

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 konviktin 20 -Deshmoret**

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):**15894210-6**

VLERA E FONDIT LIMIT: **3.775.000** (tremilion e shtateqind e shtatedhjetë e pesëmijë) 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 Nr.3, (**75.500** leke pa Tvsh)

b. Formulari përmbledhës i vetdeklarimit sipas shtojcës Nr.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):

Produktet ushqimore duhet të jene konform standarteve teknike të percaktuara ne ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin” si dhe akteve nenligjore të dala ne zbatim.

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

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”, si dhe nenit

.....
(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. Vërtetim nga Administrata Tatimore për xhiron mesatare vjetore për tre vitet 2019, 2020 dhe 2021, ku vlera mesatare e xhiros minimale, ne te pakten nje vit te periudhes se kerkuar te jete jo me e vogel se 40 % të vlerës së parashikuar të kontratës, *ne vleren 1.510.000 leke pa Tvsh*

b. Kopje e vertetuar te bilanceve te tre viteve te fundit (2019, 2020 dhe 2021) te paraqitur prane Administrates Tatimore te konfirmuar nga ky autoritet. *ku te paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit”.*

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

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 43/2/c, tëVKM 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 deklaroi një subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili përthohet 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 kërkohet, 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 pergatit deklaratën vjetore të ardhurave 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.

c). Vërtetimi të lëshuar nga autoritetet vendore, për shlyerjen e taksave vendore të parashikuara për vitin 2022. Per plotësimin e kriterit të mesipërme të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.8 (Formulari përmbledhës i vetedeklarimit).

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 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", si dhe në ligjin Nr.9632 datë 30.10.2006 "Per sistemin e taksave Vendore " neni 9,(i ndryshuar)

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore që deklarohet nga subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili përkthehet 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 kërkohet, 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 pergatit deklaratën vjetore të ardhurave 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.

2.2.2. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare: Nëse vlerësohet, autoriteti/enti kontraktor mund të kërkojë që operatorët ekonomikë të japin informacione në bilancet e tyre vjetore, për një periudhë maksimimi tre vitet e fundit financiare, që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. Kjo kërkesë konsiderohet e përmbushur nëse në dy bilancet të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit, të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabel 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 kriterëve 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 "Per 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 kontabël ose shoqëri audituese).

2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:

Për të provuar përvojën e mëparshme, autoriteti kontraktor kërkon dëshmi për furnizimet e mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tri viteve të fundit. Në çdo rast, vlera e kërkuar duhet të jetë në një vlerë **jo më të vogël** se 40% të vlerës së përlogaritur të kontratës, që prokurohet që është realizuar gjatë tri viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

a).Autoriteti Kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik, kontrata furnizimi ose/dhe fatura tatimore të shitjes, 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, *te plotesuara sipas legjislacionit ne fuqi dhe te deklaruar ne organet tatimore* ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara. ”

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për 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” dhe nenit 40, pika 4 te *(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 ne 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 40% 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 1,510,000 *(njemilione peseqind e dhjetemije)*

1.Operatoret Ekonomik duhet te paraqesin çertifikata të lëshuara nga organe të pavarura, që vërtetojnë pajtueshmërinë e tyre me standardet e kërkuara të cilësisë:

- a) Çertifikaten e Menaxhimit te Cilesise (ISO) 9001:2015, per cilesine e mallrave/ produkteve ushqimore, te leshuara nga organet kompetente
- b) Çertifikate qe garanton sigurine e ushqimeve ISO 22000:2018 (ose ekuivalente me te), te leshuar nga organet kompetente

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 4 te *(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”neni 44 pika 1. *Çertifikatat e kërkuara duhet të jenë të vlefshme ne kohen e zhvillimit te procedures së prokurimit. Çertifikatat e mësipërme duhet të jenë në gjuhën shqip ose të jenë të përkthyer në shqip, si dhe origjinale ose të njëhësuar me origjinalin (kopje të noterizuar). Çertifikatat duhet të jenë të akredituara nga DPA ose nga organizmat ndërkombëtare akreditues të njohur nga Republika e Shqipërisë. Ne rastet kur oferta dorezohet nga nje BO, operatorët duhet te disponojne certifikatat e kerkuara në përputhje me përqindjen e pjesëmarrjes në furnizim, të përcaktuara në aktmarrëveshje.*

2.Operatori ekonomik duhet pjesemarrës duhet te jete i pajisur me licence leshuar nga Qendra Kombetare e Biznesit me kategorite e meposhtme:

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

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 1 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

3.Operatori ekonomik duhet pjesëmarrës duhet të disponojë “Magazine ushqimore”, e cila të shërbejë për ruajtjen e ushqimeve baze koloniale dhe fruta-perimeve ,të jetë në pronësi ose me kontratë noteriale për huapërdorje ose kontratë qeraje.Për këtë OE duhet të paraqesë:

- a)Kontraten noteriale(huapërdorje ,ose të qeraje)
- b)Çertifikatën e pronësive së objektit/ambjentit
- c)Leje higjieno-sanitare/Akt miratimi higjieno-sanitar për ambientin/objektin

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

4.OE pjesëmarrës në procedurë duhet të disponojë “Furrë buke” e cila të jetë në pronësi ose me kontratë noteriale të vlefshme ose kontratë huapërdorje gjithashtu e vlefshme ,ose kontratë qeraje po e vlefshme.

Per këtë OE duhet të paraqesë dhe të jetë të vlefshme:

- a)Kontraten noteriale(huapërdorje ,ose të qeraje)
- b)Çertifikatën e pronësive së objektit/ambjentit
- c)Leje higjieno-sanitare/Akt miratimi higjieno-sanitar për ambientin/objektin

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

5.OE duhet të disponojë Njësi tregtimi të ushqimeve me origjinë shtazore “ në qytetin e kukesit e cila duhet të jetë në pronësi ose kontratë noteriale huapërdorje ose qeraje .

Per këtë OE duhet të paraqesë dhe të jetë të vlefshme:

- a)Kontraten noteriale(huapërdorje ,ose të qeraje)
- b)Çertifikatën e pronësive së objektit/ambjentit
- c)Leje higjieno-sanitare/Akt miratimi higjieno-sanitar për ambientin/objektin

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

6.OE duhet te kete pjese te stafit teknik nje numer pre 3(tre) punonjesish per muajin e fundit, ku njeri duhet te jete patjeter shofer, i pajisur me leje drejtimi.

Per plotesimin e kriterit te mesiperm te pikes eshte e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari permbledhes i vetedeklarimit

a) *Ne funksion te zbatimit te kontrates kerkohen qe te jene ne dispozicion keto mjete pune:*

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

Automjeti duhet te jete i pajisur me gjithë dokumentacionin ligjor te vlefshem.

Per plotesimin e kriterit te mesiperm te pikes eshte e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari permbledhes i vetedeklarimit

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/b/c/ç të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"

7.Operatori duhet te paraqese, **Vertetim te nenshkruar nga AKU**, se nga kontrolli i fundit I ushtruar nga AKU ka rezultuar se subjekti ekonomik ushtron aktivitet konform kerkesave ligjore. Operatori ekonomik i shpallur fitues perpara lidhjes se kontrates ka detyrimin te paraqese dokumentacionin provues,(**Vertetim te nenshkruar nga AKU**)ku te provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kerkesave ligjore.

Per plotesimin e kriterit te mesiperm te pikes eshte e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari permbledhes i vetedeklarimit

Rekomandimi Nr. 7998 Prot., dt. 24.12.2021 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve 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" (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 7/c të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"



Specifikimet teknike per produktet ushqimore

1.Buka: (buke thekre & e integruar)

Sipas kerkesave te percaktuara ne urdherin Nr.457, date 13.06.2018, per dy institucionet (kopsht & çerdhe) do te behet furnizimi me dy lloj buke, buke thekre dhe buke me miell te integruar.

a).Treguesit teknik: (Bazuar ne STASH - 1411/87)

- **Korja:** E lemuar, pa flluska, pa çarje e pjese të djegura dhe pa shkeputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njellojte mjalti ne te kuqerremt.
- **Tuli:** Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme me pore të shperndara ne menyre të njetrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur.Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte rikthehet ne gjendjen e pare, jo i thermueshem dhe pa shtresa.
- **Era dhe shija :** E kendshme e bukes se pjekur mire. Pa ere e shije të hidhur, të thart,myku ose të huaj.
- **Forma :** E rregullt pa shtypje e deformime.
- **Lendet e huaja :** Nuk lejohen.

b).Treguesit fiziko – kimik:

- ❖ Lageshtira ne % jo me shume se 45
- ❖ Poroziteti ne % jo me pak se 70

- ❖ Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5

c).Transporti i bukes:

- Do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Buka dergohet per konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes.
- Ambalazhimi: Buka ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara per produktet ushqimore dhe duhet te jete e pakeluar ne qese letre.

3.Miell

- Lloji: miell gruri me rreze 80 %
- Ngjyra: e bardhë me nuance të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit.
- Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.
- Era dhe shija: erë karakteristike e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1455/ 87

4.Oriz:

- Permbajtja te jete me kokrra te shendosha, te pastra, pa shije dhe ere myku
- Ngjyra e bardhe
- Lageshtira 12.8 %
- Aciditeti 0.081 %
- Te mos permbaje demtues apo insekte.
- Te jete i ambalazhuar ne qese polietileni 1 kg dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

5.Makarona:

- Makarona spageti me gjatesi 25-30 cm dhe makarona supe ne forma te ndryshme.
- Te jene ne forme te rregullt dhe gjate zierjes nuk duhet te qullozen.
- Lageshtira jo me shume se 13 %
- Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se dy here.
- Te jene te ambalazuara ne qese polietileni nga 0.5 -1 kg dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

6.Sheqer:

- Permbajtje pluhuri te perbere nga kristale te imta, pa lende te huaja, i thate ne te prekur.
- Ngjyra e bardhe dhe me shkelqim
- Te tretet plotesisht ne uje, tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre
- Lageshtira 0.074
- Polarizimi 99.62
- Te jete i pakeluar ne pako letre me peshe 1 kg dhe i etiketuar

7.Reçel:

- Te kete shije te pelqyeshme, te embel.
- Te mos kete shenja fermentimi dhe myku.
- Lageshtira jo me shume se 0.16 %.
- Hiri jo me shume se 0.07 %.
- Te jete i ambalazhuar ne kavanoza qelqi dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

8.Vaj:

- Pamja e jashtme te jete e kthjellet dhe pa turbullire.(STASH 2121- 87)
- Ngjyra te jete e verdhe.
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja.
- Te jete i rafinuar dhe aciditeti te mos kaloje 0.4 %.
- Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike 1 litershe, transparente me etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

9.Kripa:

- Te jete ngjyre e bardhë dhe e fortë në trajtë kokrrizash të vogla të kristalta, e tretshme në ujë, me shije të njelmët.(STASH 1437)
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja
- E paketuarme etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

Treguesit fiziko kimikë:

- Imtesia ne mm 0.2 – 2
- Klorur Na ne lenden e thate ne %,jo me pak se 98.
- Klorur Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3
- Sulfat Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.9
- Sulfat Ca ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.2
- Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3
- Lageshtire ne %,jo me shume se 1
- Jodur kaliumi mg/kg 50 + - 3
- Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjeno shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

10.Qumesht:

- Te jete i fresket, i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Te mos kete ne permbajtjen e tij lende konservuese dhe neutralizuese.
- Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike.
- Ambalazhimi te jete brenda kushteve higjeno-sanitare.
- Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri ne 8 grade.
- Permbatja e yndyres deri ne 2 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Gjate perpunimit/transportit zbatohen te gjitha rregullat higjeno-sanitare e veterinare ne fuqi.
- Nuk lejohet perdorimi i lendeve konservuese, neutralizuese dhe i lendeve te huaja ne qumesht.

11.Vezë:

- Të jene te fresketa, te inkubuara nga zogjtë e fermës (pulat) dhe që janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor.
- Pamja e jashtme e vezes te jete e paster dhe pa plasje.
- E bardha e vezes te jete e dendur, e kulluar dhe e paster.
- E verdha e vezes, te jete kompakte dhe e plote.
- Te jene te ambalazuara ne kuti kartoni me kapacitet 30 veze secila.

12.Djath i bardhe lope:

- Te jete i stazhionuar, te mos jete i falsifikuar me niseshte dhe lende te huaja.
- Te jete ngjyre i bardhe me shije te kendshme.
- Perbajtja e yndyres te jete jo me pak se 50 %.
- Permbajtja e kripes nga 4 + -1 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Transportimi i djathrave të bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike

13.Patate:

- Kërkohet cilësia e parë, të jetë e plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipike të kultivarit.
- Kokrra të jetë e pjekur.
- Madhësia e kokrrës për të rrumbullaktat të jetë për pataten dimërore mbi 5 cm dhe për ato verore mbi 4 cm, për vezaket për dimëroret dhe veroret 4 cm.
- Nuk lejohen të çara e të prera, të kalbura, njolla boje hiri e ndryshku, dëmtime dhe të papastruara nga dherat.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1729-88.

14.Karrota:

- Kërkohe e cilësisë së parë të padeformuara dhe me ngjyrën karakteristike të kultivarit. Gjatësia jo më pak se 10 cm, nuk lejohen kalbëzime, ndryshk nuk duhet të ketë njolla me ngjyrë jeshile pasi janë shkaktare të aciditetit dhe sëmundjeve.
- Të thata dhe të zverdhura nuk lejohen.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1712-88

15.Domate:

- Kërkohe domate e cilësisë së parë, ku të jenë të freskëta, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pa vrara, të pa shtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit, të pa prekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.
- Pjekuria duhet të jetë normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit.
- Nuk lejohen domate të tejpekura, të zbutura e të vyshkura.
- Të plasura e të vrara lehtësisht për llojet e mesme e të vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu.
- Madhësia e kokrrës të jetë jo më pak se për të hershmet 5 cm dhe për të mesmet e të vonat 7 cm
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1726-88

16.Fasule:

- Kërkohe cilësi e parë, te jene te fresketa, te jete e ambalazhuar dhe te mos permbaje demtues apo insekte.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Duhet të jenë të ambalazuara në thasë 25 deri ne 30 kg.

17.Qepë:

- Kërkohe cilësia e parë,të jetë me pjekuri të plotë, me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota, me ngjyrë e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.
- Madhësia e kokrrës për ovalet të jetë nga 4 deri ne 5 cm.
- Lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja.
- Me sëmundje nuk lejohen.
- Të ngrira, te kalbura e të mykura nuk lejohen.

18.Kastravec:

- Pamja e jashtme: E fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte, sipas STASH 1754\88
- Perberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem.
- Madhësia: Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.
- Te jete i cilesise se pare, i fresket

19.Banane

- Pamja e jashtme: të freskëta, me zhvillim normal, të pastra , me pjekuri teknike të plotë .
- Ngjyra dhe shija: ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor

20.Molla:

- Kërkohe cilësia e parë, me formë,ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht, pa erë e shije të huaja.
- Lejohen edhe kokrra pa bisht, por nuk duhet te kene defekte rreth bishtit, apo dëmtime të ndryshme mekanike.
- Nuk lejohen të kimbura.
- Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.
- Gunga në lëkurë nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen më tepër se deri në ¼ e sipërfaqes së frutit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1752\88

21. Portokalli:

- Kërkohe cilësi e parë, i freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Pas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, përkatësisht 5 & 20 %, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël, pa shije të hidhur.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes nuk lejohen.
- Ambalazhimi të jetë me kuti kartoni në brendësi të mbështjelle me letër celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.
- Në etiketë të jetë shënuar data e prodhimit dhe data e skadencës si dhe orgjina e prodhimit të mallit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1722\88

22. Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë:

- **Pamja e jashtme:** Mish i bute me ngjyre trendafili i çelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi.Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese, cilesi e pare.
- **Ngjyra :** Mishi i viçit ka ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqe është e ndritshme,ngjyra e dhjameit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.
- **Era :** E kendshme, karakteristike e llojit.
- **Konsistenca:**E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt.
- **Karakteristika** e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe.
- **Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.**
- **Tregetimi i mishit** të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore .
- Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqeruar me raport veterinar nga sherbimi veterinar
- Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.
- Ruajtja ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.
- Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.
- Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .
- Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).
Raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

23 Salce domate:

Pamja e jashtme:

- Me siperfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.
- Ngjyra :e kuqe e njellojte, karakteristike e zarzavatit te perdorur e te ziera te domates.
- Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj.
- Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28
- Aciditeti jo me shume se 0.1
- Kripte NaCl ne % jo me shume se 1.3
- Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

- Shija dhe era: Me ere të pelqyeshme, karakteristike të zarzavatit që mbizoteron në perzierje, pa ere të huaj.
- Treguesit kimike: Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm %28
- Aciditeti jo më shumë se 0.1
- Kripë NaCl në % jo më shumë se 1.3
- Ambalazhimi: Te jete të ambalazuara hermetikisht në shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

24. Gjalpe:

Te jete gjalpë baxho, me shije të mire, pa lende të huaja në përberje, cmimi i ofruar të jete për kg, i fresket, cilësor sipas standarteve, të jete të shoqëruar me flete analize nga AKU dhe të jete të shoqëruar me etiketen e firmës prodhuese në ambalazh, dhe afatet kohore të përdorimit si dhe me datë skadences të perkojë me datën e skadences në fletën e analizës nga AKU. Te jete prodhim me baze qumësht llope, dele ose dhie, i fresket. Ngjyra të jete e verdhe karakteristike e gjalpë të lopes ose e bardhe karakteristike gjalpë të dhise dhe deles. Nuk lejohen përberes të tjera, njolla të errëta karakteristike e gjalpë jo të fresket. Shija të jete e këndshme, pa erera të tjera jo natyrale. Transporti të bëhet me mjete të mbuluara të destinuara për transport bulmeti.

25. Salcice

Produkti duhet të jenë të prodhuara me mish të fresket, të ambalazuara secila kremvice në qese plastike, pa myk, pa erera të pakëndshme. Brenda afatit të skadences.

26. Laker

Lakra: Kërkohet cilësia e mire, të jenë të zhvilluara, me mbështjellje fletesh, e forte në prekje. Lejohen lakra të pa ngjeshura deri në 5 % të partisë. Te jenë të pastra dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri në 3 cm. Lejohen deri në 5 % e partisë me demtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të demtuara lehtësisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.

27. Çaj

Te jete çaj mali. Te jete i cilësor se mire, i tharë mire dhe i ambalazuara në pako ose me tufa. Me ere, ngjyre karakteristike për çajin e malit.

28. Biskota

Biskotat duhet te jene 1 kg. te jene me ngjyre te verdhe, dhe te pjekura.E rregullt ne ngjyre , pa erera dhe me shije normale. E paketuar ne kuti kartoni.Brenda afatit te skadences.

29. 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 cellofoni.

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

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazuara.
- Trasporti i produkteve ushqimore do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinën e institucionit te Bashkise Kukes.
- Ambalazhimi duhet te kete datën e prodhimit dhe te skadences te mallit.
- Ne rast se malli objekt prokurimi, nuk ploteson kerkesat dhe standartet teknike lidhur me sasine, cilesine dhe elementet e tjere, nuk do te merret ne dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344,date 10.10.2008 “Per miratimin e rregullave per etiketimin e produkteve ushqimore” duhet te jete te pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili sherben per transportin e produkteve ushqimore me origjine shtazore, duhet te jete i pajisur me mates temperature (taograf) per gjurmimin e temperatures gjate levizjes se mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet te behet me mjete, pajisje dhe ene te posaqme te llojeve dhe madhesive te ndryshme ne funksion te sasise qe ofrohet si dhe per te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit.
- Subjekti mer persiper transportin e produkteve ushqimore ne magazinën e Bashkise dhe nga magazina ben shperndarjen ne institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali ne kontakt me ushqimin (termuset,enet,etj.) me te cilat transportohet ushqimi duhet te jene material i pershtatshem dhe lehtesisht i pastrueshem, sipas kerkesave te percaktuara ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr.22,date 25.11.2010 “ Kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje *hermetike* (per te siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtem)
- Per detaje me te veçanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.

II. Argumentimi i specifikimeve teknike:

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

Keto kerkesa jane hartuar ne perputhje me parashikimet e dispozitave ligjore/nenligjore “Per ushqimin”, si dhe rekomandimin e APP-se dhe AKU-se, Nr.1017378 Prot. date 26.07.2018 “Mbi hartimin e kriterëve te veçanta per kualifikim dhe specifikimet teknike per prokurimin e produkteve ushqimore

*Shënim: Përcaktoni specifikimet teknike, për mallrat objekt prokurimi, të cilat duhet të përshkruajnë minimumin ose tërësinë e elementeve më të rëndësishme përbërëse, që garantojnë cilësinë e kërkuar, dhe që i vlerëson mallrat si të pranueshme për funksionet e kërkuara, në përputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, të LPP, si dhe nenit 40, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, **duke argumentuar çdo kërkesë funksionale ose performance, apo/dhe çdo standard të kërkuar, ku çdo referencë duhet të shoqërohet nga fjalët “ose ekuivalenti i tij/saj”.***

Kujdes:Në specifikimet teknike, nëse nuk e justifikon objekti i kontratës, nuk duhet të përmendet asnjë markë prodhimi ose burim specifik apo proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një operator ekonomik specifik apo asnjë markë tregtare, patentë, tipi ose origjinë apo prodhim specifik, me qëllim favorizimin ose eliminimin e disa sipërmarrjeve ose produkteve. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste përjashtimore kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme e përshkrimit të objektit të kontratës, sipas pikës 3 të nenit 36, të LPP. Referime të tilla duhet të shoqërohen nga fjalët “ose ekuivalente”.

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

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazuara.
- Transporti i produkteve ushqimore do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinën e institucionit te Bashkise Kukes.
- Ambalazhimi duhet te kete datën e prodhimit dhe te skadences te mallit.
- Ne rast se malli objekt prokurimi, nuk ploteson kerkesat dhe standartet teknike lidhur me sasine, cilesine dhe elementet e tjere, nuk do te merret ne dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344,date 10.10.2008 “Per miratimin e rregullave per etiketimin e produkteve ushqimore” duhet te jete te pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili sherben per transportin e produkteve ushqimore me origjinë shtazore, duhet te jete i pajisur me mates temperature (taograf) per gjurmimin e temperatures gjate levizjes se mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet te behet me mjete, pajisje dhe ene te posaqme te llojeve dhe madhesive te ndryshme ne funksion te sasise qe ofrohet si dhe per te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit.
- Subjekti mer persiper transportin e produkteve ushqimore ne magazinën e Bashkise dhe nga magazina ben shperndarjen ne institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali ne kontakt me ushqimin (termuset,enet,etj.) me te cilat transportohet ushqimi duhet te jene material i pershtatshem dhe lehtesisht i pastrueshem, sipas kerkesave te percaktuara ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr.22,date 25.11.2010 “ Kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje hermetike (per te siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtem)
- Per detaje me te veçanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.