

SQARIM, DATË 25.04.2020

“Për procedurën e prokurimit, Tender i Hapur mbi kufirin e lartë monetar, Marrëveshje Kuadër me disa operatorë ekonomik ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, me afat të Marrëveshjes Kuadër 24 muaj me objekt “Blerje artikuj ushqimorë, për Drejtorinë e Përgjithshme të Burgjeve”, e ndarë në 6 (gjashtë) Lote, KONKRETISHT Në Lotin 4 "Blerje ushqime koloniale për Drejtorinë e Përgjithshme të Burgjeve", me fond limit: 155,587,640 (njëqind e pesëdhjet e pesë milion e pesëqind e tetëdhjetë e shtatë mijë e gjashtëqind e e dyzetë) Lekë (pa TVSH) me REF-53914-03-11-2020

Në zbatim të nenit 42, të ligjit nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin Publik”, (i ndryshuar), dhe nenit 62 të VKM-së nr. 914 datë 29.12.2014 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, i ndryshuar, si dhe nisur edhe nga një kërkesë për sqarim e ardhur në SPE, sqarojmë të gjithë operatorët ekonomikë të interesuar si vijon:

Specifikimet teknike të artikullit ushqimor **marmalatë molle cilësi e parë**, janë të publikuara në dokumentin e publikuar në SPE i emërtuar “**Anex 1 Technical Specifications**”, tek **LOT 4 “COLONIAL FOOD”**, artikulli nr.8 në gjuhën angleze.

Të përkthyer në gjuhën shqipe janë si më poshtë:

MARMALATË

Bazuar në SSH 1416:1987 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

- **Marmalatë e pasterilizuar e cilësisë së parë.**
- **Sipas frutit: molle, fiku.**

Kërkesat cilësore

Treguesit Shqisorë:

- *Era:* Të ketë erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron, pa erë të huaj.
- *Shija:* E pëlqyeshme, e ëmbël pa shije fermentimi dhe karamelizimi, pa shije të hidhur ose shije tjetër të huaj.
- *Pamja e jashtme:* sipërfaqja jo e ngjyeshme, jo e sheqerosur, të jetë elastike dhe e shndritshme.
- *Shenja myku dhe fermentimi:* nuk lejohen.
- *Ngjyra e brendshme:* Të ketë ngjyrë të njëllojtë karakteristike e frutave të ziera me sheqer. Për marmalatën me ngjyrë të çelur nuk lejohen nuanca me ngjyrë të verdhë të errët.
- *Sipërfaqja:* E njëllojtë, pa pjesë të djegura, fletë fruti, fara dhe pjesë të fermentuara.
- *Konsistenca:* normale karakteristike për llojin.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit:* $68 \pm 2 \%$.
- *Sheqeri gjithsej:* $60 \pm 2 \%$.
- *Hiri i patretshëm në 10 % acid kloridrik:* jo më shumë se 0.1 %.
- *Acid benzoik ose sorbik:* jo më shumë se 0.15 %.
- *Acid sulfuror i lirë, mg/kg* jo më shumë se 20.
- *Aciditet i përgjithshëm i llogaritur me acid malik:* jo më shumë se 15 %.
- *Përmbatja e kripërave të metaleve të rënda, mg/kg:* jo më shumë se:
 - *Kallaji:* 100

- Bakri: 12
- Arseniku: 0.2
- Zinku: 10
- Plumbi: 1

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. Marmalata të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Marmalata tregtohet edhe me pako të veshura me qese polietileni, letër oleate ose telefoni me masë sipas kërkesave të AK-së me shmangie $\pm 2\%$.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohet:

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

Marmalata depozitohet në ambiente të pastra, të freskëta, të thata dhe të ajrosura në temperaturë 20°C dhe lagështi 65-75%. Depot duhet të jenë të dezinfektuara. Nuk lejohet magazinimi i marmelatës me lëndë të tjera që mund ti japin erë.

Marmalata e pasterilizuar ruhet deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

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.

Ju falënderojmë për mirëkuptimin,