

PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Mall

**PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE
KRITEREVE PËR KUALIFIKIM**

(Ky procesverbal është për efekt publikimi bashkë me dokumentet e tenderit)

OBJEKTI I PROCEDURËS: Blerje Ushqime per kopshte e cerdhe
KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):15894210-6
VLERA E FONDIT LIMIT: **7,350,000** leke Pa Tvsh

Në bazë të nenit 21, pika 2, të Ligjit nr.162/2020 “Për prokurimin publik”, nenit 2, pika 2/c dhe nenit 78, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021“Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”,autoriteti/enti kontraktor Bashkia Kukes, ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e specifikimeve teknike dhe kriterëve për kualifikim për procedurën e sipërcituar, me përmbajtjen si më poshtë:

I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:

- a. Sigurim oferte, sipas Shtojcës 3 (147.000 leke pa Tvsh)
- b. Formulari përmbledhës i vetdeklarimit sipas shtojcës 8

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen në nenet 76, 82 dhe 83 të LPP, nenit 26, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”.

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:

2.1. Përshtatshmëria për të kryer veprimtarinë profesionale (nëse është e aplikueshme):

Sipas Shtojcës 7, pika 1 ”Kriteret e përgjithshme të përzgjedhjes/kualifikimit”.

Ne hartimin e kriterëve për kualifikim, për objektin e prokurimit që përfshin furnizimin me produkte ushqimore, AK-ja ka përfshirë kërkesat e veçanta nga legjislacioni i fushës lidhur me disponimin e licensave dhe lejeve nga ana e operatoreve ekonomik ofertes.

Operatoret ekonomik pjesëmarrës në këtë prokurim duhet që të plotësojnë kapacitetet ligjore, teknike dhe profesionale për kryerjen e këtij prokurimi.

- Produktet ushqimore duhet të jenë konform standardeve teknike të përcaktuara në ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin” si dhe akteve nenligjore të dala në zbatim.

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a dhe 2, të LPP, nenit 40, pika 5, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 ”Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”,

(Shënim: përcaktoni nëse është rasti, aktin konkret ligjor ose nënligjor që parashikon plotësimin e ndonjë kërkesë specifike për ushtrimin e veprimtarisë profesionale që lidhet me objektin e prokurimit).

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- a. Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiros vjetore për vitet financiare (2019, 2020, 2021) ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 40% e vlerës së përllogaritur të fondit limit që prokurohet.

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore që deklaron një subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili perkthehet në kapacitet për të realizuar kontratën objekt prokurimi

Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e xhiros që mund të kërkohej, autoritetet/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të xhiros brenda këtij marzhi.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar\

Ligji Nr.9920, datë 19.5.2008 për procedurat tatimore në republikën e shqipërisë i ndryshuar.

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen afatet për paraqitjen nga tatimpaguesit të deklaratës vjetore pranë organeve tatimore).

Neni 29, Cdo tatimpagues për gatit deklaratën vjetore të të ardhurave të të ardhurave të tatueshme në formën e përcaktuar në udhëzimin e Ministrisë të Financave në zbatim të këtij ligji. Tatimpaguesit paraqesin deklaratën vjetore në organet tatimore brenda datës 31 mars të vitit pasardhës.

- b. Kopje e vërtetuar të bilanceve të tre viteve të fundit (2019, 2020 dhe 2021) të paraqitur pranë Administratës Tatimore të konfirmuar nga ky autoritet. **ku të paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit**, të shoqëruara me Akt Ekspertizës dhe Ekspertit Kontabil të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të VKM nr.285, datë 19.05.2021, neni 43, pika 4 (shëno bazën ligjore), ku bilancet e dy viteve të njëpasnjëshme, nuk duhet të kenë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit

(Shënim: ky kriter vendoset vetëm në rastet kur vlerësohet nga autoriteti/enti kontraktor)

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, ligjit nr.25/2018 "Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare"

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen rastet kur personat juridikë kanë detyrimin që të kryejnë auditimin ligjor të pasqyrave financiare vjetore, përpara publikimit të tyre, nga eksperte kontabil ose shoqëri audituese).

2.3 Kapaciteti teknik:

Për të provuar përvojën e mëparshme, autoriteti/enti kontraktor kërkon dëshmi për realizimin me sukses të një ose disa kontratave të mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit.

Në çdo rast, vlera totale e kërkuar duhet të jetë në një vlerë jo më të vogël se 40% të vlerës së

përlllogaritur të kontratës, që prokurohet dhe që është realizuar gjatë tre viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

a. Autoriteti/enti kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës ose/dhe fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.

b. Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" dhe nenit 40, pika 4 (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik". Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që furnizimet e mëparshme të ngjashme të jenë në vlerën jo më pak se 20 % të vlerës së fondit limit, që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin e sipërcituar.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:

Nese operatori ekonomik ka realizuar me sukses nje kontrate e cila i pergjegjet 20% te vleres se fondit limit atehere ai ka kapacitet per te realizuar kontraten ne fjale. Percaktimi i kesaj vlere eshte bere ne perputhje me aktet ligjore dhe nenligjor 1,470,000(njemilione katerqindesh tatedhjetemije)

Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e kontratave të ngjashme që mund të kërkohet, autoritete/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të kontratave të ngjashme brenda këtij marzhi.

Ofertuesi i kualifikuar I pari duhet të paraqesë Vërtetim të leshur nga Administrata tatimore, ku të specifikohet Nr. i punonjesve për secilin muaj (formulari E-SIG02/a) për periudhën Tetor, Nentor, Dhjetor 2022.

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentim: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" dhe nenit 40, pika 5/c, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë fuqinë punëtore të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit, që ka në dispozicion apo që mund t'i vihen në dispozicion operatorit ekonomik për të përmbushur kontratën.

2.3.1 Operatorët Ekonomik duhet të paraqesin çertifikata të lëshuara nga organe të pavarura, që vërtetojnë pajtueshmërinë e tyre me standardet e kërkuara të cilësisë:

- a) Çertifikatën e Menaxhimit të Cilësisë (ISO) 9001:2015, për cilësinë e mallrave/produkteve ushqimore, të lëshuara nga organet kompetente
- b) Çertifikatë që garanton sigurinë e ushqimeve ISO 22000:2018 (ose ekuivalente me të), të lëshuar nga organet kompetente

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve per kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi:Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenit 44, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

-Per operatorin ekonomik/BOE vendas, kerkohet licenca e cila te jete leshuar nga Qendra Kombetare e Biznesit ose QKL me kategorite e meposhtme:

II.1.A - Prodhim , perpunim, shperndarje me shumice e ushqimeve per njerez

-Per OE/BOE vendas:Licenca te jete leshuar nga Qendra Kombetare e Biznesit , me kategorite e meposhtme:-**II.1.B** - shitje e ushqimeve me origjine shtazore per njerez (mish dhe nenprodukte te tij) -Akt – Miratimi higjeno-sanitar,-Deklarate nga Operatori Ekonomik qe ambjenti i ploteson kriteret e kerkuara.

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve per kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", nenit 40, pika 5, gërma a,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021"Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"

Me anë të këtij kriteri kërkoheq operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencat profesionale për prodhimin dhe/ose furnizimin e mallrave, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore.

***Shënim:** Kjo kërkesë do të përmbushet nëpërmjet Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit, ndërsa dokumentacioni provues, do të dorëzohet vetëm nga Operatori Ekonomik i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve ankimit, sipas përcaktimeve të bëra në pikën 6, të nenit 26, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", i ndryshuar.*

2.3.2.Operatori ekonomik duhet te kete pjese te stafit teknik nje numer prej dy punonjesish shofer, te pajisur me leje drejtimi (ne daten e ofertimit kjo te deshmoheq me paraqitjen e **formularit te vetdeklarimit**)

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve per kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" dhe nenit 40, pika 5/ b), të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", me anë të këtij kriteri kërkoheq operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë personelin e nevojshëm të kualifikuar për realizimin me sukses të objektit të prokurimit dhe/os ekomponentët e tij.

Për përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë disponimin e numrit minimal të punonjësve në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit.

Ne funksion te zbatimit te kontrates, kerkohet te jene ne dispozicion keto mjete pune:

Nr.	Emertimi	Njesia	Sasia	Gjendja Juridike
1.	Automjet (ATP) per transportimin e produkteve ushqimore	Cope	2	Pronësi ose me qera
2.	Automjet ATV per transportimin e produkteve ushqimore	Cope	1	Pronësi ose me qera

***Shënim:** Kjo kërkesë do të përmbushet nëpërmjet Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit, ndërsa dokumentacioni provues, do të dorëzohet vetëm nga Operatori Ekonomik i kualifikuar i pari, përpara*

publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve ankimit, sipas përcaktimeve të bëra në pikën 6, të nenit 26, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar.

Për përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë mjetet dhe pajisjet që disponojnë në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit.

Argumentim: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 5/ç, të VKMnr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

2.3.3.Operatori duhet të paraqesë vetëdeklarim, ku të deklarojë se nga kontrolli i fundit ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues, ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentim: Në bazë të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 7, të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”,

II. Argumentimi i specifikimeve teknike:

Përkrahimi 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.

Keto kërkesa janë hartuar në përputhje me parashikimet e dispozitave ligjore/nenligjore “Për ushqimin”, si dhe rekomandimin e APP-se dhe AKU-se, Nr.1017378 Prot. date 26.07.2018 “Mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.

➤ *Ne hartimin e specifikimeve teknike Autoriteti Kontraktor i është referuar:*

Rekomandimit të përbashkët të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit publikuar në adresën www.app.gov.al nr. 10181 prot dhe 8514 prot date 19.11.2018.

Ligjin Nr 9863 date 28.01.2008 “Për Ushqimin”

Në standartet Shtetërore në fuqi për karakteristikat e produkteve Ushqimore

Në VKM Nr.1344 date 10.10.2008 ”Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”

Në udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 22 date 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”

Në hartimin e specifikimeve Teknike produktet ushqimore janë kategorizuar në:

Ushqime me origjinë jo shtazore dhe fruta perime

Ushqime me origjinë shtazore

Emertimin e plote, njësia e matjes, sasitë për çdo artikull janë përcaktuar qartë në tabelat bashkëngjitur ftesës për tender.

Artikujt Ushqimor që do të prokurohen duhet të plotësojnë kërkesat dhe parimet e përgjithshme dhe specifike për higjienën dhe sigurinë ushqimore, kërkesat e përgjithshme për cilësinë e ushqimeve, etiketimin, origjinën, peshën si dhe kërkesat e përgjithshme dhe specifike për higjienën e mjedisit, personelit dhe e mjeteve të transportit që do të furnizojnë ushqimet e prokuruar.

Çdo artikull ushqimor duhet të shoqërohet me raport analize origjinale ose fotokopje të noterizuara të leshuar nga një laborator i autorizuar të kontrollit, ose të referencës, për produktet e ofruara. Raportin e analizës së përgjithshme duhet të jetë i plotë sipas llojit të produktit dhe të lidhur me produktin/motoren e ofruar. Në këtë raport analize duhet të jete shënuar: emertimi i plote i produktit ose një e dhënë tjetër që lidh këtë raport analize me produktin e ofruar.

Produkti ushqimor kur të levrohet, duhet të jetë i shoqëruar me çertifikatën e origjinës dhe fletë analize për treguesit e sigurisë e cilësisë sipas ligjit në fuqi për ushqimin.

Specifikimet teknike për produktet ushqimore:

1. Trahana:

Bazuar në SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhër të 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".

Pamja : mase kokrrizore e miellorë. Pas zierjes paraqitet mase e lidhur e njëtrajtshme. Ngjyra : sipas përberësve të përdorur . Shija dhe era: e këndshme karakteristike e trahanës pak e tharte . Pa erë e shije myku.

Treguesit fiziko kimik

1. Aciditeti i shprehur në acid sulfuric jo më shumë se 0.7.
2. Lageshtia % jo më shumë se 13
3. Yndyra % jo më pak se 2
4. Kripa e gjelles % jo më shumë se 2
5. Përbajtja e metaleve ,zink,plumb dhe baker – nuk lejohen .

Analiza mikrobiologjike

1. E-coli , kerpudha ,myku,insekte,demtues të tjerë nuk lejohen .

Raport analize duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuar .

Paketimi dhe etiketimi ;

Trahanaja paketohet në qese plastike (polietilen) ose leter me mase 0.23-1 kg

Në çdo pako vendoset etiketa ku shënohen artikulli ,masa,standarti në fuqi ,muaji dhe viti i prodhimit ,data e skadencës .

Marketimi :

1. Emertimi i prodhuesit .
 2. Emri i produktit
 3. Peshë neto
 4. Data e prodhimit
 5. Data e skadimit
 6. Kushtetë e vecanta të ruajtjes
- Në etikete vendoset përmbajtja dhe udhëzuesi i përdorimit ,ruajtja dhe transporti.
 - Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti garantohej nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit .

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperm .

Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinale ose fotokopje e noterizuar.

2.Buka: (buke thekre & e integruar)

Bazuar ne SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Pamja e jashtme: Të jetë me formë të drejtë dhe e pastër,jo e djegur dhe jo shumëe zbardhur.

Korja: Nuk duhet të jetë as shumë e fortë as shumë e butë, me trashesi mesatare.

Poret: Duhet të jenë të shpërndara njësoj në të gjithë masën.

Shija dhe era: Duhet ti përgjigjet karakteristikës së llojit të bukës, vjen pak si e ëmbël.

Këto tregues përcaktohen me metodën e analizës organo-leptike.

Rrezja e miellit 72-75%

Cilësia Bukë masive e cilësisë së parë

Treguesit e bukës në bazë të standartit shteteror

Pesha e bukës për nje cope	1000 gr
Lageshtia jo më pak se	44%
Aciditeti jo më pak se	3%
Poroziteti jo më pak se	67%
Kripa	1.7-2 %

Era e shija: karakteristike e bukës së pjekur

Pamja e jashtme: Ngjyre mjalti të kuqe rremtë

Lende të huaja nuk lejohet

Ofertës ekonomike ti bashkanjgjitet raporti i analizës së kryer nga laboratorë të licensuar nga organet kopetente.

AMBALAZHIMI DHE MARKETIMI: BAZUAR NË SSH 1494:1987 OSE EKVIVALENTIN E TIJ.

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar $\pm 3\%$, për çdo bukë.

RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

VERIFIKIMI I KËRKESAVE CILËSORE:

Buka 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 të noterizuara.

3.Miell

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”.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Lloji: miell gruri me rreze 80%
2. Ngjyra: e bardhe me nuance lehtesisht ne te verdhe ne varesi te llojit te grurit.
3. Pjesezat e himeve jane te padukshme ne miellin me rreze 80%.
4. Era dhe shija: ere karakteristike e miellit te grurit,pa ere myku,pa shije te hidhur, te tharte dhe pa shije dhe ere te huaj. Nuk lejohen kercitje.

TREGUESIT Fizike-kimike

1. Lageshtira: 14%
2. Aciditeti : i shprehur ne acid sulfurik jo me shume se 0.115%
3. Hiri: i tretshem ne acid klorhidrik 10%, ne lenden e thate jo me shume se 0.1%
4. Mbisitja (imtesia e bluarjes): per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra,ne siten metalike nr. 54,jo me shume se 2% dhe ne siten e mendafshte,jo me shume se 5%.
5. Gluteni i njome: jo me pak se 25%.
6. Lende minerale nuk lejohen.
7. Perzierje metalike: plumbi,bakri e zinku nuk lejohen.
8. Mikroorganizma patogjene nuk lejohen.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Amballazhimi: ne pako letre me peshe 1 kg.Mbi amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet.Etiketa e produktit te amballazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi.
2. Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta, te dukshme mire, dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe perdorimit.
3. N.q.s eshte i mbuluar me nje material veshes te gjitha informacionet e detyrueshme duhet te figurojne mbi kete te fundit,ose etiketa e amballazhit duhet te jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.
4. Transporti te behet me mjete te pastra,te mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeo-sanitare per transportin e produkteve ushqimore.

MARKETIMI

1. Ne etikete te shenohen:
 2. Emertimi i plote i prodhuesit
 3. Emertimi i produktit
 4. Pesha neto ose volumi i produktit.
 5. Data e prodhimit dhe e skadences.
 6. Kushtet e vecanata te ruajtjes.
 7. Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.
- Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjisllacionit 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.

4.Tershera:

Treguesit shqisor

Pamja e jashtme : te jete kokerr tershere e shtypur ,e paster pa insekte dhe perzjerje te huaja .

Ngjyra karakteristike e tersheres ,e bardhe ne te verdhe te celur .

Shija

dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfaredo ere dhe shije tjeter te huaj.

Demtues hambari te gjalle: nuk lejohen .

Treguesit fiko- kimike

Lageshtia ne % jo me shume se 14

Lendet e huaja,insekte ,papasterti nuk lejohen .

Amballazhimi

Amballazhimi I paketuar me pako me pesh 400 gr -1 kg, e etiketuar.

Marketimi

- Emri i prodhuesit
- Emir i produktit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit kushtet e vecanta te ruajtjes

Malli duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi . Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperM. Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinale ose fotokopje e noterizuar.

5.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.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Pamja e jashtme: Kokrra te shendosha,te pastra,te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit,pa shije dhe ere myku ose prishje.
2. Ngjyra e: e bardhe,lejohen kokrra me nuance ngjyre te verdhe
3. Era dhe shija: Karakteristike e orizit te shendoshe pa shije te tharte,te hidhur,pa ere myku dhe ere tjetër te huaj.

TREGUESIT Fizike-kimike

1. Lageshtira: 12.80%
2. Aciditeti 0.081%
3. Lende te huaja:jo me shume se 0.4%
4. Kokrra te thyera me te vogla se gjysma: jo me shume se 12%.
5. Lende minerale nuk lejohen
6. Kokrra te verdha jo me shume se 4%.
7. Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.
8. Te mos permbaje demtues te gjalle ose te ngordhur.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Amballazhimi: duhet te jete i paketuar ne qese me peshe 1 kg,i etiketuar,me afat skadimi deri ne 1 vit,i shoqeruar me flete analize.
2. Orizi i cilesise se pare duhet te kete me pak se 30% te kokrrave te copetuara,te mos jene te miellezuara.

MARKETIMI

1. Ne etikete te shenohen:
2. Emertimi i plote i prodhuesit
3. Emertimi i produktit
4. Pesha neto ose volumi i produktit.
5. Data e prodhimit dhe e skadences.
6. Kushtet e veçanata te ruajtjes.
7. Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.

8. Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit.

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

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

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

6.Makarona:

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Sipas përberjes:* 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.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Forma: Makarona spageti me gjatësi 25-30 cm, makarona për supë me forma të ndryshme dhe makarona për pastaçë.
2. Pamja e jashtme: Në forma të rregullt, të plota me sipërfaqe të lemuar, deri lehtësisht të ashper.
3. Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qullohen, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkume.
4. Ngjyra: E bardhë, me nuance të verdhe, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysmë e sipërfaqes së seksionit.
5. Era dhe shija: E mirë karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të tharte, të mykur dhe pa çfarëdo shije dhe ere tjetër të huaj.

TREGUESIT Fizike-kimike

1. Lageshtira: jo më shumë se 13%
2. Aciditeti: Acid sulfurik jo më shumë se 0.16%
3. Rritja e volumit pas zierjes jo më pak se dy here.
4. Insekte dhe demtues të tjerë nuk lejohen.

AMBALLAZHIMI ETIKETIMI dhe MARKETIMI

1. Makaronat të jenë të ambalazuara në qese polietileni nga 0.5 -1 kg me etikete ku të shënohen standartet dhe koha e zierjes.
2. Në etikete të shënohen:
3. Emertimi i plote i prodhuesit
4. Emertimi i produktit
5. Peshë neto ose volumi i produktit.
6. Data e prodhimit dhe e skadencës.
7. Kushtet e veçanata të ruajtjes.
8. Rekomandime për mënyrën e përdorimit, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësive, ose mbi vlerat e produktit ushqimor. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etikete.
9. Malli të shoqërohet me certificate origjine dhe raport analize të laboratorit.

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

Makarona 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 faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

7.Sheqer:

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Pamja e jashtme: Pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njejta,pa lende te huaja,i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.
2. Ngjyra: E bardhe dhe me shkelqim.
3. Shija dhe era: Shije e embel,pa shije dhe ere te huaj kur eshte kristal dhe kur tretet ne uje te paster
4. Tretshmeria: I tretshem plotesisht ne uje,tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

TREGUESIT Fizike-kimike

Treguesit teknike:

1. Lageshtira: 0.074%
2. Polarizimi: 99.62%
3. Hiri: jo me shume se 0.07%
4. Lende reduktuese(sheqer invert): jo me shume se 0.1%

AMBALLAZHIMI ETIKETIMI dhe MARKETIMI

1. Amballazhimi: i paketuar me pako letre me peshe 1 kg dhe i etiketuar. Ne etikete te jete shenuar sakte:
2. Emertimi i prodhuesit.
3. Emertimi i produktit
4. Pesha neto ose vellimi i produktit.
5. Data e prodhimit.
6. Data e skadences.
7. Kushtet e veçanta te ruajtjes.
8. Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat ushqimore te produktit,te gjitha keto te dhena te shkruara mbi amballazh ose mbi etikete.
9. Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit.

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 higjieno-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,

8.Reçel:

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëjlojtë, 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 njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 65 .
- Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 55.
- 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 ngjyresve 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 qelqi , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 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,
- Peshë 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 sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të behet 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.

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.

PRODUKTET USHQIMORE TE FRESKETA FRUTA –PERIME TE PAPERPUNUARA

Ne kete grup mallrash perfshihen artikujt e perdorimit te perditshem si perimet qe jane pjese e menuse ditore dhe qe perpunohen ne kuzhinat e Kopshteve, Çerdhes , si dhe frutat qe femijet konsumojne çdo dite te perfshira ne asortimentete te ndryshme apo si fruta ne vakte te percaktuara qarte ne menune 5-ditore.

Ne grupin e zarzavateve perfshihen: Patatja, qepe e thate,presh,spinaq, domate, kastravec, karrota, bizele, lulelaker, brokoli,fasule,bizele etj.

Emertimin e plote,njesia e matjes,,sasite per çdo artikull jane percaktuar qarte ne tabelat bashkengjitur me ftesen dhe qe do te plotesohen qarte,sakte dhe pa korigjime nga konkurentet.

Ne grupin e frutave perfshihen artikujt:molle,portokalle,mandarine,pjeshke (nektarine) etj.

Te gjithë artikujt e ketij grup mallrash do te furnizohen te cilesise se pare. Te gjitha frutat(molle,portokalle,mandarina) te jene te cilesise se pare,te furnizohen sipas kerkeses dhe sezonit te prodhimit dhe tregtimit te fresketa,te pjekura plotesisht,te shendosha , pa difekte e njolla, me ngjyren ,shijen dhe aromen karakteristike te frutit te pjekur.

9.Vaj ushqimor Luledielli

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 peroksideve*: jo me shume se 10 mek O₂ 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 ne 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 pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit (n_D⁴⁰)*: 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 produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta te 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 higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

10.Vaj ulliri:

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 të ullirit”.

Artikulli vaj ulliri i përdorur për gatim dhe në sallata duhet të furnizohet vetëm vaj ulliri ekstra virgjër i ambalazhuar në sasi 0.5 dhe 1-litëshe. Në asnjë mënyrë të hapur dhe vetëm cilesia e parë.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Pamja e jashtme: të jete e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
2. Ngjyra : të jete e verdhe deri në lehtësisht jeshile.
3. Shija dhe era:Karakteristike të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lende të huaja,të jete i rafinuar.

TREGUESIT Fizike-kimike

1. Aciditeti: Nuk duhet të kalojë 0.5 %

AMBALAZHIMI 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. 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 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:

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 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

11.Kripa:

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Lloji : kripe ushqimore e perpunuar dhe e bluar per perdorim ne kuzhine.
2. Ngjyra: e bardhe
3. Era dhe shija:e kripur pa shije dhe ere te huaj
4. Pamja: mase kokrrizore.

TREGUESIT “Fiziko-kimike”

1. Imtesia: 0.2 - 2 mm
2. Klorur natriumi ne lenden e thate: jo me pak se 98%.
3. Klorur magnezi ne lenden e thate: jo me shume se 0.3 %
4. Sulfat Mg ne lenden e thate: jo me shume se 0.9 %
5. Sulfat Ca.ne lenden e thate: jo me shume se 0.2 %
6. Lende te patreteshme ne lenden e thate: jo me shume se 0.3 %.
7. Lageshtire: jo me shume se 1%.
8. Jodur kaliumi: 50 ± 3 mg/kg.
9. Kripa te plotesoje te gjithë kerkesat higjeno-shendetesore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetesise.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Amballazhimi te behet ne qese polietileni me peshe 0.5-1 kg.
2. Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi
3. Shenime te detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit
4. Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport analize te laboratorit.

MARKETIMI

1. Ne etikete te shenohen:
2. Emertimi i plote i prodhuesit
3. Emertimi i produktit
4. Pesha neto ose volumi i produktit.
5. Data e prodhimit dhe e skadences.
6. Kushtet e veçanata te ruajtjes.
7. Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.

12.Kanella:

Kerkesat cilesore Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës. Ngjyra: E kuqërremtë Nuk lejohen papasterti te ndryshme. Treguesit Fiziko –Kimike Lageshtia: Jo me shume se 14% Lende te huaja: Nuk lejohen Ambalazhimi: Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 30gr - 100gr. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

13.Qumeshti:

Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshiti”.

Urdher i 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”.

TREGUESIT CILESORE ORGANOLEPTIKE(Pamja e jashtme ngjyra,era dhe shija)

Çmimi i ofertës që do të paraqitet nga çdo konkurent duhet të jetë qumesht i freskët për konsum me 3 – 3.4 % yndyrë dhe cilesitë e mëposhtme

Pamja e jashtme: Qumeshti është i lëngshëm homogjen, pa lëndë të huaja që duken, notojnë ose precipitojnë. Gjate derdhjes në enë duhet të jetë me rrjedhje të njellojtë dhe pa ndërprerje. Detyrimisht i pastëruar dhe i sterilizuar.

Ngjyra : e bardhë e njellojtë me nuancë të lehtë në të verdhë

Shija dhe era: e këndshme, lehtësisht e embël, me shije të lehtë zierje, pa shije dhe erë të huaja. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese neutralizuese dhe të huaja

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

Dendësia: në 20°C, jo më pak se 1.029•T

Yndyra: në kufijtë 3 – 3.4 %

Aciditeti: jo më shumë se 20% i shprehur në grade Torner.

Lëndë të thata (pa yndyrë); jo më pak se 8.5%.

Prova e pastëruimit (fosfatazës dhe peroksidazës): duhet negative.

Pastërtia: pa mbetje me site mendafshi apo merle dyfishë

Nuk lejohen mikroorganizmat patogjenë.

AMBALLAZHIMI MARKETIMI DHE ETIKETIMI

1. Qumesht duhet të jetë i ambalazhuar me kuti tetrapak me peshë 1 liter dhe i shoqëruar me analizë “Fiziko-Kimike dhe raport Analizë Mikrobiologjike nga institucione ligjore.

2. Ruajtja dhe transportimi në temperaturë 2-8°C

3. Mëqenëse do të përdoret për konsum të kategorisë me rrisht të lartë (Kopshtë-Çerdhë) subjekti detyrimisht duhet të furnizojë qumesht mbasi të ketë kaluar procesin termik.

Në çdo paketim duhet të jetë e vendosur etiketa me të gjithë elementet:

1. Emertimi prodhuesit

2. Emri i plote i produktit

3. Peshë neto ose vëllimi i produktit

4. Data e prodhimit, data e skadencës,

5. Elementet e gjurmueshmërisë së produktit.

6. Kushtet e veçanta të ruajtjes

7. Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.

7. Çdo sasi e furnizuar duhet të shoqërohet me fletë-analizë.

14.Vezët:

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 tregimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Urdhërin 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”.

Lloji :Veze pule për treg madhësia L

1. Pamja jashtme: E pastër dhe pa plasaritje. Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit (lartësia) mm, jo më shumë se 9.

3. E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe pa njolla gjaku (të kontrolluara në ovoskop)

4. E verdha e vezës. Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror, pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.

5. Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

6. Masa në gr jo më pak se 55 gr.

7. Marketimi dhe ambalazhimi: Vezet duhet të jenë të kolauduara, të freskëta, të vulosura me vulën e prodhuesit, ku shënohet data e prodhimit, kodi i kontrollit që duhet të përkojë me kodin e vendosur në raportin analitik që shoqëron mallin dhe për të dalluar origjinën e mallit. Vezet të jenë vendosura në

kartona fole (bikurina) me 30 veze secila dhe ne çdo kuti kartoni vendosen 12 cope kartona fole. Nuk lejohen te plasaritura, me rrjedhje.

8. Çdo parti malli e furnizuar duhet te shoqerohet me certificate origjine dhe raport-analize laboratorike.

15.Djath i bardhe lope:

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.

Treguesit Organo-leptike:(Pamja e jashtme,forma,era dhe shija)

Çmimi i ofertes qe do te paraqitet nga çdo konkurent duhet te jete vetem djathe i bardhe fete neprodukt me baze qumesht lope,i stazhionuar jo me pak se 45 dite,i pa fallsifikuar dhe pa lende shtese (niseshte) apo lende te tjera te huaja.Nuk lejohet prodhimi i djathit me perzierje te qumeshtit me qumesht pluhur ose te kondesuor

Sasia e djathit qe do te furnizoje institucionet tona duhet duhet te jete vetem **cilesia e pare** me keto karakteristika:

1. Ngjyra: e bardhe
2. Pamja e jashtme e formuar mire,e paster dhe pa njolla. Ne prerje eshte mase e njellojte e paster,pa lende te huaja,me ngjyre te bardhe deri ne krem.
3. Forma:prizem trekendesh me nje faqe anesore cilindrike,masa e formes: 2-3 kg
4. Shija dhe era: e kendeshme,specifike e djathit te bute te stazhionuar,pa shije te hidhur e djegese dhe pa ere dhe shije te huaj.
5. Struktura dhe konsistenca: e lemuar,e bute dhe pa dallim shtresash.
6. Ne prerje eshte e njellojte,e paster,pa lende te huaja,me ngjyre te bardhe deri ne krem.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

Djathi duhet te jete i prodhuar me qumesht lope dhe te plotesoje treguesit si me poshte:

- ✓ Lageshtira ne perqindje jo me shume se:

Per periudhen nga 1 Maj deri me 30 Shtator te jete 52%

Per periudhen nga 1 Tetor deri me 30 Prill te jete 56%

- ✓ Lenda e thate ne perqindje jo me pak se:

Per periudhen nga 1 Maj deri me 30 Shtator te jete 48%

Per periudhen nga 1 Tetor deri me 30 Prill te jete 44%

- ✓ Yndyra ne lenden e thate ne perqindje jo me pak se 50
- ✓ Permbajtja e kripes ne perqindje jo me shume se 4 ± 1
- ✓ Ngarkesa mikrobike brenda normave te lejuara te Ministrise se Shendetesise.
- ✓ Ne çdo parti djathi te furnizuar lejohen feri ne 5% copa dhe 2% therrime,masa e nje cope me e madhe ose e barabarte me 50 gr

Te gjithë treguesit cilesore te pershkruar me siper jane per cilesine e pare te djathit te bardhe i prodhuar me qumesht lope.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Amballazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit
2. Djathi ne voze qendron i mbuluar me shellire e cila permban 10-14% kripe deti.
3. Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi,ku te shenohen:
 - 1.Emertimi prodhuesit
 - 2.Emri i plote i produktit
 3. Pesha neto ose vellimi i produktit
 - 4.Data e prodhimit,data e skadences,
 5. Elementet e gjurmueshmerise se produktit.
 6. Kushtet e veçanta te ruajtjes
 - 7.Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.

8. Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit.

9.N.q.s eshte i mbuluar me nje material veshes te gjitha informacionet e

detyrueshme duhet te figurojne mbi kete te fundit,ose etiketa e amballazhit duhet te jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.

10. Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto duhet te bjere ne sy ne pamje te pare Gjuha e perdorur ne etiketen origjinale apo atiketen shtese duhet te jete ne shqip dhe te permbaje te gjitha informacionin e detyrueshem.

11. Çdo parti malli e furnizuar duhet te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport-analize laboratorike.

12. Ruajtje dhe transportimi: Djatherat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature nga

3-5 ° C dhe lageshtiren e ajrit 95%.Koha e ruajtjes ne keto kushte eshte deri ne 12 muaj.

Transportimi i djatherave te bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit transportimi mund te behet dhe me mjete te zakonshme te mbuluara dhe te pastra te cilat jane te destinuara per transportimin e produkteve ushqimore.

16.Mishi:

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 njëren 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 pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët 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 (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave te miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

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 higjenike, 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 te 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.

17.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”.

Pamja e jashtme: Të ketë pamje të mirë me ngjyrë natyrore, muskulatura të jetë e zhvilluar mirë.

Ngjyra e lekurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë.

Ambalazhimi: Të jetë me arka kartoni, me peshe deri në 16 kg.Mbi çdo arkë të jetë e vendosur etiketë e cila veç të dhënave të mësipërme të përmbajë: sasinë,datën e prodhimit e të skadencës dhe vulën e kontrollit të cilësisë.

Mishi të shoqërohet me fletë analizë.

Kofsha e pules te jete e kontrolluar dhe e vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me **Raport Veterinar.**

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

Raporti veterinar duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

18.Gjize:

Bazuar ne SSH 1424:1987 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

- **Gjizë pa kripë, e freskët, cilësi e parë**

- **Lloji: Lope**

1. Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe ,cilesi e pare .
2. Pamja : E paster me ngjyre te bardhe ,lehtesisht ne gri.
3. Struktura :E njellojte ne te gjithë masen ,pa therrime djathi .
4. Era dhe shija : E kendeshme ,karakteristike e gjizes se fresket ,lehtesisht ne te embel ,pa shije thartire .

Treguesit fiziko kimike :

1. Lageshtia ne % jo me shume se 68 .
2. Yndyra ne % jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave te lejuara nga Ministria e Shendetesise.

-E-coli 100-1000 cfu/ml

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm .

Ambalazhimim :Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike te valezuara me mase 0,5kg (sipas kerkesese se entit)

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne te cilen shenohen :

1. Emri i prodhuesit .
2. Emri i produktit .
3. Pesha neto ose vellimi i produktit .
4. Data e prodhimit .
5. Data e skadences .
6. Kushtet e vecanta te ruajtjes .
7. Rekomandime per perdorim , nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatete e ruajtjes se cilesise ose mbi vlerat e produktit ushqimore,keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etikete .Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi .Shenimet e detyrshme te marketimit duhet te jene te qarta, te dukshme mire , te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexushme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit .

Ruajtja dhe transporti :

1. Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 grade C
2. Transporti i gjizes behet me mjet frigoriferik

19.Patate:

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Lloji: Patate verore dhe dimerore.
2. Pamja e jashtme: te plota,te forta,te pastra e te thata,jo jeshile,jo te mbira.
3. Ngjyra: me ngjyren tipike te kultivarit
4. Pjekuria: Kokrra te pjekura.
5. Te pastra ne siperfaqe me forme te rrumbullaket,vezake,ose te zgjatura.dhe ngjyre tipike te kultivarit.
6. Diametri: - Per te rrumbullaketat dimerore 5 cm dhe verore 4 cm
- per vezaket dimerore dhe verore 4 cm
- per te zgjaturat 3.5 cm

LEJOHEN:

1. Lehtesisht te gjelberta jo me shume se 3% te sasise se furnizuar per dimeroret dhe vetem 1% per veroret.
2. Te mbira jo me shume se 1% te sasise.
3. Lehtesisht te vyshkura,jo me shume se 2%

4. Demtime nga krimbi jo me shume se 1%
5. Kokrra te pjekura per patatet verore lejohet qe lekura te ndahet nga tuli.

NUK LEJOHEN:

1. Nuk lejohen patate verore te mbira.
2. Nuk lejohen patate te çara,te prera,te plasura nga goditjet.
3. Te kalbura nga lageshtira,vetengrohja,bryma,ngrica,nga semundje e demtues nuk lejohen.
4. Njolla boje hiri e ndryshkur deri ne 1/5 e siperfaqes se kokrres nuk lejohen.
5. Demtime nga doseza nuk lejohen.
6. Per patatet dimerore nuk lejohen qe lekura te ndahet me gervishtje nga tuli.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Malli te jete i shoqeruar meetiketen e cilesise
3. Patatja amballazhohet edhe ne thase.
4. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
5. Malli te jete i shoqeruar meetiketen e cilesise

MARKETIMI

1. Firma prodhuese
2. Lloji i prodhimit.
3. Cilesia.
4. Pasha neto bruto

20.Karrota:

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

TREGUESIT Organo-Leptike

- 1.Karrote per treg cilesia e pare.
2. Pamja e jashtme:te fresketa me ngjyre dhe forme te kultivarit me nje perkulje te lehte.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise
3. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

1. Firma prodhuese
2. Lloji i prodhimit.
3. Cilesia
4. Pasha neto bruto

21.Domate:

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Lloji:Domate per treg cilesia e pare.
2. Pamja e jashtme: kokrra te plota,te shendosha,te fresketa,me formen tipike te kultivarit,te pastra,jo te vrara,jo te shtypura,jo te kalbura dhe pa njolla nga djegia e diellit,jo te prekura nga semundjet dhe demtuesit,si dhe te palagura.
3. Pjekuria dhe ngjyra: me pjekuri normale,me ngjyre te kuqe,lehtesisht roze dhe jeshile rreth pjeses se bishtit.
4. Nuk lejohen domate te tejpkjeka,te zbutura e te vyshkura,te demtuara dhe me semundje.

5. Per llojet e mesme dhe te vona lejohen plasaritje deri ne 5% rreth bishtit,por pa rrjedhje lengu(te kalçifikuara).

6. Diametri: - jo me pak se 5 cm per te hershmet
- Jo me pak se 7 cm per te mesmet dhe te vonat
- Jo me pak se 5 cm per te mesmet dhe te vonat kumbullore.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
3. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

1. Emerimi i prodhuesit
2. Emri produktit.
3. Pesha neto bruto
4. Cilesia.

22.Kungull:

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

Lloji:Kungull per treg cilesia e pare

Kerkesat cilesore

1. Pamja e jashtme:
 - Te fresket me ngjyre dhe forme tipike te kultivarit,me perkulje te lehte
 - Me tul te brendeshem jo shume te forte.Farat e pazhvilluara mire e me lekure te lemuar.
2. Gjeresia ne cm (diametri me i madh) deri ne 3. Gjatesia nuk kerkohe.
3. Demtime mekanike(gervishtje te lehta ne lekure) ne % jo me shume 2
4. Te prekura nga insektet,te kalbura nuk lejohen.

Amballazhimi:Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

1. Emerimi i prodhuesit
2. Lloji prodhimit.
3. Cilesia.
4. Pesha neto bruto

23.Bizele:

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Urdhër i 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”.

- **Lloji: Bizele e ngrirë kokërr , cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

-*Pamja e jashtme dhe konsistenca:* Të pastra, me përmbajtje të lehtë pjesësh të bishtajës për shkak të përpunimit mekanik ,të ngrira në qese, me konsistencë, të fortë e të ngjitura në bllok, por qe me goditje shkriohen, me kristale akulli, me pjekuri teknike.

-*Ngjyra:* karakteristike e kultivarit.

-*Shija dhe aroma*: me shije e aromë karakteristike të bizeles. Pa shije të thartë, pa aromë të huaj, pa erë myku.

-*Madhësia e kokrrës*: normale sipas kultivarit.

-*Dëmtime mekanike*: lejohen deri në 5 %.

-*Të kalbura, të prekura nga sëmundjet e insektet*: nuk lejohen.

Dokumentacioni shoqërues:

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

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. 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. Ambalazhimi bëhet në qeska plastike, me masa 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.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët 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 “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

24.Lulelaker:

Bazuar në SSH 1788:1988 ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Lule laker per treg cilesi e pare.

Kerkesat cilesore:

1.Pamja e jashtme:Te zhvilluara me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje

2. Pastrimi dhe gjatesia e koçanit:Te jene te pastruara dhe me 2-3 gjethe te gjelgera te lidhura me koçanin,i cili duhet te jete jo me shume se 3 cm.

3.Demtme te ndryshme mekanike, te çara te lehta, lehtesisht te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma lejohen deri ne 5 % e partise.

Me semundje me njolla myku nuk lejohen.

4. Pesha e kokrrës nga 05 deri ne 1 kg

5. Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etikete ku shenohen:

1. Emerimi i prodhuesit

2. Lloji prodhimit.

1. Cilesia.

I. Pesha neto bruto

6. Malli te shoqërohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit

7.Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore

25.Brokoli:

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokollit me përmasa mesatare.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. 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.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjienore – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

26.Spinaq:

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Lloji : Spinaq per treg cilesia e pare
2. Pamja e jashtme:i fresket,i njome,i pavyshkur dhe i lare me uje te paster.
3. Ngjyra: jeshile e erret.
4. Te jete i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 kg,me rrenje te prera.
5. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut,pa demtime nga krimbat,pa demtime mekanike dhe te mos kete prani te barerave te tjere.
6. Diametri: - gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm
- Gjethet te jene te plota,me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi deri 20 cm

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
3. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

1. Emerimi i prodhuesit
2. Lloji prodhimit.
3. Cilesia.
4. Pesha neto bruto

27.Fasule:

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Pamja e jashtme:kokrra te plota,te shendosha,me formed he madhesi sipas llojit(ovale,e rumbullaket,e gjate,etj.)me gjatesi 8-13 mm.
2. Ngjyra: e bardhe.
3. Era dhe shija:pa ere myku dhe cfaredo lloj ere tjetere te huaj.Pas zierjes te kete ere te kendeshme,pa shije te hidhur,ose çdo lloj tjetere shije te huaj.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

1. Lageshtira: 11.2%
2. Lende te huaja: jo me shume se 0.8%
3. Kokrra te thyera: jo me shume se 13%
4. Perzierje kokrrash: jo me shume se 2.2%
5. Demtime mekanike nuk lejohen.
6. Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

AMBALLAZHIMI 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 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.

-Rekomandime per perdorim,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise ose mbi vlerat e produktit ushqimor,te cilat duhet te jene mbi amaballazh ose mbi etikete.

-Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe me raport analize te laboratorit.

28.Qepe e thate.

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Qepe e thate per treg cilesia e pare

TREGUESIT Organo-Leptike

1.Pamja e jashtme: me pjekuri te plote, cipe e bisht te thate,te shendosha e te plota.

2. Ngjyra dhe forma: me ngjyren dhe formen tipike te kultivarit dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm
3. Diametri: per ovalet 4- 8 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm.

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

1. Cifla,bishta lejohen jo me shume se 1%, me demtime te lehta.
2. Lende te huaja (cifla,bishta) jo me shume se 1%.
3. Me semundje nuk lejohen.
4. Te ngrira,te kalbura e te ngrira nuk lejohen.
5. Lejohet furnizimi me qepe te thurura ne vargje me gjatesi te ndryshme.Pesha e materialit te perdorur per thurje te mos kaloje 6% te peshes se pergjithshme.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1.Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore

3. Qepa e thate ambalazhohet edhe ne thase.
4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

MARKETIMI

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

1. Emerimi i prodhuesit
2. Lloji prodhimit.
- 3.Cilesia.
- 4.Pesha neto bruto

Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport analize te laboratorit.

29.Limoni:

TREGUESIT Organo-Leptike

- 1.Lloji: Limon per treg ,Cilesia e pare
- 2.Pamja e jashteme :te fresket ,me zhvillim normal.

3. Ngjyra shija dhe aroma :ngjyra karakteristike e kultivarit e verdhe me shije te athet4. Diametri :Me i madh jo me pak se 70 mm.

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

1. Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.
2. Te kalbura,te mykura dhe te fermentuara nuk lejohen .
3. Lende te huaja nuk lejohen.
4. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen .
5. Zbutje te kokrrave ,ngrirje dhe lagie te siperfaqes se tyre nuk lejohen .
6. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Te ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra .
2. Te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke.
3. Transporti i tyre te behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.
4. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:
 - Firma prodhuese
 - Lloji i prodhimit
 - Cilesia
 - Pesha neto ose bruto (pa ose me ambalazh)

30.Hudhra:

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote.Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota.Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 4 cm. Te lidhura ne varg ose me rrjeta deri ne 250 gr. Demtime mekanike cifla, bishta, semundje,lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen. Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

31.Majdanoz:

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- *Dëmtime, sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Madhësia, g:*
 - a) *Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha:* 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore)
 - b) *Kultivarët me gjethe e fruta të vogla :* 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore)

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” 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.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

32.Rigon:

STASH 2420/88

Kerkesat cilesore Treguesit karakteristike Pamja:

Te jete i thare, i pastruar nga kercelli,

me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra:Te jete e gjelber e erret.

Nuk lejohen te kalbura te nxira , te mykura,dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike Lageshtia: Jo me shume se: 14% Lende te huaja:

Nuk lejohen Ambalazhimi: Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 100gr - 200gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar,data e prodhimit ,vendi I prodhimit,menyra e ruajtjes,distributor dhe skadenca

33.Banane

TREGUESIT Organo-Leptike

1. Lloji: Banane per treg,cilesia e pare

2. Pamja e jashtme:te fresketa,me zhvillim normal,ne tufe me pjekuri te plote.

3. Ngjyra dhe shija: me ngjyre jeshile ne te verdhe,me ere te kendeshme,karakteristike e ketij artikulli.

4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

1. Njolla te kafeta qe tregojne tejkalinimin e pjekurise nuk lejohen

2. Gervishtje te lekures nuk lejohen.

3. Zbutje te lekures nuk lejohen.

4. Te prekura nga oleooza lejohen2-3 njolla per kokerr.

5. Permbajtja e pseticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministrise e Shendetesise.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregtimin e bananes.

2. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

34.Molla:

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

Artikulli molle do te furnizohet cilesia e pare me madhesi mesatare te kokrres,ngjyren perkatese te varietetit,pa demtime nga insektet,nga transporti etj

TREGUESIT Organo-Leptike

1.Lloji: molle per treg cilesia e pare

2. Pamja e jashtme:te fresketa,me zhvillim normal,te shendosha dhe me bisht.

3. Era,shija dhe pjekuria:Me ngjyre e shije te kultivarit,pa deformime me pjekuri teknike te njejte,pa ere dhe shije te huaj.

4. Forma dhe madhesia e kokrres:e prere gjerazi ne diametrin me te madh

Diametri – Kultivaret me kokerr te zgjatur,jo me pak se 70 mm

- Kultivaret me kokerr te rrumbullaket,jo me pak se 80 mm

- Kultivaret me kokerr te vogel,jo me pak se 60 mm

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

1. Te prekura nga semundje dhe insektet nuk lejohen

2. Te kalbura,te ngrira,njolla nga Monilia(kalbezimi) ,lende te huaja nuk lejohen.

3. Te prekura nga krimbi nuk lejohen

4. Te prekura nga fluzikladi(kroma e pikatorja) nuk lejohen

5. Te gjitha demtimet e siperme nuk lejohen.
6. Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekure nuk lejohen
7. Gunga(kallo),njolla ne lekure lejohen.
8. Njolla nga solucionet kimike ne siprfaqe te kokrres nuk lejohen.
9. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- 1 Frutat: te amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per çdo lloj fruti dhe te pastra.
2. Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta.Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.
3. Transporti i frutave behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.
4. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:
 - Firma prodhuese
 - Lloji i prodhimit
 - Cilesia
 - Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

35.Portokalli:

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

TREGUESIT Organo-Leptike

- 1.Lloji: Portokall per treg ,Cilesia e pare
- 2.Pamja e jashteme :te fresketa ,me zhvillim normal ,te shendosha e me bisht .
3. Ngjyra shija dhe aroma :ngjyra karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike me shije te embel ne te athet,pa shije te hidhur .
4. Diametri :Me i madh jo me pak se 70 mm.

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

- 1.Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.
2. Te kalbura,te mykura ,dhe te fermentuara nuk lejohen .
3. Lende te huaja nuk lejohen.
4. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen .
5. Zbutje te kokrave ,ngrirje dhe lagie te siperfaqes se tyre nuk lejohen .
6. Te prekura nga oleoza lejohen 2-3 njolla per kokerr.
7. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- 1.Frutat te amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra .
- 2.Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta.Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.
3. Transporti i frutave behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.
4. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:
 - Firma prodhuese
 - Lloji I prodhimit
 - Cilesia
 - Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

36.Thjerreza:

Bazuar ne SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë:

- *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 përzierje 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 %.
- *Përzierje 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 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.

37. Kosi

Bazuar në SSH 1443:1987 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

- **Me yndyrë 2 %, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

Kerkesat cilesore:

Te plotesoje treguesit e cilsise si me poshte :

Ngjyra : E bardhe, ne siperfaqe e bardhe lehtesisht ne krem .

Struktura : E ngjeshur ,pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre .

Era dhe shija : E kendeshme ,karakteristike e kosit te embel ,lehtesisht e tharte.

Treduesit fiziok – kimike :

Acidi ne grade Tjorenr jo me shume se 120

Yndyra ne % 2 ± 0.1

Ngarkesa mikrobiale sipas normave te miratuara nga Ministira e Shendetesise.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketa:

Kosi ambalazhohet ne paketim shishe qelqi ose plastike, me gryke te gjere ,me mase 500ml – 1 Lte mbyllur me kapak .

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire ,te paster ,te thate dhe pa ere te huaj .

Materiali qe perdoret per ambalazhim duhet te jete sipas normave teknike dhe higjienosantare nga standartet perkatese .

Shmangiet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te ambalazhuar jane :

- $\pm 20g$ per ambalazhet 1000g

- $\pm 15g$ per ambalazhet 500g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet :

- Emri ndermarrjes prodhuese
- Perqindja e yndyres
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit te ambalazhuar ne kuti behet me stampim .

Ruajtja dhe transporti :

Kosi ruhet e tregetohet ne frigorifer temperaturen nen $10^{\circ}C$ dhe ne mungese te tyre mbahet ne mjedis te fresket dhe te ajrosur . Koha e ruajtjes ne frigorifer eshte 24 ore nga koha e prodhimit .

Transporti behet me mjete te, mbuluara, te pastra ose me mjete frigoriferike .

Analiza mikrobiologjike

Enterobacteriaceae <10 cfu/ml

Malli duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi .

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperem .

Raport analiza “fiziko-kimike “ dhe ”raport analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne origjinale ose fotokopje te noterizuara

38. Sode buke

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristikete sodes se bukes.

Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

Ambalazhimi: me pako ne qese celofoni me peshe 0.1kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme:

Marketimi: Emertimi i prodhuesit. Emertimi i produktit.

Pesha neto Data e skadimit Kushtet e vecanta te ruajtjes. Ambalazhimi:

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

∞ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. ∞ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

39. Salce domate:

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë masë e njëllajtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- *Ngjyra:* E kuqe intensive, karakteristikë e salcës së domates, e njëllajtë në të gjithë masën.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë 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 rendë, 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 (llamarine) 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 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” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

40.Speci

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.*
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzjerje e specave djegës me ato jo djegës.
- *Gjatësia, cm:*
 - o *Për të gjatat:* Mbi 10.
 - o *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. 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.

Transporti i perimeve të fresketa bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjino – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

3.Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të kontrates në lidhje me materialet:

- Te gjithë artikujt që do të furnizohen duhet të jene të ambalazuara.
- Transporti i produkteve ushqimore do të sigurohet nga vete furnizuesi deri në magazinën e institucionit të Bashkisë Kukes.
- Ambalazhimi duhet të ketë datën e prodhimit dhe të skadencës të mallit.
- Në rast se malli objekt prokurimi, nuk plotëson kërkesat dhe standartet teknike lidhur me sasinë, cilësinë dhe elementet e tjera, nuk do të merret në dorëzim.
- Transporti i perimeve të fresketa do të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjino – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344, date 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore” duhet të jete të pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili shërben për transportin e produkteve ushqimore me origjinë shtazore, duhet të jete i pajisur me matës temperaturë (taograf) për gjurmimin e temperaturës gjatë levizjes së mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet të bëhet me mjete, pajisje dhe enë të posaqme të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasise që ofrohet si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit.
- Subjekti mer për sipër transportin e produkteve ushqimore në magazinën e Bashkisë dhe nga magazina ben shpërndarjen në institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali në kontakt me ushqimin (termuset, enët, etj.) me të cilat transportohet ushqimi duhet të jene material i pershtatshëm dhe lehtësisht i pastrueshëm, sipas kërkesave të përcaktuara në udhëzimin e Ministrisë të Bujqësisë Nr.22, date 25.11.2010 “ Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje *hermetike (për të siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtëm)*
- Për detaje me të veçanta do të përcaktohen në kontratën objekt prokurimi me operatorin ekonomik të shpallur fitues.

Produkte mishi:

Për produktin ushqimor “mish i përpunuar” operatorët ekonomik duhet që të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

- Pjesa e karkases (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet që të jete e vëlosur me vulën e kontrollit veterinar
- Çdo parti/karkase mishi duhet të shoqërohet me certifikate veterinarë e cila garanton sigurinë e produktit “mish” me të cilën vërtëtohet se nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga semundje, por që është i sigurtë dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.