

Data: 21.02.2024

PROCESVERBAL
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 artikuj ushqimore, Qendra e Zhvillimit Korce, marreveshje kuader- me nje operator ekonomik te suksesshem- ku te gjitha kushtet jane te percaktuara- me afat 1 (nje) vit 12 mujor”.

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (FPP) (CPV):
15894210-6, Ushqime per shkolle

VLERA E FONDIT LIMIT/ Vlera e pritshme e kontratave qe mund te lidhen gjate gjithe periudhes se marrveshjes kuader: 6,092,454 (gjashte milion e nentedhete e dy mije e katerqind e pesedhete e kater) 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”, autoriteti/enti kontraktor Qendra Rezidencaile e Zhvillimit , ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e specifikimeve teknike dhe kriterëve për kualifikim për procedurën e sipërcituar, me përmbajtjen si më poshtë:

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a.Sigurim oferte, sipas Shtojcës 3; Shuma e sigurimit të ofertës është 121,849 (njqind e njezet e nje mije e teteqind e dyzet e nente) leke.

Mbeshtetur ne nenin 83 te Ligjit Nr. 162/2020, “Per Prokurimin Publik”, Autoriteti kontraktor Qendra Rezidenciale e Zhvillimit Korce, specifikon mundësinë e paraqitjes së sigurimit të ofertës:

- në formën e garancisë bankare; ose
- nga shoqëri sigurimi të licencuara nga autoritetet kompetente.

Autoriteti/enti kontraktor pranon pagesën e vlerës së sigurimit të ofertës nga ofertuesi edhe në formën:

- i. garancisë bankare **X**
- ose

ii. nga shoqëri sigurimi të licencuara nga autoritetet kompetente **X**

Pasi institucioni yne nuk disponon llogari bankare ku mund te behet pagesa e vleres se sigurimit te ofertes.

b. Formulari përmbledhës i vetdeklarimit, sipas shtojcë 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. Ofertuesi duhet të paraqesë:

1.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1.1.1 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqese Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz” dhe Licencë të kategorisë II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz), të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018), Leje mjedisore për artikuj me origjinë shtazore të kategorisë III.1.A dhe leje higjieno – sanitare, Leje mjedisore për artikuj ushqimorë të kategorisë III.1.A, si dhe leje higjieno – sanitare. (për stabilimentet si me poshte):

Shënim:

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqese tabelën me informacion si me poshte:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrimit të posacem
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht duhet që çdo stabiliment të jetë i pajisur me licencën perkatese, si dhe me certifikatat për mbrojtjen nga zjarri (zjarrfikse). Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këto nen do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatese administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, nenit 41, pika 4, gërma a) e VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”; si dhe me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencat profesionale për kryerjen e shërbimeve, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore. Operatorët Ekonomik duhet

të zbatojnë kërkesat e Ligjit Nr.9863 datë 28.01.2008 “Për ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambientet e përcaktuara, si dhe për ruajtjen e higjienës dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

1.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (3 viteve fundit nga data e hapjes së ofertave të tenderit), për vitet 2021, 2022, 2023, ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se se 40% të fondit limit që konkuron. Për këte operatori ekonomik duket të dorezojë vërtetim leshuar nga Dega e tatim Taksave.

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

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Fondi limit është **6,092,454** leke pa TVSH,

40% e 6,092,454 = 2,436,981 leke pa TVSH.

Pra vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar, për vitet 2021, 2022, 2023 duhet të jetë jo më e vogël se **2,436,981** leke pa TVSH.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar **Ligji Nr . 9920, datë 19.5.2008 Per Procedurat Tatimore ne Republikën e Shqipërisë i ndryshuar, Ligji Nr.8438, datë 28.12.1998 Per tatimkin mbi te ardhurat si dhe Udhezimi Nr.5, datë 30.01.2006 Per Tatimin mbi te ardhurat i ndryshuar pika 3.12 “Deklarimi tatimor dhe Llogaritja perfundimtare e detyrimit”.**

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2020, 2021, 2022) të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009. *Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

2.2.3 Te këte paguar taksat vendore për vitin 2023-2024.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP; të nenit 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” si dhe të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe kontabilistit të miratuar”.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, në Ligjin nr. 9920 date 19.05.2008 "Për Procedurat Tatimore në Republikën e Shqipërisë" i ndryshuar, dhe aktet nenligjore në zbatim të tij.

2.3 Kapaciteti teknik:

2.3.1 Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e publikimit të njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 20% e vlerës së fondit limit**. Këto furnizime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:

Shënim*: Për efekt të përlogaritjes së vlerës së kërkuar sipas këtij kriteri, 20% do të aplikohet mbi vlerën e fondit limit të parashikuar sipas sasive të pritshme që ofertohej.

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, 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". 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:

Fondi limit është **6,092,454** leke pa TVSH,

20% e 6,092,454 = 1,218,490 leke pa TVSH.

Pra vlera për furnizimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, të jetë në një vlerë jo më të vogël se **1,218,490** leke pa TVSH.

2.3.2 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresen e përcaktuar nga autoriteti kontraktor.

Argumentimi: Në bazë të nenit 41 pika 4, të VKM-së nr. të VKM-së nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” kërkohet që operatorët ekonomikë të vërtetojnë se kanë kapacitetet teknike për ekzekutimin e kontratës, pra operatorët ekonomik duhet të vërtetojnë që kanë mjetet e duhura për ushtrimin e veprimtarisë, i cili duhet të funksionojë në bazë të dispozitave ligjore në fuqi duke paraqitur nje deklaratë.

2.3.3 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 2 (dy)** automjete 1 ATV (frigorifer), dhe 1 ATP, per transportin e mallrave, të cilet duhet t'i ketë në pronësi ose me qira. Per sa me sipër operatori ekonomik te paraqes nje deklaratë perkatëse sipas formatit te mëposhtem:

Nr.	Lloji i mjetit	Targa	Kapaciteti mbajtes	Statusi
1				Pronesi/qira/perdorim

Shenim:

Per mjetet me status perdorimi qira/hua perdorje te disponohet kontrata noteriale perkatëse mes qiradhenesit dhe qiramarresit.

Për këtë mjet duhet të paraqese lejen e qarkullimit, akt kolaudimi, sigurimin e detyrueshëm të mjeteve dhe lejen higjieno – sanitare per mjetin si dhe aktin e pronesise te mjetit.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 41, pika 4/ ç, 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 në dispozicion apo që mund t'i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet për kryerjen e transportit të ushqimineve për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

2.3.4 Operatori/et ekonomik pjesëmarrës për të realizuar shpërndarjen e mallrave objekt prokurimi, si dhe shërbimin e transportit duhet të ketë minimalisht të punësuar 4 (kater) punonjes minimalisht për periudhën Dhjetor 2023 - Shkurt 2024. Për plotësimin e kësaj pike operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të dorëzojë listpagesat minimalisht për periudhën Dhjetor 2023 - Shkurt 2024, si dhe kontratat e punës për çdo punonjes.

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 41, pika 4/ b) dhe c), të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë stafin, personelin e nevojshëm të kualifikuar për realizimin

me sukses të kontratës. Konkretisht. Ky numer minimal është kërkuar duke u bazuar ne nevojën për realizimin e kontratës së furnizimeve të mallrave që kerkohen.

2.3.5 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.

Argumentimi: Në bazë të nenit 41, pika 6, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” ...”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”.

2.4. Kërkesa të tjera të veçanta për kualifikim

2.4.1 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një çertifikatë që vërteton cilësinë e menaxhimit të cilësive për operatorin ekonomik, sipas standardit ndërkombëtar **EN ISO 9001:2015 ose ekuivalent**, (për tregëtimin me shumice dhe pakice të produkteve ushqimore me origjinë shtazore dhe jo shtazore. Furnizimi me produkte ushqimore për operatorin publik – privat (spitale, kopshte, cerdhe). Çertifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

2.4.2 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një çertifikatë për shtimin e menaxhimit të autokontrollin **UNI 10854:99 (H.A.C.C.P) ose ekuivalent**, (për tregëtimin me shumice dhe pakice të produkteve ushqimore me origjinë shtazore dhe jo shtazore. Furnizimi me produkte ushqimore për operatorin publik – privat (spitale, kopshte, cerdhe). Çertifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

2.4.3 Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një çertifikatë për shtimin e menaxhimit të autokontrollin **UNI 10854:99 (H.A.C.C.A.P) ose ekuivalent**, (për prodhim buke dhe i nenprodukteve). Furnizimi me produkte ushqimore për operatorin publik – privat (spitale, kopshte, cerdhe). Çertifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i

akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

Në rastin e bashkimit të operatorëve ekonomik, secili operator ekonomik duhet të dorëzojë certifikata ISO sipas zërave të punëve/mallrave/shërbimeve që do të marr përsipër të realizoj sipas aktmarrëveshjes.

2.4.4 Duke marrë parasysh natyrën e këtij shërbimi, operatori ekonomik ofertues duhet të ketë minimumi një filial brenda rrethit Korçë, të pershtatshëm për ushtrimin e aktivitetit sipas objektit të prokurimit për të cilin konkuron.

Për këtë filial duhet të paraqesë akt-miratimin higjieno-sanitar, të leshuar nga organet kompetente të Ministrisë së Shëndetësisë, në të cilin duhet të jete shënuar adresa e filialit për të cilin është leshuar akt-miratimi higjieno – sanitar.

Subjekti ekonomik ofertues në këtë procedurë prokurimi përveç sa më sipër duhet të paraqesë për filialin edhe dokumentat si më poshtë:

- Të ketë patur aktivitet për filialin për vitin 2023 dhe në vazhdim.
- Të ketë paguar taksat vendore për filialin për vitin 2023-2024.
- Të ketë lejen mjedisore për artikujt me origjinë shtazore, Kodi III 1 A për filialin.
- Të ketë lejen mjedisore për artikujt ushqimorë, Kodi III 1 A për filialin.
- Të ketë License (QKB), Kodi II 1 A 1 prodhim përpunim dhe shpërndarje me shumicë të ushqimeve për njëzë, për filialin.
- Të ketë License (QKB) kategoria II.1.B, Tregeti për artikujt me origjinë shtazore për njëzë, për filialin.

Argumentimi : *Ne bazë të nenit 41 , pika 6 të VKM nr 285 date 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik .. Autoriteti kontraktor , përveç kërkesave të parashikuara në këtë nen , mund të përcaktojë kritere të tjera të vecanta , në varesë të objektit që prokurohet të cilat i vlerëson në nevojshme për ekzekutimin me sukses të kontratës*

Duke shtuar gjithashtu që për shkak të problematikave të vazhdueshme që paraqesin personat që trajtohen në institucion , lind nevoja e furnizimit edhe ditë me ushqime specifike.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara. Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente false dhe të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim.

Shënim për operatorët ekonomik:

Në zbatim të pikës 1, të Nenit 26, të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” 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 dhe 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 elektronike¹. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinalin.

Autoriteti/enti kontraktor pranon një dokument të lëshuar nga i njëjti institucion ose palë e tretë dhe që ka të njëjtin informacion me atë të paraqitur në procedurën e zhvilluar në mënyrë elektronike.”

Gjithashtu risjellim ne vemendje se:

- Autoriteti/enti kontraktor përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve ankimit, do t’i kërkojë ofertuesit fitues nëpërmjet Sistemit të Prokurimit Elektronik që të dorëzojë dokumentet provuese për vetëdeklarimet e bëra në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, si dhe dokumentet e tjera të kërkuara sipas Shtojcës 8 të DST. Mosparaqitja e dokumentacionit permbushes per keto pika do te jete kusht skualifikimi.
- Autoriteti Kontraktor mund te beje verifikimin e dokumentacionit ne perputhje me vetedeklarimin e bere gjate fazes se ofertimit. Konstatimi i mosperputhjeve midis Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit dhe dokumentacionit te dorezuar perben kusht skualifikimi.
- Në cdo rast AK ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik ose ti kërkojë operatorit ekonomik sqarime dhe dokumente mbështetëse për këto sqarime.

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Specifikimi i Materialeve, Skicimet, parametrat teknik etj:

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

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

Te gjitha ushqimet te jene brenda parametrave dhe standarteve te miratuara nga Ministria e Bujqesise dhe ushqimit si me poshte:

Bukë masive R 70

Buka e grurit do te prodhohet me miell rreze 70 %, i stazhionuar per nje periudhe prej 10-30 ditesh. Mielli duhet te jete i fresket, me ngjyre, ere, shije dhe lageshtire konforme standarteve perkatese te miellit me rreze 70 %. Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj. Buka duhe te kete forme te drejte dhe normale, pa deformime dhe siperfaqja e bukes duhet te jete e lemuar dhe pa plasje te ndryshme. Vellimi i bukes duhet te jete i mjeftueshem. Shija, era, lageshtira dhe aciditeti i bukes duhet te jete konforme standartit teknik te prodhiit te saj. Korja e bukes – duhet te jete e lemuar, pa djegie, pa shkeputje te saj nga tuli, ngjyra e njellojte, mjalti ne te kuqerremte, ne te gjithë siperfaqen. Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet te imet ne te gjithë vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli te pabrumosura. Nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me ere te huaj, me shije te hidhur e te tharte, me lende te huaja, me lageshtire jo normale, me shije myku. Treguesit fiziko – kimik: Buka preferohet ne forme katerkendeshe dhe me peshe 1(nje) kg, lageshtira jo me shume se 44.5 %, poroziteti jo me pak se 72%, aciditeti jo me shume se 45%. Furnizimi i bukes do te behet cdo dite prane magazinave te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Korce sipas kerkeses. Amballazhi i transportimit te bukes duhet te jete i paster dhe te siguroje mos demtimin e saj. Mjetet transportuese duhet te jene te pastra, te mbyllura qe te sigurohet transportim normal i bukes deri ne destinacionin perkates.

Mish Vici cilesi e pare.

Mishi duhet te jete brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Te jete mish i freket vendi, pa ere, te jete i forte, kufome ose kofshe e pasme (trung), me peshe jo me te madhe se 100 kg, Pamja e jashtme te jete me siperfaqja e jashtme e mbuluar me nje cipe te holle tharje, siperfaqja e mishit te ftohur menjehere pas prerjes te jete i tejdukshem, tendinat te jene te ndritshme, elastike dhe te forta. Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjemit te jete me ngjyre te bardhe. Me ere te kendshme, karakteristike e llojit.

Çdo furnizim damkoset me vulen e kontrollorit veterinar e sanitar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit.

Çdo parti mishi shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit.

Qumesht te fresket

Qumeshti duhet te jete brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Qumeshti te jete prodhuar brenda dites mundesisht nga mjelja e pare ne mengjes pasi dhe konsumi do te jete ditor. Qumeshti te kete karekteritikat tipike te qumeshtit i cili ka ngjyre pak te verdhe, pa perberes

te huaj dhe papasterti te tjera, i kulluar dhe me perqindje yndyre deri ne 2%, aciditet 17 – 19, ngarkesa mikrobike 1 – 2 milion / 1 ml, mbetja e thate 10 – 12. Transporti do te kryhet ne ene alumini te standartit shteteror. Furnizimi do te behet sipas kerkese ditore te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Korce me mjetet e furnitorit. Qumshti duhet te jete I prodhuar e grumbulluar brenda kushteve standarte higjenike te Ministrise se Bujqesise dhe Ministrise se Shendetsise. Furnizimi do te jete ditor sipas kerkesave te Drejtorise se Sherbimit Spitalor dhe ne funksion te nevojave te saj.

Prodhimi te jete i shoqeruar me certifikate te analizet te bere nga laboratorit veterinar.

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit nga ora 07⁰⁰ – 12⁰⁰.

Djathe + Gjalpe

Djathi kerkohet me baze prodhim neprodukt i qumeshtit te lopes, deles, ose dhise. Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose te kodensuar. Ngjyra te jete sipas llojit te qumeshtit , djathe lope, ne ngjyre te qumeshtit (krem), i deles dhe dhise te kete ngjyren kerkteristike te qumeshtit i bardhe (kur djathi eshte prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie, dhe ngjyre kremi kur djathi eshte prodhuar nga qumeshti i lopes)

Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3 %. Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karekteristike e djathit te stazhionuar mire. Sasia e kripes te jete normale. Shija te jete e mire karekteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme. Ambalazhimi te jete i shoqeruar deri 10 – 14 % kripe deti i mbyllur me kapak hermetik ne menyre qe te mos rrjedhe. Nuk lejohet me afat skadence me shume se nje vit. Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe te standarteve te miratuara.

Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit, data e stazhionit dhe data e skadences.

Gjalpi kerkohet te jete prodhim vendi me baze qumesht lope, deleje ose dhie, i fresket. Ngjyra te jete e verdhe karekteristike e gjalpfit te lopes ose e bardhe karekteristike gjalpfit te dhise dhe deles. Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karekteristike e gjalpfit jo te fresket. Shija te jete e kendshme, pa erera te tjera jo natyrale. Ambalazhimi te jete me kuti kartoni ne brendesi te mbeshtjelle me leter celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.

Malli te shoqerohet me certifikate te cilesise sipas standarteve te miratuara.

Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit dhe data e skadences.

Furnizimi me djathe dhe gjalpe do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit.

Veze te freketa

Vezet duhet te jene sipas standartit shteteror 4N/ECE 42 te vitit 2001. Vezet te jene prodhim vendi dhe te stampuara ku te dallohet qarte origjina e mallit. Te jene te vendosura ne bikurina, te amballazhuara ne kuti kartoni ku te jete etiketuar prodhuesi, data e prodhimit dhe te jene te vulosura nga prodhuesi mbi cdo kuti. Vezet duhet te kene nje afat skandence nga data e prodhimit vetem 15 dite. Te jene me peshe 50 deri 70 gr.

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit.

Domate : Kerkohet domate e cilesise se pare, ku te jene te fresketa, me forme tipike te kultivarit, te plota, te pastra, te pa vrara, te pa shtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit, te pa prekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe te pa lagura. Pjekuria duhet te jete normale, me ngjyre te kuqe, lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate te tejpkjeka, te zbutura e te vyshkura. Demtime e semundje nuk lejohen. Te plasura e te vrara lehtesisht per llojet e mesme e te vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit,por pa rrjedhje lengu. Madhesia e kokrres te jete :Per te hershmet 3-4 cm. Per te mesmet e te vonat 7 cm.

Qepe e thate : Kerkohet cilesia e pare, te jete me pjekuri te plote, me cipe e bisht te thate, te shendosha e te plota, me ngjyre e forme tipike te kultivarit dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm. Madhesia e kokrres per ovalet te jete nga 48 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm. Lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime te lehta dhe 1 % lende te huaja. Me semundje nuk lejohen. Te ngrira, te kalbura e te mykura nuk lejohen.

Speci : Kerkohet cilesia e pare, te jene me forme e ngjyre te kultivarit, te fresketa, te pastra dhe me pjekuri natyrale. Lejohen demtime jo me shume se 3 %. Shija te jete karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegese e lehte. Nuk lejohet perzierja e specave djeges me ato jo djeges. Gjatesia te jete per te gjatat mbi

Spinaq : Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne nje kg. Me rrenje te prera, gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm, te mos kete prani te barerave te tjera, gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 20 cm., gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

Patate : Kerkohet cilesia e pare, te jete e plote, te forta, te pastra e te thata, jo jeshile, jo te mbira me ngjyre dhe me sytha tipike te kultivarit. Kokrra te jete e pjekur. Madhesia e kokrres te jete per pataten dimerore mbi 5 cm dhe per ato verore mbi 4 cm. Nuk lejohen te gjelbera, te vyshkura, te mbira, te çara e te prera, te kalbura, zgjebe ne plage, njolla boje hiri e ndryshku, demtime nga krimbi, demtime nga dosa dhe te papastruara nga dherat. Duhet te jene te amballazhuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.

Molla :Kerkohet cilesia e pare, me forme, ngjyre e shije te kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike te njejte, te shendosha, te pastra, te zhvilluara normalisht, pa ere e shije te huaja. Lejohen edhe kokrra pa bisht,por pa difekte rreth bishtit. Madhesia e kokrrs te jete jo me pak se 60 mm ne prerje ne gjatesi. Demtime te ndryshme mekanike lejohen deri ne dy njolla jo te zeza,te vogla,te lehta per kokerr. Nuk lejohen te krimbura. Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen. Gunga, njolla ne lekure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrrs lejohet deri ne ¼ e siperfaqes se frutit.

Orizi te jete me treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha, te plota, te pastra e pa myk. Ngjyra e bardhe. Era pa shije te tharte pa ere myku. Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 15 %, kokrra te thyera deri ne 12%, lende te huaja deri ne 0.4 %, kokrra te verdha deri ne 4%. Nuk lejohen demtues. Amballazhi ne pako 1 kg, letre ose plastmasi ose ne thase lini ose plastmasi 50 kg.

Makaronat te jene me treguesit shqisor: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj. Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 13 %, aciditeti jo me shume se 0.16 %, rritja e volumit jo me pak se dy here. Nuk lejohen demtues. Mielli i stazhionuar jo me pak se 15 dite, i situr 100%, nuk lejohen demtues. Amballazhimi: ne pako 0.5 ose 1 kg, i etiketuar sipas standartit dhe te futura ne kuti kartoni.

Vaji ushqimor te jete sipas standart shteteror 203: 2003. Treguesit fiziko-kimik: Dendesia relative ne 20 grade.C/ uje ne 20 grde.C 0.918-0.923. Numri i refraksionit 1.461-1.468. Numri i sapunifikimit 188-194. Treguesi i jodit 118-141. Treguesi i cilesise: Ngjyra e verdhe ne te lehte. Era dhe shija karakteristike e vajit te lulediellit, pa ere e shije te huaj. Numri i peroksideve: Jo me shume se 10 mek O2 aktiv / kg vaj. Numri i aciditetit: jo me shume se 0.4 mg KOH gr vaj. Shmangia ne vellim deri ne 1%. Kontaminuesit jo me shume se : lende te patretshme 0.05%. Permbajtja e sapuneve 0.005%. Lende fluturuese, ne 105 grade c 0.2. Amballazhimi dhe etiketimi: Amballazhimi behet ne shishe plastike me kapacitet 1 liter. Mbi cdo amballazh vendoset etiketa per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj. Etiketimi behet sipas legjislacionit ne fuqi.

Sheqeri duhet te jete me treguesit fiziko- kimik: Sheqer i paster 99.6%, hiri deri 0.07%, lageshtira deri ne 0.16 %. Pamja: pluhur i perbere nga kristale te imta e te njellojta. Ngjyra: i bardhe ne shkelqim. Treguesit shqisor: i derdhur i thate, me shije te embel pa ere te huaj, perdorim te njetrajtshem, te tretet plotesisht. Amballazhimi ne pako letre 1 kg ose thase lini ose plastmasi 50 kg dhe etiketuar sipas standartit ne fuqi.

Kripa duhet te jete e cilesise se pare e jodizuar, e ambalazhuar ne pako 0.5 deri 1 kg. Pamja: mase e perhedhur dhe e perbere nga kristale te imta e te njellojta. Ngjyra: e bardhe me shkelqim. Treguesit shqisor: me shije karakteristike te kripur, pa ere te huaj, me perdorim te njetrajtshem, e treteshme plotesisht ne uje.

Recel frutash, kokerr, i ambalazhuar me ene hermetike dhe pa papasterti, duhet te jene sipas standartit shteteror te ambalazhuara ne vazo 450 gr. me etiketim te rregullt ku te lexohet qarte prodhuesi, data e prodhimit, skadenca ku afati i skadences te jete mbi 9 muaj nga data e furnizimit, si dhe pambajtja e tyre

Niseshte ;Të jetë e cilësisë së parë, e stazhionuar, e ambalazhuar në pako 1 kg letre, ku të shënohet:Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pësha 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

Mish pule;Me ngjyrë rozë e celur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami,

Sallam;Me perberje mish,vici,I paketuar ne pako treshe celefone,nga250 gr secilaIfresketdheipaisurmecertifikatengaAKU-ja,temospermbajeshumeyndyredhetesillet,memjetefrigoriferike.Mishitejetengjyrerozedheteketeer etekendeshme.Mallitejeteishoqeruarmeçertifikatecilesiemetegjitheparametrat

MIELLGruri me rreze 80% Treguesitshqisor:

21Ngjyra:e bardhe me nuance të lehte ne të verdhe ne varesi të llojit të grurit. Pjese te himeve jane të padukshme me rreze80%. Era dhe shija:karakteristike miellit tëgrurit,pa ere myku,pa shije të hidhur,te tharte dhe pa ere e shije të huaj.Nuk lejohen kercitje.TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE – Lageshtira ,% , jo me shume se 14.-Aciditeti I shprehur ne acid sulfuric ne lendet absolutisht të thata ,% ,jo me shume se 0.115-Hiri I tretshem,ne lenden absolutisht të thate,% ,jo me shume se 0.9.-Hiri I patretshem ne acid klorhidrik 10%;ne lenden absolutisht të thate,% ,jo me shume se 0.1.-Mbisitja(imtesia e bluarjes):Per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra :ne siten metalike nr.54,% ,jo me shume se 2 .Ne site ne mendafshte 5xxx,% ,jo me shume se 5.-Gluteni I njome,% ,jo me pak se 25.- Lende minerale.Nuk lejohen.-Perzierje metalike. Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet permbajtja e hekurit ne forme thermijash nen 0.3mm,jo me shume se 3mg.g-Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari të gjalle. Nuklejohen

SodeBuke;te jete pluhur me ngjyre te bardhe,me eren karakteristike te sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja. Ambalazhimi:me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg .Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhteme: Marketimi: Emertimi I prodhuesit. Emertimi I produktit. Pësha neto Data e skadimit Kushtet e vecanta te ruajtjes. Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkepulet

Majabuke.Ngjyra dhe era karakteristike e majase se bukes,e njetrajtshme pa njolla,pa lende te huaja.te jete ne mase brumi.Ambalazhimi.Ne pako letre me peshe0.5kg. Mbiambalazh te vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme

Karrota:1.Pamja e jashtme:Të freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë,formë tipike të kultivarit,me përkuljetë lehtë,të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.2.Përbërja e brendshme

e tulit:Me tul të fortë,me bosht të hollë, mediametër jo më shumë se 1cm.3.Madhësitë:Gjerësia(diametric cm e I madh)deri në 4cm,Gjatesia10-15cm.Dëmtime mekanike(gërvishtje të lehta në lekur)në %jo më shumë se 2.4.Të prekura nga sëmundjet,insektete të kalbura:Nuk lejohen.Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin1799\88.Transporti I perimeve të freskta behet me mjete të pastratë mbrojtura nga demtime te faktoret etjere atmosferik,duke zbatuar rregullat higjeno–sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

Presh per treg cilesia e pare.KERKESAT CILESORE –Pamja e jashtme.i fresket, I paster,I njome,me ngjyre të bardhe ne jeshile,I pavyskur dhe I lare me uje të pijshem.-Diametri ne pjesen me të trashe,cm. Mbi 2.5-3.5cm.- Gjatesia e kercellit ne cm.25-45.-Gjatesia e gjethit nga rozeta,cm,jo me shume se 20cm – Sistemi rrenjor,cm,jo me shume se 1cm.-Demtime e semundje. Nuklejohen.

Kungull(kungulleshka)per treg cilesia e pare.Kerkesat cilesore:Pamja e jashtme:ϖTë fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte.perberja e brendshme e tulit:ϖMe tul jo shume të forte. Fara te pazhvilluara e me lekure te lemuar.Madhesite:ϖ Gjeresia ne cm(diametric cm e I madh) deri3. ϖGjatesia ne cm nuk kerkohet. Demtime mekanike(gervishtje të lehta ne lekur) ne % jo me shume se2.

Lulelaker; cilesi e pare.Kërkesat cilësore:Pamja e jashtme:Të zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lulelakra të pangjeshura deri 5% të parties.Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera ,të lidhura me koçanin I cili të jete deri ne 3cm. Demtime të ndryshme mekanike,semundje e të çara të lehta. Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.Pesha e kokrres: Nga 0.5kg–1kg Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Brokol;te jene te fresket,te pjekur mire,me forme te rregullt,pa demtime mekanike.Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokollit me permasa mesatare.Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:Prodhuesi.Lloji I prodhimit.Cilesia.Masa bruto dhe neto.

Trangull(kastravec)per treg cilesia e pare.Kerkesat cilesore:2-Pamja e jashtme:ϖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit,me perkulje të lehte.3-Perberja e brendshme e tulit:ϖ Me tul të forte e të lengshem. Farat e pazhvilluara e pako retë forte.4-Madhesite:ϖ Gjeresia ne cm(diametric cm e I madh) deri 5.ϖ Gjatesia ne cm nuk kerkohet .5-Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur) ne % jo me shume se 2.6-Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

“Majdanoz”Kerkohet cilesi e pare,I fresket,I njome,I paster me ngjyre jeshile te erret,I pavyskur dhe I lare me uje te paster,I lidhur ne tufa.●Me rrenje te prera.●Te mos kete prani te barnave te

tjera. •Gjethet te jene panjolla te ngjyres se ndryshkut,pa demtime nga krimbat,te frasketa dhe te pavyshkura

Rigon;Te jete I thare,I pastruar nga kercelli,me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vetebimes.Ngjyra:Te jete e gjelber e erret.Nuk lejohen te kalbura te nxira,te mykura,dhe papasterti te ndryshme.Treguesit Fiziko–Kimike Lageshtia:Jo me shumese:14 % Lende te huaja: nuk lejohen Ambalazhimi: Ne paketime te vogla,te pastra,pa lageshti,pa ere te huaj,me peshe nga 100 gr-200 gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar,data e prodhimit,vendi I prodhimit, menyra e ruajtjes,distributor dhe skadencia.

Banane”Kerkohet cilesi e pare,te fresketa,me zhvillim normal,ne tufe,me pjekuri teknike te plote. •Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe,me ere dhe arome te kendeshme. Karakteristike e ketij kultivari. •Madhesia e kokrres te jet emesatare. •Demtime mekanike nuk lejohen. •Njolla te kafeta qe tregojne te jkalimin e pjekurise nuk lejohen. •Gervishtje te lekures nuk lejohen. •Zbutje te lekures nuk lejohen. •Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standart e tipike per tregetin e bananes. •Malli te jete I shoqeruar me etiketen e cilesise

Salce domate; Pamja e jashteme:Me sipërfaqe 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.Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj. Shija te jete e pelqyeshme,pa shije te hidhur ose çfardo shije tjetr te huaj.Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28Aciditeti jo me shume se 0.1 Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

Kos;Ai duhet të jetë zënë me qumësht që të përmbushi karakteristikat e mësipërme dhe të jetë i ambalazhuar në gota plastike 200gr në të cilat të tregohet firma prodhuese dhe afati I skadencës.Data e skadimit ose afati i përdorimit do të jetë jo më shume se 3 ditenga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion

Gjize; Te jete sipas te gjithe parametrave te duhura Pamja: Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra. Ambalazhimi: Ne qese plastike 1 kg, etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi

Thjerza;Treguesit organo-leptikë Kokrra te shendosha te plota,te paprekura ngasemundja e insekteve qe perbejne objekt karentinoro se te prishin cilesine.Nuk lejohen perzjerje kultivaresh.Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te celte.Era dhe shija,karakteristike e thjerrzes.Pa ere myku e shije te hidhur dhe pa ere e shije te huaj.Treguesit Fiziko-kimikë.- Lageshtia jo me shume se 14% - Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%-Perzjerje te farave te keqija jo me shume se 2%

P R E S H- Bazuar ne STASH 1759-88. Lloji.Presh per treg cilesia e pare. KERKESAT CILESORE -Pamja e jashtme.i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe ne jeshile , i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem . -Diametri ne pjesen me të trashë, cm.Mbi 2.5-3.5 . -Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 . -Gjatesia e gjethit nga rozeta ,cm, jo me shume se “20”. -Sistemi rrenjor ,cm,jo me

shume se l. -Demtime e semundje.Nuk lejohen . Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: 14 Prodhuesi. Lloji i prodhimit. Cilesia . Masa bruto dhe neto. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

LAKER_PER TREG CILEsia E PARE. KERKESAT CILEsORE. 1.Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties. 2.Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm. 3.Demtime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen . 4.Pesha e kokrres : -Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg . -Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg. -Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi. Lloji i prodhimit. Cilesia . Masa bruto dhe neto. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

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

PORTOKALLE” Bazuar ne STASH 1722\88. Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht .21 Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 % .Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të

ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. ⌘ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet: ⌘ Firma prodhuese. ⌘ Lloji i prodhimit. ⌘ Cilesia. ⌘ Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Mandarina Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 % .Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi:22 Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. ⌘ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet: ⌘ Firma prodhuese. ⌘ Lloji i prodhimit. ⌘ Cilesia. ⌘ Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Cokokrem Te jete cilesi ekstra,mase homogjene ne trajte kremi me kakao,lajthi,qersh, dhe qumesht pluhur,pa konservues. Perberesit: Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26% Kakao ,lajthi 10 – 12%. Ambalazhimi hermetik me vazo plastike me peshe 1 Kg. me etikete.

PA T E L L X H A N E Bazuar ne STASH 1730\88. 15 Lloji.PATELLXHAN PER TREG CILEsia E PARE . KERKESAT CILEsORE. -PAMJA E JASHTME .Karakteristike e kultivarit.Të fresketa,të pastra ,me sipërfaqe të lemuar me ngjyre të zeze manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca të dobeta manushaqe ,të pa vyshkura . -DEMTIME TË NDRYSHME E SEMUNDJE.Nuk lejohen . -TË KALBURA ,TË MYKURA,TË NGRIRA .Nuk lejohen . -MADHESIA NE CM. a)diametri jo me shume se ⌘ Per të gjatat 5 . ⌘ Per të rumbullaktat 12 . b) Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4 Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi . Lloji i prodhimit. Cilesia . Masa bruto dhe neto. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te

tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Kofsha pule. Te jete kofshe pule e cilesise se pare, i paketuar ne kutite origjinale me vulen e garancise se skadences.Te sillet me mjete frigoriferike i gateshem per tu gatuar.Malli te jete i shoqeruar me certifikat e cilesie me te gjithë parametrat.

Salcice Me perberje mish lope,vici ose pule ,i paketuar ne pako treshe celefone, nga 250 gr secila I fresket dhe i paisur me certifikaten sanitare, te mos permbaje shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendeshme. Malli te jete i shoqeruar me certifikate cilesie me te gjithë parametrat.

- **Argumentim:** Në bazë të nenit të 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”, Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion kerkesat e cilesise për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

NJESIA E PROKURIMIT

- | | | |
|--------------|---------|---|
| 1. Eglantina | XHIXHO | anetar (specialist i fushes) |
| 2. Kaliro | SHKURTI | anetare (pergjegjese e prokurimit publik) |
| 3. Erisola | BEZHANI | anetar (specialiste e fushes) |