

**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 shtatedhjete e pesemije) 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. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”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 2020, 2021 dhe 2022, 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.

b. Kopje e vertetuar te bilanceve te tre viteve te fundit (2020, 2021 dhe 2022) 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. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”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 qe deklarohet nga subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili perkthehet ne kapacitet per te realizuar kontraten 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 deklaraten vjetore te te ardhurave te te ardhurave te tatueshme ne formen e percaktuar ne udhezimin e Ministrit te Financave ne zbatim te ketij ligji.Tatimpaguesit paraqesin deklaraten vjetore ne organet tatimore brenda dates 31 mars te vitit pasardhes.

c).Vertetim te leshuar nga autoritetet vendore, për shlyerjen e taksave vendore te parashikuara per vitin 2022 ose te vitit kalendarik 2023(sipas marreveshjes me shlyerje me keste te taksave per vitin 2023 qe mund te kene OE pjesmarres te mundshem ne proceduren e prokurimit)

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

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "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 nenit 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", si dhe në ligjin Nr.9632 date 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 qe deklararon nje subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili perkthehet ne kapacitet per te realizuar kontraten 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 deklaraten vjetore te te ardhurave te te ardhurave te tatueshme ne formen e percaktuar ne udhezimin e Ministrit te Financave ne zbatim te ketij ligji.Tatimpaguesit paraqesin deklaraten vjetore ne organet tatimore brenda dates 31 mars te vitit pasardhes.

**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 maksimumi tre vitet e fundit financiare, që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. Kjo kërkesë konsiderohet e përmbushur nëse në dy bilance 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,date 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. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "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 nenit 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, igjit 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 sasisë e 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 sasisë e mallrave të furnizuara. ”

### **Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”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” 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 *(njemilionepeseqind 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. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”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” 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 njehsuara 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 të jetë i pajisur me liçence leshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit me kategoritë e mëposhtme:

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

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "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 nenin 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"

3.Operatori ekonomik duhet pjesemarrës 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)

c)Leje higjieno-sanitare/Akt miratimi higjieno-sanitar për ambientin/objektin

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "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 nenin 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"

4.OE pjesemarrës në procedurë duhet të disponojë një kontratë bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme me një subjekt që ushtron veprimtarinë në prodhimin dhe tregtimin e prodhimeve të brumit (bukë). "Për këtë OE duhet të paraqesë dokumentacionin ligjor të vlefshëm:

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "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 nenin 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 e cila duhet të disponohet me një kontratë bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme për gjatë zbatimit të kontratës .

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "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 nenin 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"

6.OE duhet të ketë pjesë të stafit teknik një numër prej 3(tre) punonjësish për muajin e fundit, ku njëri duhet të jetë patjetër shofer, i pajisur me leje drejtimi.

*Per plotesimin e kriterit të mesiperm të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.8 (Formulari për mbledhjen e vetedeklarimit*

*a) Në funksion të zbatimit të kontratës kërkohen që të jenë në dispozicion këto mjete pune:*

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

*Automjeti duhet të jetë i pajisur me gjithë dokumentacionin ligjor të vlefshëm.*

*Per plotesimin e kriterit të mesiperm të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.8 (Formulari për mbledhjen e vetedeklarimit*

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”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 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 të paraqesë, **Vertetim të nenshkruar nga AKU**, se nga kontrolli i fundit I ushtruar nga AKU ka rezultuar se subjekti ekonomik ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues,(**Vertetim të nenshkruar nga AKU**)ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

*Per plotesimin e kriterit të mesipër të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.8 (Formulari për mbledhjen e vetedeklarimit*

**Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”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 7/c të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”



**Specifikimet teknike për produktet ushqimore**

**1.Buka: (buke thekre & e integruar)**

Sipas kërkesave të përcaktuara në urdherin Nr.457, datë 13.06.2018, për dy institucionet (kopsht & çerdhe) do të bëhet furnizimi me dy lloje buke, buke thekre dhe buke me miell të integruar.

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

- **Korja:** E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkeputje të saj nga tulli. Me ngjyrë të njëllojtë mjaltë në të kuqerremt.
- **Tulli:** Mase e njëllojtë e pjekur mirë, jo e ngjithshme me porë të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme dhe pa gjurmë mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thembueshem dhe pa shtresa.
- **Era dhe shija :** E këndshme e bukes së pjekur mirë. Pa erë 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 në % jo më shumë se 45
- ❖ Poroziteti në % jo më pak se 70
- ❖ Aciditeti në grade jo më shumë se 4.5

**c).Transporti i bukes:**

- Do të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.
- Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore dhe duhet të jetë e paketuar në qese letre.

**3.Miell**

- Lloji: miell gruri me rreze 80 %
- Ngjyra: e bardhë me nuancë 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, pan 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 paketuar 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 rumbullaktat 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:**

- Kërkohet 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:**

- Kërkohet 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 tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.

- Të plasura e të vrara lehtësisht për llojet e mesme e të vona lejohet deri në 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, të jete të fresketa, të jete e ambalazhuar dhe të mos përmbaje demtues apo insekte.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe në etikete të përmbaje peshën neto, datën e prodhimit, datën e skadences.
- Duhet të jenë të ambalazuara në thasë 25 deri në 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 në 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, të 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.
- Madhësite: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 të kenë defekte rreth bishtit, apo dëmtime të ndryshme mekanike.
- Nuk lejohen të krimbura.
- 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 origjina e prodhimit të mallit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1722\88

## 22. Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisrorë:

- **Pamja e jashtme:** Mish i bute me ngjyre trendafil i çelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje,ne prerje duket e ndritshme 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 dhjamt 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 veterinare 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
- Amballazhimi:Te jete i amballazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta te 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 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
- Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3
- Amballazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta te 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 gjalp baxho, me shije te mire , pa lende te huaja ne perberje,cmimi i ofruar te jete per kg, i fresket, cilesor sipas standarteve , te jete i shoqeruar me flete analize nga AKU dhe te jete i shoqeruar me etiketen e firmes prodhuese ne ambalazh, dhe afatet kohore te perdorimit si dhe me date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU . Te jete prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket. Ngjyra te jete e verdhe karekteristike e gjalpit te lopes ose e bardhe karekteristike gjalpit te dhise dhe deles. Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karekteristike e gjalpit jo te fresket. Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale. Transporti te behet me mjete te mbuluara te destinuara per transport bulmeti.

#### **25.Salcice**

Produkti duhet te jene te prodhuara me mish te fresket , E ambalazhuar secila kremvice ne qese plastike ,pa myk , pa erera te pakendshme. Brenda afatit te skadences.

#### **26. Laker**

Lakra: Kerkohet cilesia e mire,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura deri ne 5 % te partise. Te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera,te lidhura me koçanin i cili tejete deri ne 3 cm. Lejohen deri ne 5 % e partise me demtime te lehta mekanike,te çara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.

#### **27. Çaj**

Te jete çaj mali .Te jete i cilesise se mire, i thare mire dhe i ambalazhuar ne pako ose me tufa.Me ere , ngjyre karakteristike per cajin 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 karakteristike 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 të ketë datën e prodhimit dhe të skadencës të mallit.
- Në rast se malli objekt prokurimi, nuk plotëson kërkesat dhe standartet teknike lidhur me sasinë, cilësinë dhe elementet e tjera, nuk do të merret në dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktorëve të tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore” duhet të jete të pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili shërben për transportin e produkteve ushqimore me origjinë shtazore, duhet të jete i pajisur me matës temperaturë (taograf) për gjurmimin e temperaturës gjatë levizjes së mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet të bëhet me mjete, pajisje dhe enë të posaqme të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasise që ofrohet si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit.
- Subjekti mer për sipër transportin e produkteve ushqimore në magazinën e Bashkisë dhe nga magazina ben shpërndarjen në institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali në kontakt me ushqimin (termuset, enët, etj.) me të cilat transportohet ushqimi duhet të jete material i përshtatshëm dhe lehtësisht i pastrueshëm, sipas kërkesave të përcaktuara në udhëzimin e Ministrisë të Bujqësisë Nr.22, datë 25.11.2010 “ Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje hermetike (për të siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtëm)
- Për detaje me të veçanta do të përcaktohen në kontratën objekt prokurimi me operatorin ekonomik të shpallur fitues.

## **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 konkurrencë të paanshëm e të hapur ndërmjet të gjithë kandidatëve e ofertuesve. Kur është e mundur, specifikimet teknike duhet të përcaktohen në mënyrë të tillë që të kuptohen nga personat me aftësi të kufizuara.

Keto kërkesa janë hartuar në përputhje me parashikimet e dispozitave ligjore/nenligjore “Për ushqimin”, si dhe rekomandimin e APP-se dhe AKU-se, Nr.1017378 Prot. datë 26.07.2018 “Mbi hartimin e kritereve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për 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 kontratës në lidhje me materialet:**

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