaqësimi i Palëve**

35.1 Çdo palë duhet të emërojë me shkrim një person ose post organizativ, që do të jetë përgjegjës, në emër të palës, për marrjen e komunikatave dhe për përfaqësimin e palës në çështjet e lidhura me ekzekutimin e kontratës.

35.2 Secila palë duhet të lajmërojë palën tjetër menjëherë për ndonjë ndryshim në emërimin e përfaqësuesit të palës. Nëse njëra palë dështon të lajmërojë, duhet të marrë përsipër çdo humbje të shkaktuar nga dështimi për të dhënë njoftim të mjaftueshëm.

35.3 Palët mund të emërojnë persona ose njësi organizative shtesë për të përfaqësuar palën në veprime ose veprimtari të veçanta, rast në të cilin njoftimi me shkrim duhet dhënë dhe duhet të përcaktojë shtrirjen e autoritetit të përfaqësuesit.

### **Neni 36: Lajmërimet**

36.1 Çdo lajmërim i dhënë nga njëra palë tjetrës sipas kontratës duhet të bëhet me shkrim në adresën e specifikuar në kontratë.

36.2 Njoftimi do të ketë efekt sapo të dorëzohet.

**Neni 37: Llogaritja e Afateve**

37.1 Të gjitha referencat e ditëve do të jenë ditë kalendarike.

## Shtojca 17

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor ]

### **KUSHTET E VEÇANTA** **Mallrat – Procedurë e Hapur**

Kushtet e veçanta të Kontratës hartohen në përputhje me objektin konkret të kontratës. Në rast se ka mospërputhje midis KPK dhe KVK do të mbizotërojnë Kushtet e veçanta të kontratës.

#### **Neni 1: Përkufizime**

- |     |              |            |       |
|-----|--------------|------------|-------|
| 1.1 | Autoriteti   | Kontraktor | është |
| 1.2 | Kontraktuesi |            | është |

#### **Neni 2: Sigurimi i Kontrates**

- 2.1 Sigurimi i Kontratës në shumën prej (10% të vlerës së ofertës) duhet të ofrohet nga Kontraktuesi për të siguruar egzekutimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.
- 2.2 Sigurimi i Kontratës do t'i lëshohet ose kthehet, menjehere Kontraktuesit sipas formularit të mëposhtëm:

#### **Neni 3: Fillimi i Zbatimit**

- 3.1 Zbatimi i kontratës duhet të fillojë më \_\_\_\_\_. Nëse data nuk është e përcaktuar, zbatimi do të fillojë në datën që Kontraktuesi nënshkruan formularin e kontratës.

#### **Neni 4: Inspektimet dhe Testimet**

- 4.1 Inspektimet dhe testimet para pranimit të Mallrave do të bëhen:

**Neni 5: Kushtet e Dorëzimit**

- 5.1 Data (t) dhe vendi (et) i dorëzimit të Mallrave do të bëhet sipas Grafikut të Lëvrimit të parashikuar në këtë kontratë.
- 5.2 Kontraktuesi duhet të njoftojë Autoritetin Kontraktor \_\_\_\_\_ ditë para çdo dorëzimi të Mallrave.
- 5.3 Lajmërimi i dorëzimit duhet të bëhet me shkrim, faks, postë, e-mail etj, tek:
  
- 5.4 Nëse Autoriteti Kontraktor i merr Mallrat nga një palë e tretë, lajmërimi i dorëzimit duhet të përfshijë listën e dokumentave të nevojshme për marrjen e Mallrave dhe të tregojë se ku dhe kur do t'i jepen dokumentat Autoriteti Kontraktor.
- 5.5 Nëse Autoriteti Kontraktor i merr Mallrat nga një palë e tretë, Kontraktuesi duhet të dorëzojë të gjitha dokumentat e nevojshme për marrjen e Mallrave tek:

**Neni 6: Kushtet e Pagesës**

- 6.1 Pagesa e Mallrave duhet bërë brenda \_\_\_\_\_ ditëve nga data e pranimit të Mallrave ose nga data e marrjes së kërkesës me shkrim të pagesës, sado vonë që të vije. Nëse nuk është specifikuar, periudha kohore do të jetë 30 ditë.
- 6.2 Monedha e pagesës do të jetë \_\_\_\_\_. Nëse është lënë e paplotësuar, pagesa do bëhet me monedhën Shqiptare.

**Neni 7. Pagesa Paraprake**

- 7.1 Përqindja e pagesës paraprake do të jetë \_\_\_\_\_. Nëse nuk është specifikuar, Kontraktuesi nuk do të marrë pagesë paraprake.
- 7.2 Nëse është premtuar një pagesë paraprake, avanca do të paguhet brenda \_\_\_\_\_ ditëve nga marrja e sigurimit të kontratës.

- 7.3 Nëse jepet pagesa paraprake, shuma do të hiqet nga pagesa që duhet t'i jepet Kontraktuesit sipas formulës së mëposhtme:

### **Neni 8. Shërbimet në Lidhje me to**

- 8.1 Kushtet e veçanta të mëposhme do të zbatohen për kryerjen e pagesës së shërbimeve të lidhura
- 
- 

### **Neni 9. Zbritja e garancisë së kontratës**

- 9.1 Nëse parashikohet zbritje periodike të garancisë së kontratës ajo kryhet si më poshtë
- 
- 

Nëse nuk plotësohet, garancia mbetet e pandryshuar.

### **Shtojca 18**

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor ]

## **FORMULARI I PUBLIKIMIT TË NJOFTIMIT TË KONTRATËS SË NËNSHKRUAR**

### **Seksioni 1 Autoriteti Kontraktor**

#### **1.1 Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor**

Emri \_\_\_\_\_  
Adresa \_\_\_\_\_  
Tel/Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_  
Faqja në Internet \_\_\_\_\_

#### **1.2 Lloji i autoritetit kontraktor:**

Institucion Qëndror	Institucion i Pavarur
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Njesi e Qeverisjes Vendore	Tjetër



## Seksioni 2. Objekti i Kontratës

2.1 Numri i referencës së procedurës/lotit \_\_\_\_\_

### 2.2 Lloji i “Kontratave Publike për Mallra”

Blerje	Qira	Leasing	Blerje me këste	Një kombinim i tyre
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 2.3 Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po  Jo

Nëse Po, lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me 1 Operator Ekonomik

Me disa operatorë ekonomikë

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po  Jo

### 2.4 Përshkrim i shkurtër i kontratës

1 Fondi limit \_\_\_\_\_

2. Burimi i Financimit \_\_\_\_\_

3. Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër \_\_\_\_\_

### 2.5 Kohëzgjatja e kontratës ose afati kohor për ekzekutimin:

Kohëzgjatja në muaj    ose ditë

ose

duke filluar nga   /   /     me përfundim në   /   /

### 2.6 Ndarja në LOTE:

Po  Jo

Nëse Po, numri i LOTEVE:

## 2.7 Opsionet:

Numri i rinovimeve të mundshme(nëse ka):

ose: nga   në

## 2.8 Kontrate me nenkontraktim:

Po  Jo

## Seksioni 3. Procedura

### 3.1 Lloji i procedurës: E Hapur

### 3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) çmimi më i ulët

ose

B) oferta ekonomikisht më e favorshme

lidhur me rëndësinë: Çmimi   pikë   
etj.   pikë

3.3 Numri i ofertave të dorëzuara:

Numri i ofertave të rregullta:

3.4. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standartet e përgatitura nga Agjencia Kombetare e Shoqërisë së Informacionit:

Po  Jo

**3.5. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rastin kur standartet janë të paaplikueshme, është marrë miratimi paraprak nga Agjencia Kombetare e Shoqërisë së Informacionit**

Po  Jo

**Seksioni 4 Informacion mbi kontratën**

**4.1 Numri i Kontratës:** \_\_\_\_\_ **Data e Kontratës** //

**4.2 Emri dhe adresa e kontraktorit**

Emri \_\_\_\_\_  
Adresa \_\_\_\_\_  
Tel/Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_  
Faqja e Internetit \_\_\_\_\_

**4.2.1 Emri dhe adresa e nenkontraktorit/eve**

Emri \_\_\_\_\_  
Adresa \_\_\_\_\_  
Tel/Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_  
Faqja e Internetit \_\_\_\_\_

**4.3 Vlera totale përfundimtare e kontratës (duke përfshirë lotet opsionet dhe nenkontraktimin):**

Vlera \_\_\_\_\_ (pa TVSH) Monedha \_\_\_\_\_  
Vlera \_\_\_\_\_ (me TVSH) Monedha \_\_\_\_\_

**4.3.1 Vlera totale e nenkontraktimit :** \_\_\_\_\_

Vlera \_\_\_\_\_ (pa TVSH) Monedha \_\_\_\_\_  
Vlera \_\_\_\_\_ (me TVSH) Monedha \_\_\_\_\_

#### 4.4 Informacione shtesë

---

---

Data e shpërndarjes së këtij njoftimi □ □ / □ □ / □ □ □ □

#### Shtojca 18/1

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

#### 1. Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Tel/Fax \_\_\_\_\_

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

Faqja në Internet \_\_\_\_\_

2. Lloji i procedurës: \_\_\_\_\_

3. Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër \_\_\_\_\_

4. Numri i referencës së procedurës/lotit \_\_\_\_\_

**5. Fondi limit** \_\_\_\_\_

**6. Vlera totale përfundimtare e kontratës** (duke përfshirë lotet opsionet dhe nenkontraktimin):

Vlera \_\_\_\_\_ (me TVSH) Monedha \_\_\_\_\_

Vlera e nenkontraktimit \_\_\_\_\_ me Tvsh Monedha \_\_\_\_\_

**7. Data e lidhjes së kontratës** \_\_\_\_\_

**7. Emri dhe adresa e kontraktorit /nenkontraktorit**

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Nr. NIPT \_\_\_\_\_

## Shtojca 19

[Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve]

[ Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik]

### FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

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

\* \* \*

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës ]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [ objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

\* \* \*

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, dhe me kusht që [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] t'i jetë akorduar kontrata,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës / kompanisë së sigurimeve] në një shumë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ekzekutimit të kontratës, që do të nënshkruhet me [emri i autoritetit kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mos-përmbushjen e kushteve të kontratës.

Ky Sigurim është i vlefshëm deri në zbatimin plotë të kontratës.

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimeve]

## Shtojca 20

### FORMULARI I ANKESËS PRANE AUTORITETIT KONTRAKTOR

Ankesë drejtuar: *Autoriteti Kontraktor*

#### Seksioni I. Identifikimi i Ankimuesit

*Ankimuesi mund të jetë një ofertues ose ofertues i mundshëm (psh, si individ, në partneritet, në bashkëpunim, në bashkim shoqëror).*

---

Emri i plotë i ankimuesit (ju lutem shtypeni)

---

Adresa

Qyteti	Shteti	Kodi Postar/Kodi Zip
Nr. Telefoni (duke përfshirë edhe prefiksin e zonës)	Nr. Faksi (duke përfshirë edhe prefiksin e zonës)	
E-mail		
Emri dhe pozicioni i zyrtarit të autorizuar që plotëson ankesën (ju lutem, shtypeni)		
Firma e zyrtarit të autorizuar	Data (viti/muaji/dita)	
Nr. Telefoni (duke përfshirë prefiksin e zonës)	Nr. Faksi (duke përfshirë prefiksin e zonës)	

## Seksioni II. Informacion për Procedurën

### 1. Numër Identifikimi

*Plotësoni numrin e kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentat e tenderit, duke përfshirë llojin e procedurës së përdorur për prokurimin në fjalë (psh, Kërkesë për Propozime(KP), Procedurë e Hapur(PH), Procedurë e Kufizuar(PK), Procedurë me Negociim(PN), Shërbim Konsulence (SHK), Konkurs Projektimi (KP).*

---

### 2. Autoriteti Kontraktor

*Emri i autoritetit kontraktor që administron procesin e prokurimit.*

---

### 3. Vlera e Përlogaritur e Prokurimit

*Llogaritja e vlerës së kontratës (shuma e shprehur në shifra dhe fjalë)*

---

**4. Objekti i Kontratës**

*Përshkrim i shkurtër i punëve/mallrave/shërbimeve që blihen.*

---

**5. Afati Përfundimtar për Dorëzimin e Ofertës**

*Afati përfundimtar për dorëzimin e ofertave.*

---

Data (viti/muaji/dita)

**6. Data e Përcaktimit të Kontratës Fituese**

---

Data (viti/muaji/dita) nëse zbatohet

**Seksioni III. Përshkrimi i ankesës**

**1. Baza Ligjore e Ankesës**

(shkruani shkeljen ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumenta, etj)

---

**2. Deklaratë e Hollësishme e Fakteve dhe Argumenteve**

*Jepni një deklaratë të hollësishme të fakteve dhe argumenteve që mbështesin ankesën tuaj. Për çdo arsye të ankesës specifikoni datën në të cilën u vutë në dijeni për faktet e lidhura me arsyet e ankesës. Përmendni edhe seksionet përkatëse të dokumentave të tenderit, nëse zbatohen. Përdorni faqe shtesë, nëse është e nevojshme.*

**3. Lista e Shtojcave**

*Që një ankesë të konsiderohet e dorëzuar, ajo duhet të jetë e plotë. Bashkangjisni një kopje të lexueshme të të gjithë dokumentave që kanë lidhje me ankesën tuaj dhe një listë të të gjithë këtyre dokumentave. Dokumentat duhet të përfshijnë normalisht **çdo njoftim të publikuar, të gjitha dokumentat e tenderit, me të gjitha ndryshimet dhe shtojcat, propozimin tuaj**. Përcaktoni se cili prej informacioneve është konfidencial, nëse ka të tillë. Shpjegoni se përse informacioni është i tillë, ose dorëzoni një version të dokumentave përkatëse me pjesët konfidenciale të hequra dhe një përmbledhje të përmbajtjes.*

---



Dërgojeni formularin e plotësuar të ankesës për prokurimin, të gjitha shtojcat e nevojshme dhe disa kopje shtesë, pranë **autoritetit kontraktor**

Shënim: Për ankesat pranë Komisionit të Prokurimit Publik duhet ti referoheni Formulari të Ankesës se nxjerrë nga ky institucion.

**Nr. Faks:**

**E-mail:**

**Nënshkrimi dhe Vula e ankuesit**

**Shtojca 21**

**DRAFTI I MARRËVESHJES KUADËR**  
( KU TË GJITHA KUSHTET JANË TË PËRCAKTUARA )  
**PËR PUNË / MALLRA / SHËRBIME**

[Përdorimi i këtij draft marrëveshje është detyruese për të gjitha Autoritetet Kontraktore që do të përdorin marrëveshjen kuadër)

**Nr** \_\_

**DATA:**

Kjo kontratë lidhet më [data], midis [emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor] tani e tutje të referuar si “Autoriteti Kontraktor” dhe [emri dhe adresa e Kontraktuesit] të përfaqësuar nga [përfaqësuesi], tani e tutje i quajtur si “Kontraktuesi”.

Kontraktori, me anë të ofertës së tij, me datë [data] bie dakord të furnizojë mallrat, ashtu siç janë të specifikuar në kushtet e përcaktuara në:

- Këtë kontrate
- Formularin e Deklarimit të Ofertës, të paraqitur nga Ofertuesi
- Specifikimet Teknike
- Formularin e çmimit të ofertës

Të gjitha këto dokumenta të bashkangjitur përbëjnë pjesë integrale të kësaj kontrate.

## **Neni 1 Objekti**

1.1 Objekti i marreveshjes kuadër është të përcaktojë kushtet, përfshirë çmimet per njësi dhe rregullat për dorëzimin e mallrave/shërbimeve/puneve në vijim.

[përshkrimi i përgjithshëm]

1.2 Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatorët ekonomikë, palë në marrëveshje. P.sh. kurdoherë që Autoriteti Kontraktor i përfshirë në këtë marreveshje, do të blejë artikuj në bazë të kësaj kontrate, duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me artikuj për furnizim me sasi të tyre përkatëse.

1.3 Sasi të parashikuara, janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t'i blerë ato. Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak apo më shumë sasi se sa ato të parashikuara.

1.4 Kontraktuesi nuk do të ketë të drejtë kompensimi dhe NUK do t'i lejohet të bëjë ndryshime të çmimeve të njësisë, për shembull në rast se autoriteti kontraktor vendosë të blejë më pak apo më shumë sasi se sa ato të specifikuar dhe/ose në rast se autoriteti kontraktor vendos të mos blejë asnjë nga këto sasi për disa artikuj.

1.5 Kohëzgjatja e marrëveshjes kuadër:

---

## **Neni 2 Çmimi**

2.1 Çmimet për njësi për punë/mallra /shërbime janë treguar në Formularin e Çmimit të Ofertës.

2.2 Çmimet e njësi duhet të jenë fikse dhe nuk duhet t'i nënshtrohen ndryshimeve për porositë e vendosura në këtë marrëveshje kuadër.

## **Nënshkrimet dhe Datat**

**Për Kontraktuesin**

**Për Autoritetin Kontraktues**

<b>Emri:</b>		<b>Emri:</b>	
Pozita:		Pozita:	
Nënshkrimi:		Nënshkrimi:	
Data:		Data:	
<b>Vula:</b>		<b>Vula:</b>	

**Shtojca 22**

**DRAFTI I MARRËVESHJES KUADËR**  
**( KU JO TË GJITHA KUSHTET JANË TË PËRCAKTUARA )**  
**PËR PUNË / MALLRA / SHËRBIME**

**Emri i Autoritetit Kontraktues,**

Dhe

**Emri i Kontraktuesit**

Bien dakord si vijon:

**Të nënshkruajnë këtë Marrëveshje kuadër për objektin :** < vendosni titullin > me numrin identifikues : <vendosni Numrin e Prokurimit>

**Neni 1 Objekti**

1.1 Objekti i kësaj marrëveshje kuadër është të vendosë rregullat për kontratat të cilat do të lidhen përmes procesit të mini-konkursit vetëm ndërmjet operatorëve ekonomike që janë palë e kësaj marrëveshje kuadër.

1.2 Kjo marrëveshje kuadër nuk është një kontratë në vete, por përcakton kushtet për kontratat që do të lidhen në bazë të saj.

1.3 Kontraktuesi është vetëm një nga palët e marrëveshjes kuadër.

## **Neni 2 Detyrimet e Palëve**

2.1 Autoriteti Kontraktues, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë kontraktuesit “Ftesën për Oferte” kurdo që paraqitet nevoja për punë/mallra/shërbime.

2.2 Kontraktuesi, detyrohet të dorëzojë një ofertë kurdo që kërkohet nga Autoriteti Kontraktor.

## **Neni 3 Kontratat në zbatim të marrëveshjes kuadër**

3.1 Kontratat do të nënshkruhen vetëm pas procesit të mini-konkursit.

## **Neni 4 Procesi i mini-konkurrencës**

4.1 Procesi i mini- konkursit do të kryhet me të gjithë operatorët ekonomike, palë në marrëveshjen kuadër, kurdoherë që paraqitet nevoja për punë /mallra/shërbime për Autoritetet Kontraktore.

4.2 Autoriteti Kontraktor do të ri-hapë konkursin në bazë të kushteve të njëjta ose të kushteve të tjera të vendosura në ftesën për ofertë, sipas përcaktimeve në dokumentat e tenderit.

4.3 Kurdoherë që paraqitet nevoja për punë/mall /shërbim Autoriteti Kontraktor duhet të përgatisë Ftesat për Oferte dhe t'ua dërgojë të gjithë operatorëve ekonomike, palë në marrëveshjen kuadër. Vlerësimi i ofertave do të bëhet sipas kriterëve të përcaktuara në Ftesën për Ofertë.

## **Neni 5 Kohëzgjatja e marrëveshjes kuadër**

---

### **Nënshkrimet dhe datat**

**Për Kontraktuesin**

**Për Autoritetin Kontraktues**

<b>Emri :</b>		<b>Emri:</b>	
Pozita:		Pozita:	
Nënshkrimi:		Nënshkrimi:	
Data:		Data:	
<b>Vula:</b>		<b>Vula:</b>	

### Shtojca 23

[ Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor ]

#### FORMULARI I NJOFTIMIT TE ANULIMIT

##### 1.Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Tel/Fax \_\_\_\_\_

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

Faqja në Internet \_\_\_\_\_

1. **Lloji i procedurës:** \_\_\_\_\_

2. **Numri i Referencës:** \_\_\_\_\_

3. **Objekti i kontratës** \_\_\_\_\_

4. **Fondi limit** \_\_\_\_\_

5. **Arsyet e Anulimit:**

Bazuar në Ligjin Nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për Prokurimin Publik” i ndryshuar, neni 24, pika 1:

a) ;

b) ;

c) ;

ç) ;

d) ;

dh) ;

Etj. \_\_\_\_\_

6. **Informacione shtesë**

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

Data e shpërndarjes së këtij njoftimi.