



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA DIVJAKË
NJËSIA E PROKURIMIT

Nr. _____ Prot.

Divjakë, më _____.____.2023

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 për kopështin Divjakë dhe kopështin Çermë
Sektor Nj/Adm Tërbuf Bashkia Divjakë, për vitin 2023”**

Loti I. “Blerje buke”

Loti II. “Blerje artikuj bulmetore”

Loti III. “Blerje artikuj ushqimore dhe fruta perime”

Loti IV. “Blerje mishi dhe nënprodukte të tij”

**KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV): 03200000-3
Drithëra, patate, perime, fruta dhe arra, (CPV):15111200-1 Mish viçi, (CPV):15800000-6
Produkte ushqimore të ndryshme, (CPV):15811100-7 Bukë, (CPV): 15511000-3 Qumësht,
(CPV): 15542000-9 Djathë i freskët, (CPV):15542100-0 Gjizë, (CPV):15551300-8 Kos.**

**VLERA E FONDIT LIMIT: 4 119 304 (katër milion e njëqind e nëntëmbëdhjetë mijë e treqind
e katër) lekë pa Tvsh, nga e cila: 1 666 667 (një milion e gjashtëqind e gjashtëdhjetë e gjashtë
mijë e gjashtëqind e gjashtëdhjetë e shtatë) lekë pa Tvsh nga Granti dhe 2 452 637 (dy milion e
katërqind e pesëdhjetë e dy mijë e gjashtëqind e tridhjetë e shtatë) lekë pa Tvsh nga Të
ardhurat, i ndarë në lote si mëposhtë:**

**Loti I. “Blerje buke” me fond limit: 231 437 (dyqind e tridhjetë e një mijë e katërqind e
tridhjetë e shtatë) lekë pa Tvsh.**

**Loti II. “Blerje artikuj bulmetore” me fond limit: 1 206 231 (një milion e dyqind e gjashtë mijë
e dyqind e tridhjetë e një) lekë pa Tvsh.**

**Loti III. “Blerje artikuj ushqimorë dhe fruta perime” me fond limit: 2 130 421 (dy milion e
njëqind e tridhjetë mijë e katërqind e njëzetë e një) lekë pa Tvsh.**

**Loti IV. “Blerje mishi dhe nënprodukte të tij” me fond limit: 551 215 (pesëqind e pesëdhjetë e
një mijë e dyqind e pesëmbëdhjetë) lekë 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” i ndryshuar, autoriteti/enti kontraktor **Bashkia Divjakë** 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. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8*
- b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;*

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen në nenet 77, 82 dhe 83 të LPP dhe nenit 26, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar. Për të provuar kapacitetet teknike dhe profesionale, njësia e prokurimit bazuar në natyrën e kontratës, si edhe preventivin, gjykon që pjesë e kriterëve të veçanta për kualifikim të jenë dhe kriteret e tjera teknike, me qëllimin kryesor që t’i shërbejë autoritetit kontraktor ndër të tjera për njohjen e gjendjes dhe kapaciteteve teknike, të cilët, nëpërmjet dokumentacionit të paraqitur duhet të vërtetojnë se zotërojnë kualifikimet e nevojshme teknike, profesionale, reputacionin dhe besueshmërinë, gjithçka në funksion të realizimit me sukses të kontratës, konkretisht njësia e prokurimit gjykon vendosjen e kriterëve si vijon:

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

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

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

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Vërtetim nga administrata tatimore për xhiron e realizuar në 3 (tre) vitet e fundit 2020, 2021 dhe 2022 nga shoqëria, 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 përlllogaritur të kontratës që po prokurohet për secilin prej loteve / shumatores së loteve për të cilat konkurron.

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 pika 1, pika 2 germa c dhe pika 3, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar. Ky kriter është vendosur bazuar në nenin 43 të VKM Nr.285/2021 “Kërkesat për kapacitetet ekonomiko financiare”, pika 1 citon: *Autoriteti/enti kontraktor, për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, kërkon kopje të deklaratave të xhiros vjetore të realizuar nga operatori ekonomik dhe, sipas rastit të xhiros që mbulon kontrata, për një periudhë maksimumi deri në 3 (tre) vitet e fundit financiare, ndersa në piken 2/c citohet: 40 % të vlerës së përlllogaritur të kontratës ose lotit, në procedurat e prokurimit nën kufirin e ulët monetar, dhe në procedurat e prokurimit “Shërbim konsulence”, ndersa në piken 3 citohet: Kërkesa për plotësimin e kapaciteteve financiare*

konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar nga autoriteti/enti kontraktor.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Vendosja e këtij kriteri kualifikues, i sherben Autoritetit Kontraktor, për të vërtetuar se operatori ekonomik fitues i zoteron të gjitha kapacitetet ekonomike dhe financiare për të përmbushur me sukses kontratën. Gjithashtu vendosja e kriterëve në reference është bërë që t'i shërbejnë autoritetit kontraktor për njohjen e gjendjes dhe kapaciteteve të operatorëve ekonomikë, të cilët, nëpërmjet dokumentacionit të paraqitur duhet të vërtetojnë se zotërojnë kapacitetet e nevojshme, gjithçka në funksion të realizimit me sukses të kontratës.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, në nenin 77, pika 3, e LPP, në nenin 43 pika 1, pika 2 germa c dhe pika 3, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik" i ndryshuar, në Ligjin Nr.9920, datë 19.5.2008 "Për procedurat tatimore në republikën e shqipërisë" i ndryshuar, si edhe në Ligjin nr.8438, datë 28.12.1998 "Për tatimin mbi të ardhurat", i ndryshuar. Ky kriter kualifikues i sherben Autoritetit Kontraktor për të vërtetuar se operatori ekonomik fitues i zoteron të gjitha kapacitetet ekonomike dhe financiare për të përmbushur me sukses kontratën.

Në përcaktimin e vlerës së xhiros autoriteti kontraktor është referuar në pikën 2, germa c, të Nenit 43, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik" i ndryshuar. Ky kriter kualifikues, i sherben Autoritetit Kontraktor për të vërtetuar se operatori ekonomik fitues i zoteron të gjitha kapacitetet ekonomike dhe financiare për të përmbushur me sukses kontratën.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetimet që dëshmojnë se kanë paguar detyrimet përkatëse, të taksave dhe tarifave vendore, në përputhje me përcaktimet e Ligjit nr.9632, datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave vendore", i ndryshuar, në të gjitha vendet ku kanë ushtruar aktivitet sipas të dhënave të QKB-së, për vitin 2022.

Kjo kërkesë përmbushet nëpërmjet plotësimit dhe paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8 të DST.

Shenim: Në lidhje me momentin e paraqitjes së dokumentacionit dëshmuar për kërkesat që përfshihen në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, dokumentat e kërkuara më sipër do të paraqiten në rastin kur OE shpallet fitues, ose nëse kërkohen sqarime nga autoriteti kontraktor, referuar pikës 1, të nenit 26, të VKM nr.285, datë 19.05.2021, i ndryshuar, ku parashikohet: "Bashkë me dorëzimin e kërkesave për pjesëmarrje ose të ofertave, autoriteti/enti kontraktor pranon si provë paraprake, në vend të disa vërtetimeve të lëshuara nga autoritetet publike ose palë të treta, formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas përcaktimit në nenin 82, të LPP-së, dhe në këto rregulla", si edhe përcaktimet e pikës 6, të këtij neni, ku parashikohet: "Përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor i kërkon ofertuesit të kualifikuar, i pari dorëzimin e dokumenteve provuese të parashikuara në shkronjat "a", "b", "d", "dh", "e", "h", "i", "j" të pikës 2 të këtij neni, si dhe dokumentet e tjera shoqëruese të ofertës, të dorëzuara në rrugë elektronike. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinalin".

Argumentimi: Kjo kërkesë është bërë në përputhje me përcaktimet e Ligjit nr.9632, datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave vendore", i ndryshuar, sipas të cilit, operatorët ekonomikë duhet të shlyejnë detyrimet e taksave dhe tarifave vendore, në çdo adresë ku ushtrorjnë aktivitetet.

2.3 Kapaciteti teknik:

2.3.1 Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, në një vlerë jo më të vogël se 20 % të vlerës së përlogaritur të kontratës që po prokurohet për secilin prej loteve / shumatores së loteve për të cilat konkurren.

Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmitë e mëposhtme:

- a. për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin publik, operatori ekonomik duhet të paraqesë 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 dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
- b. për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë 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.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 55, pika 4/b të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar. 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:

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. Vlera e kërkuar është vendosur që t'i shërbejnë autoritetit kontraktor për njohjen e gjendjes dhe kapaciteteve të operatorëve ekonomikë, të cilët, nëpërmjet dokumentacionit të paraqitur duhet të vërtetojnë se zotërojnë kapacitetet e nevojshme si dhe përvojën e duhur, gjithçka në funksion të realizimit me sukses të kontratës. Përvoja e mëparshme është element shumë i nevojshëm që garantojnë autoritetin, se operatorët ekonomikë mbi bazën e vlerës së furnizimeve të ngjashme zotërojnë kapacitete për të zbatuar kontratën me sukses sipas një standarti të përshtatshëm cilësie.

2.3.2 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë Licencë, kategoria II.1.A.1-“Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 40, pika 5, germa a, të VKM-se nr.285 datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar, në të cilën parashikohet se: *Per te provuar pershtatshmerine per te kryer veprimtarine profesionale, kapacitetet teknike dhe profesionale, autoriteti/enti kontraktor kerkon: a)licencat profesionale per prodhimin dhe furnizimin e mallrave, objekt i kontrates, te leshuara nga autoritetet kompetente shtetore.* Vendosja e Licences, kategoria II.1.A.1-“Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit, na shërben për shkak se është e lidhur me sigurinë ushqimore. Kjo kërkesë është përcaktuar bazuar në rekomandimin e perbashket te APP dhe

AKU, Nr.10181 Prot, datë 19.11.2018, “Për hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit dhe specifikimeve teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”, konkretisht pikes a, te seksionit III, ku përcaktohet se: *...Ne objektet e prokurimit per prodhim/perpunim dhe shperndarje me shumice e ushqimeve per njerëz, operatori ekonomik ofertues, duhet të disponojë Licencë, kategoria II.1.A.1- “Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit.*

2.3.3 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të jetë i pajisur me certifikatat e mëposhtme: Çertifikatën e cilësisë ISO 9001:2015 (Standard për Sistemin e Menaxhimit të Cilësisë). Çertifikatën e cilësisë ISO 22000:2018 (Standard për Sistemin e Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore).

(Certifikatat si më sipër duhet të paraqiten origjinale ose kopje të noterizuara, të lëshuara nga një organ i vlerësimit të konformitetit, i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtarë akreditues, të njohur nga Republika e Shqipërisë)

Vendosja e ISO 9001:2015 na shërben për të na treguar sistemin e administrimit të shoqërisë, zotësinë e operatorëve ekonomikë për zbatimin e kërkesave të vazhdueshëm të tij për të siguruar konformitetin në zbatimin e kërkesave. Disponimi i kësaj ISO-je rrit kompetivitetin, besueshmërinë dhe performancën e subjektit tregtar në treg, ndaj duke qenë se është e lidhur ngushtësisht me objektin e prokurimit dhe nuk kufizon konkurrencën, OE duhet ta paraqesin atë. Paisja me këtë certifikatë ISO, garanton që OE konkurues plotëson kriteret në funksion të cilësisë së produkteve ushqimore që tregëton, garanton pajtueshmërinë ligjore dhe përmirësimin e vazhdueshëm.

Vendosja e ISO 22000:2018 na shërben për shkak se është e lidhur me sigurinë ushqimore. Paisja me këtë certifikatë ISO, garanton që OE plotëson kërkesat për një sistem të administrimit të sigurisë ushqimore. Kjo kërkesë i referohet pikes c, te seksionit III, te rekomandimit të perbashket të APP dhe AKU, Nr.10181 Prot, datë 19.11.2018, “Për hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit dhe specifikimeve teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 79, pika 1 të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, në nenin 44, pika 1, të VKM nr.285 datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar, në të cilën parashikohet se: *Autoriteti/enti kontraktor, për të vërtetuar se punët, mallrat ose shërbimet, objekt prokurimi, i plotësojnë kërkesat e cilësisë, mund t’u kërkojë ofertuesve të paraqesin certifikata të lëshuara nga një organ i vlerësimit të konformitetit, i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtarë akreditues, të njohur nga Republika e Shqipërisë, vetëm nëse ato janë të argumentuara dhe të lidhura ngushtësisht dhe në mënyrë të drejtpërdrejtë me objektin e prokurimit, në piken c, te seksionit III, te rekomandimit të perbashket të APP dhe AKU, Nr.10181 Prot, datë 19.11.2018, “Për hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit dhe specifikimeve teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”, si edhe në Ligjin nr.116/2014 “Për akreditimin e organeve të vlerësimit të konformitetit në Republikën e Shqipërisë”, ku përcaktohet se Çertifikatat duhet të jenë lëshuar nga organizma certifikues të akredituar, me qëllim që AK të krijojë sigurinë që operatorët ekonomik ofertues i kanë kapacitetet teknike lidhur aftësinë e tyre për të kryer shërbimin objekt kontratë. Në lidhje me kërkesën që OE ofertues duhet të jetë i pajisur dhe të paraqesë certifikatën e standartit si ISO, është menduar se ky është një kriter i domosdoshëm për natyrën dhe vlerën e kontratës, të lidhura ngushtë me objektin e prokurimit dhe në propocion me të, me qëllim garantimin e realizimit në kohë, me sukses dhe me cilësi sipas standarteve ndërkombëtare të objektit të kontratës. Disponimi i ISO-s rrit kompetivitetin, besueshmërinë dhe performancën e subjektit tregtar në treg, ndaj duke qenë se janë të lidhura ngushtësisht me objektin e prokurimit dhe nuk kufizojnë konkurrencën, OE duhet ta paraqesin atë.*

2.3.4 Operatori ekonomik duhet të operojë duke plotësuar standartet në fuqi për sigurinë ushqimore. Për këtë ai duhet të paraqesë vetëdeklarim ku të deklarojë se nga kontrolli i fundit ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitetet konform kërkesave ligjore.

Argumentim: Në bazë të pikes g, te seksionit III, te rekomandimit te perbashket te APP dhe AKU, Nr.10181 Prot, datë 19.11.2018, “Për hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit dhe specifikimeve teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”, te Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, si edhe të VKM nr.285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë me anë të deklaratave, për të garantuar përmbushjen me sukses të kontratës nga OE dhe dhënia e sigurisë AK-se që kontrata do të realizohet sipas kërkesave të përcaktuara ne DST. Në bazë, të nenit 77 të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 8 të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, në të cilën parashikohet se: *Autoriteti/enti kontraktor, përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës.*

2.3.5 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të ketë në pronësi ose me qira, ambjente te pershtatshme për magazinimin e mallrave të kërkuara, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës. Ambientet e kërkuara duhet të jenë të pajisur me certifikatë pronësie ose kontratë qiraje.

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 8 të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, në të cilën parashikohet se: *Autoriteti/enti kontraktor, përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kritere të tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës,* si edhe në piken d, te seksionit III, te rekomandimit te perbashket te APP dhe AKU, Nr.10181 Prot, datë 19.11.2018, “Për hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit dhe specifikimeve teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”. Vendosija e këtij kriteri i shërben AK për të siguruar se ofertuesit do ta realizojnë me sukses kontratën sipas kërkesave te percaktuara ne DST.

2.3.6 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të ketë në pronësi ose me qira, një automjet te pershtatshem ATV frigoriferik per transportimin e mallrave. Për të vërtetuar pronësinë e automjetit dhe për kontrata të qerasë, operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të paraqesë kontratën përkatëse shoqëruar me dokumentacionin përkatës, leje qarkullimi, certifikatën e kontrollit teknik, certifikatën e pronësisë së mjetit, certifikatën e transportit të mallrave, policën e sigurimit të mjetit si edhe foto përkatëse.

Kjo kërkesë përmbushet nëpërmjet plotësimit dhe paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8 të DST.

Shenim: *Në lidhje me momentin e paraqitjes së dokumentacionit dëshmuës për kërkesat që përfshihen në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, dokumentat e kërkuara më sipër do të paraqitën në rastin kur OE shpallet fitues, ose nëse kërkohen sqarime nga autoriteti kontraktor, referuar pikës 1, të nenit 26, të VKM nr.285, datë 19.05.2021, i ndryshuar, ku parashikohet: “Bashkë me dorëzimin e kërkesave për pjesëmarrje ose të ofertave, autoriteti/enti kontraktor pranon si provë paraprake, në vend të disa vërtetimeve të lëshuara nga autoritetet publike ose palë të treta,*

formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas përcaktimit në nenin 82, të LPP-së, dhe në këto rregulla”, si edhe përcaktimet e pikës 6, të këtij neni, ku parashikohet: “Përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor i kërkon ofertuesit të kualifikuar, i pari dorëzimin e dokumenteve provuese të parashikuara në shkronjat “a”, “b”, “d”, “dh”, “e”, “h”, “i”, “j” të pikës 2 të këtij neni, si dhe dokumentet e tjera shoqëruese të ofertës, të dorëzuara në rrugë elektronike. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuar me origjinalin”.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në piken e, te seksionit III, te rekomandimit te perbashket te APP dhe AKU, Nr.10181 Prot, datë 19.11.2018, “Për hartimin e kriterëve të veçanta të kualifikimit dhe specifikimeve teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”, si edhe në pikën 4, të nenit të 77 të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 5/ç të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar. Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë mjetet e pajisjet teknike që ka në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion operatorit ekonomik për të përmbushur kontratën, të nevojshëm për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

2.3.7 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqesë një deklaratë, ku me anë të cilës të deklarojë se, merr përsipër të kryejë furnizimin dhe shërbimin e transportit të mallit të kërkuar pranë kopështit Divjakë dhe kopështit Çermë Sektor Nj/Adm Tërbuf, çdo ditë kopështi, sipas nevojave të Autoritetit Kontraktor, brenda afateve, sasive dhe specifikimeve teknike të përcaktuara.

Argumentim: Në bazë të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, si edhe të VKM nr.285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë me anë të deklaratave, për të garantuar përmbushjen me sukses të kontratës nga OE dhe dhënia e sigurisë AK-se që kontrata do të realizohet sipas kërkesave të përcaktuara në DST. Në bazë, të nenit 77 të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 8 të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, në të cilën parashikohet se: *Autoriteti/enti kontraktor, përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen, mund të përcaktojë kriteret e tjera të veçanta, në varësi të objektit që prokurohet, të cilat i vlerëson të nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës.*

Shënim: Autoriteti /enti kontraktor mund të kërkojë edhe:

2.3. Kërkesa të tjera të veçanta për kualifikim

II. Argumentimi i specifikimeve teknike

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” i ndryshuar, 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”.

SPECIFIKIMET TEKNIKE

1. Qumësht

Karakteristikat cilësore: Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Pamja e jashtme: Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë me rrjedhje të njëllajtë dhe pa ndërprerje. Ngjyra e bardhë e njëllajtë, nuancë e lehtë e verdhë. Shija dhe era të kendeshme, lehtësisht e ëmbël, pa shije ose erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

Pastertia pa mbetje me site mendafshi.

Ambalazhimi duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standartet përkatëse.

Marketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Përqindja e yndyrës.

2. Kos

Karakteristikat cilësore: Të plotesoje treguesit e cilësisë si me poshtë:

Ngjyra: E bardhe, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.

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

Era dhe shija: E këndeshme, karakteristikë e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi: Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare. Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Përqindja e yndyrës.

3. Djath i bardhë lope

Lloji: Djath i bardhë lope

Ngjyra: E bardhë deri në krem.

Pamja e jashtme dhe e brendshme: E formuar mirë, e pastër dhe pa njolla.

Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllajtë, e pastër.

Struktura dhe konsistenca: E lemuar, jo e fortë dhe pa dallim shtresash.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj.

Ambalazhimi: Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj brenda kushteve higjeno-sanitare.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

4. Gjize pa kripë

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Gjize pa kripë

Ngjyra: E bardhë deri në krem.

Pamja e jashtme dhe e brendshme: E pastër dhe pa njolla.

Struktura dhe konsistenca: E bute, jo e fortë.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbel, pa shije thartire e erë të huaj.

Ambalazhimi: Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj brenda kushteve higjeno-sanitare.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

5. Bukë thekre integrale

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Bukë thekre integrale

Pamja: E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie.

Ngjyra: Karakteristikë e llojit të bukës kafe e errët.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Era dhe shija: E këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare.

6. Vezë pule

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Vezë pule të fresketa.

Pamja e jashtme: Të pastra dhe pa krisje.

Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

Çdo kokërr duhet të jetë e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen:

Emri i ndërmarrjes prodhuese,

Data e skadencës.

7. Mish Pule

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Mish pule i freskët

Pamja e jashtme: Me ngjyrën karakteristike të mishit të pulës.

Era: Të ketë erë të kendshme, pa shije dhe erë të huaj. Të mos ketë përqindje të lartë dhjami. Mishi i pulës nuk përfshin kokën dhe të brendshmet. Pjesët që do të dorëzohen duhet të jenë në raport të drejtë me strukturën anatomike të pulës (qafë, krahë, kofshë dhe gjoks).

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:

- Emri i ndermarrjes prodhuese.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.

8. Mish Vici

Karakteristikat cilësore Lloji: Mish vici i freskët

Pamja e jashtme: Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje, në prerje duket e ndritshme jo e ngjyshme, me ngjyrë rozë karakteristike, të ketë pak dhjamë të bardhë nën lëkurë dhe diçka më tepër në brendësi.

Era: E këndshme, karakteristike e llojit, nuk duhet të ketë erë të huaj dhe nuance jeshile në siperfaqe.

Furnizimi me mish vici, të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor, pa të brendshme dhe kokë. Të mos ketë përqindje të madhe dhjami.

Ambalazhimi Brenda kushteve higjeno – sanitare, sipas kërkesës se Autoritetit Kontraktor.

9. Vaj Ulliri

Karakteristikat cilësore Lloji: Vaj ulliri

Pamja e jashtme: Të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.

Ngjyra: Të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile.

Era dhe shija: Karakteristikë të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare, me etiketë ku të shënohen standardet.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

10. Fasule të bardha

Karakteristikat cilësore:

Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë, etj)

Ngjyra: E bardhë.

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të kendshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo erë tjetër të huaj.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

11. Makarona spageti

Karakteristikat cilësore: Forma: Makarona spageti.

Sasia dhe lloji i makaronave do të përcaktohet siaps kërkesës së AK.

Pamja e jashtme: Në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lemuar deri lehtësisht të ashper, të mos jenë të miellezuara.

Ngjyra: E bardhë me nuance të verdhë.

Era dhe shija: E mirë, karakteristikë e makaronave pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe pa çfarëdo erë dhe shije tjetër të huaj.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

12. Reçel

Karakteristikat cilësore të reçelit:

Lloji i reçelit: Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.

Pamja e ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëjlojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.

Shija dhe era: Me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Konsistenca: Masë e njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze.

Ambalazhimi: Të jetë i ambalazhuar brenda kushteve higjeno-sanitare.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Pësia neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

13. Reçel kumbulle

Karakteristikat cilësore të reçelit:

Lloji i reçelit: Reçel kumbulle.

Pamja e ngjyra: E mirë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.

Shija dhe era: Me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Konsistenca: Masë e njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze.

Ambalazhimi: Të jetë i ambalazhuar brenda kushteve higjeno-sanitare.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Pësia neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

14. Sheqer

Karakteristikat cilësore: Pamja e jashtme: Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.

Ngjyra: E bardhë dhe me shkëlqim.

Shija dhe era: Shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

Tretshmëria: Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno – sanitare.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Pesha neto.
- 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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

15. Oriz

Karakteristikat cilësore:Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.

Ngjyra: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.

Era dhe shija: Karakteristikë e orizit të shendoshe, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno – sanitare.

Markerimi:

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

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

16. Miell gruri dhe misri

Karakteristikat cilësore: Lloji: Miell gruri dhe misri

Ngjyra: E bardhë, me nuancë të lehte në të verdhë, në varësi të llojit të grurit dhe misrit.

Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shijë të huaj.

Ambalazhimi dhe transporti: Brenda kushteve higjeno – sanitare.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Pesha neto.
- 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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërdoret nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

17. Kripë

Karakteristikat cilësore: Lloji: Kripë ushqimore përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.

Ngjyra: E bardhë.

Era dhe shija: E kripur, pa shije dhe erë të huaj.

Pamja: Mase kokrrizore.

Ambalazhimi: Kripa të plotësoje të gjithë kërkesat higjieno - shëndetësore dhe normat e miratuara.

Marketimi:

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

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërdoret nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

18. Trahana

Karakteristikat cilësore: Lloji: Trahana e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.

Ngjyra: E bardhë deri në krem.

Era dhe shija: Erë e këndshme, tipike e llojit, pa shije dhe erë të huaj.

Pamja: Mase kokrrizore.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjieno – sanitare.

Marketimi:

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

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërdoret nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

19. Tërsherë

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Tërsherë

Pamja e jashtme: Të jetë kokërr e plotë tërshëre e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja.

Ngjyra: E bardhë deri në krem.

Era dhe shija: Erë e këndshme, tipike e tërsherës, pa shije dhe erë të huaj.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjieno – sanitare.

Marketimi:

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

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit

20. Kanellë

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Kanellë e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.

Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës

Ngjyra: Kafë në të errët.

Era dhe shija: Erë e këndshme, tipike e kanelles, pa shije dhe erë të huaj.

Ambalazhimi: Në paketime të pastra, pa lageshti, pa erë të huaj sipas kushteve higjieno-sanitare.

Marketimi:

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

21. Vanilje

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Vanilje e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.

Pamja: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të vaniljës.

Ngjyra: E bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Era dhe shija: Erë e këndshme, tipike e vaniljes, pa shije dhe erë të huaj.

Ambalazhimi: Në paketime të pastra, pa lageshti, pa erë të huaj sipas kushteve higjieno-sanitare.

Marketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Pësja neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

22. Pluhur pjekje

Karakteristikat cilësore:

Lloji:Pluhur pjekje i përpunuar dhe i bluar për përdorim në kuzhinë.

Pamja: Pluhur i thatë.

Ngjyra: I bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Era dhe shija: Erë e këndshme, pa shije dhe erë të huaj.

Ambalazhimi: Në paketime të pastra, pa lageshti, pa erë të huaj, brenda kushteve higjieno- sanitare.

Marketimi:

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

23. Thjerrëza

Karakteristikat cilësore:

Lloji:Thjerrreza për përdorim në kuzhinë.

Ngjyra: Kafë e lehtë deri në kafë të errët, tipike e thjerrëzave.

Era dhe shija: Pa shije dhe erë të huaj, karakteristikë e llojit.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjieno-sanitare.

Marketimi:

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

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

24. Salcë

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Salcë e përpunuar për përdorim në kuzhinë.

Ngjyra: E kuqe deri në të kuqerremtë.

Era dhe shija: Pa shije dhe erë të huaj, karakteristikë e domateve të përpunuara.

Ambalazhimi: Të jetë e ambalazhuar hermetikisht brenda kushteve higjieno – sanitare.

Marketimi:

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

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

FRUTA DHE PERIME

25. Domate

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Domate

Pamja e jashtme: Të fresketa, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga semundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyre të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjura, të zbutura e të vyshkura.

. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

26. Bizele

Karakteristikat cilësore:

Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj).

Ngjyra: Jeshile e theksuar.

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo ere tjetër të huaj.

Ambalazhimi: Të jetë e ambalazhuar hermetikisht brenda kushteve higjieno – sanitare.

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

27. Karrota

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Karrota

Pamja e jashtme: Të fresketa me ngjyrë, e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte, me rrënje të prera, të mos ketë prani të barërave të tjera, trupi të jetë i plote, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pa vyshkura.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhami dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

28. Brokoli

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Brokoli

Pamja e jashtme: I zhvilluar, i freskët, me formë tipike të kultivarit, me rrenjë të prera, i plotë, i fortë në prekje, në formë të rregullt .

Pastrimi dhe gjatësia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin. Me sëmundje dhe demtime nga krimbat nuk lejohen.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhami dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

29. Spinaq

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Spinaq, i freskët, i njome, i pastër me ngjyre jeshile te erret.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Pamja e jashtme: I pa vyshkur dhe i larë me ujë te pastër, me rrënje te prera, te mos ketë prani te barërave të tjera, gjethet të jenë pa njolla, pa dëmtime nga krimbat, të freskëta dhe të pa vyshkuara.

30. Patate

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Patate.

Pamja e jashtme: Të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Pjekuria: Kokra të pjekura.

Ambalazhami dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

31. Qepë

Karakteristikat cilësore:

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë. Me cipë e bishtë të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit. Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhami dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi. Qepa e thatë ambalazhohet edhe në thase.

32. Kungull

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Kungull jeshil

Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë. Me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lekurë të lëmuar.

Të prekura nga insektet dhe të kalbura nuk lejohen. Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhami dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

33. Lulelakër

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Luleakër

Pamja e jashtme: Të zhvilluara, të bardha, e fortë në prekje.

Pastrimi dhe gjatësia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin. Me semundje nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

34. Presh

Karakteristikat cilësore:

Lloji:Presh

Pamja e jashtme: I freskët, i pastër, i njomë, me ngjyrë të bardhë dhe jeshile, i pavyshkur. Dëmtime e semundje nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata, të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

35. Majdanoz

Karakteristikat cilësore:

Lloji:Majdanoz

Pamja e jashtme: I freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur, me rrënjë të prera, të mos ketë prani të barërave të tjera, gjethet të jenë pa njolla, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pa vyshkuara.

Ambalazhimi: Të jetë e ambalazhuar brenda kushteve higjeno-sanitare.

36. Rigon

Karakteristikat cilësore:

Lloji:Rigon

Pamja e jashtme: Të jetë i tharë, i pastruar nga kërcelli, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të vetë bimës.

Ngjyra: Të jeteë e gjelbër e errët. Nuk lejohen të kalbura të nxira , të mykura,dhe papastërti te ndryshme.

Ambalazhimi. Në paketime të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj brenda kushteve higjeno- sanitare.

- Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto
- Data skadimit
- Kushtet e veçanta të përdorimit

37. Selino

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Selino

Pamja e jashtme: E freskët, e njomë, e pastër me ngjyrë jeshile, e pa vyshkur, me rrënjë të prera, të mos ketë prani të barërave të tjera, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike dhe të pa vyshkuara. Dëmtime e semundje nuk lejohen.

Ambalazhimi: Të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

38. Banane

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Banane

Pamja e jashtme: Të freskëta, me zhvillim normal.

Ngjyra të jetë e verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristikë e këtij kultivari.

Madhësia e bananes të jetë mesatare. Dëmtime mekanike nuk lejohen. Njolla të kafëta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen Gërvishtje të lëkurës nuk lejohen. Zbutje të lëkurës nuk lejohen.

Ambalazhimi: Të jetë në kuti kartoni standarte tipike për tregetimin e bananes.

39. Portokalle

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Portokalle

Pamja e jashtme: Të fresketa, me zhvillim normal.

Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të embel në të athët, pa shije të hidhur. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka, të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

40. Mollë

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Mollë

Pamja e jashtme: Me formë të rrumbullakët, ngjyrë të kuqe, verdhë dhe jeshile, me shije të kultivarit. Pa erë e shije të huaj .

Pjekuria, era dhe shija: Të freskëta, me zhvillim normal. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkure nuk lejohen. Gunga dhe njolla në lëkure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka, të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

41. Limon

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Limon

Pamja e jashtme: Me formë, ngjyrë të verdhë, karakteristikë e kultivarit.

Pjekuria, era dhe shija: Me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athet, pa shije të hidhur, të freskët, me zhvillim normal. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.

Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkure nuk lejohen. Gunga dhe njolla në lëkure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka, të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

42. Trangull

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Trangull

Pamja e jashtme: Me formë, ngjyrë jeshile e errët, shije të kultivarit.

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.

Pjekuria, era dhe shija: Të freskët, me zhvillim normal. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Njolla të shkaktuara nga dielli ne lëkure nuk lejohen. Gunga dhe njolla ne lëkure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike ne sipërfaqen e trangullit nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka, të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra

43. Hudhër

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Hudhër

Pamja e jashtme: Me formë, ngjyrë të bardhë në të verdhë.

Pjekuria, era dhe shija: E freskët, me zhvillim normal. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Gunga dhe njolla ne lëkure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen. Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen

Ambalazhimi dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve ne arka, të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi për çdo lloj perime dhe të pastra.

44. Arrë moskat

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Arrë moskat

Pamja e jashtme: Të jenë të thata, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të vetë bimës.

Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Pjekuria, era dhe shija: Shija e arrës moskat është e rafinuar, e ëmbël, ekzotike dhe pak pikante. Në kuzhinë gjen përdorim në disa ëmbëlsira, në disa lloje salsash, në supa, gatimet e pjekura dhe sigurisht në purenë e patateve, duke e pasuruar atë me një aromë të veçantë.

Ambalazhimi: Në paketime të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj dhe brenda kushteve higjieno-sanitare.

45. Frut i stinës

Karakteristikat cilësore:

Lloji: Fruta të ndryshme të stinës

Pamja e jashtme: Të fresketa, me zhvillim normal.

Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athet, pa shije të hidhur. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka, të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

Specifikimet teknike u hartuan nga specialistet e fushes, duke marre ne konsiderate nevojat e Autoritetit Kontraktor, ne perputhje me percaktimet e Nenit 36 "Specifikimet teknike" te Ligjit Nr.162/2020, date 23.12.2020 "Per prokurimin publik", e Nenit 40 pika 2, si edhe te Nenit 44 "Kerkesat e cilesise" te VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik".

NJËSIA E PROKURIMIT