



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA LUSHNJE
QENDRA E ARSIMIT**

PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Mall

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

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

OBJEKTI I PROCEDURËS:

“Blerje produkte ushqimore për nevojat e kopshteve, çerdheve dhe konviktit të Shkollës së Mesme Profesionale”

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):

**15800000-6; 15100000-9; 15300000-1; 15850000-1; 15540000-5; 03142500-3;
13211300-6; 03221000-6; 15411110-6; 15411200-4; 15511000-3; 15811100-7**

VLERA E FONDIT LIMIT:

Fondi limit/vlera e pritshme e kontratës: 14 711 955 (katërbëdhjetë milionë e shtatëqind e njëmbëdhjetë mijë e nëntëqind e pesëdhjetë e pesë) lekë pa TVSH.

Përlllogaritja e fondit limit është bërë në bazë preventivit të hartuar nga grupi i punës i ngritur me urdherin e brendshëm nr 18 datë 18.04.2025 duke përdorur metodën e testimit të tregut, në zbatim të VKM-së nr. 285 datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar, neni 56 dhe neni 76, pika 1/b, si edhe bazuar në Udhëzimin nr. 05, datë 25.06.2021 “Mbi Procedurën e Prokurimit me Vlerë të Vogël dhe zhvillimin e saj me mjete elektronike” i ndryshuar.

Vënë në dispozicion nga: Buxheti i Shtetit / Grand

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 e Arsimit Lushnje, 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 9

b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 4;

c. Formulari i Ofertës sipas shtojcës 1

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen me Nenin 76 "Kriteret detyruese për skualifikim" Nenin 82 "Formulari përmbledhës i vetëdeklarimit" dhe Neni 83 "Sigurimi i ofertes", të Ligjit Nr.162/2020 "Për Prokurimin Publik" si dhe në mbështetje të Nenit 26 "Formulari përmbledhës i vetëdeklarimit" dhe nenit 30, pika 1, të VKM-së Nr.285, datë 19.5.2021 "Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik:

Neni 82, i LPP "1. *Bashkë me dorëzimin e kërkesave për pjesëmarrje ose të ofertave, autoritetet ose entet kontraktore pranojnë si provë paraprake në vend të disa vërtetimeve të lëshuara nga autoritetet publike ose palë të treta, formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas parashikimeve të këtij ligji. Përmbajtja e këtij formulari përcaktohet në rregullat e prokurimit publik*".

Neni 83 i LPP "Autoriteti kontraktor duhet të kërkojë paraqitjen e sigurimit të ofertës nga ofertuesit në të gjitha llojet e procedurave të prokurimit, me përjashtim të procedurave të prokurimit me vlerë të vogël".

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë dokumentacion që provon:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

- **Licencë të kategorisë "II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz"**, në emër të tij, 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 nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik. Per kete arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesemarrës duhet te jete i licensuar sipas dispozitave perkatese ligjore dhe nen ligjore).

- **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).

- **Certifikatë - ISO 9001 2015** për Sistemin e Menaxhimit të Cilësisë ose objekti i së cilës të jetë në përputhje me objektin e prokurimit, lëshuar nga institucionet zyrtare të akredituara për këtë qëllim ose ekuivalentin e saj.

- **Certifikatë - ISO 22000 :2018** për Sistemin e Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore, objekti i së cilës të jetë në përputhje me objektin e prokurimit, lëshuar nga institucionet zyrtare të akredituara për këtë qëllim ose ekuivalentin e saj.

Pranohet dhe paraqitja e standardeve shqiptare SSH mbi komformitetin e standardeve europiane dhe të lëshuara nga organizma të vlerësimit të konformitetit të akredituara në Republikën e Shqipërisë.

Argumentim: Kërkesat e cilësisë të përcaktuara janë vendosur në mbështetje të Ligjit Nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”, Neni 79, pika 1 ku citohet se: “Autoriteti ose 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”, si dhe ne zbatim të Neni 44, pika 1 dhe pika 3 të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar, ku përcaktohet 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”.

ISO 9001:2015 është një seri normash dhe standartizimesh ndërkombëtare, që i referohen sistemeve të menaxhimit të cilësisë, pra, të strukturave të organizimit të ndërmarrjeve publike dhe private, struktura të cilat këto ndërmarrje duhet t’i adoptojnë për një orientim më të mirë të ndërmarrjes në standartet e tregut. AK gjykon se çdo Ofertues duhet të jetë i pajisur me ISO 9001:2015 (ose ekuivalente me të) me qëllim efektivitetin dhe efektshmërinë në zhvillimin e veprimtarisë së tij, e cila do të sjellë dhe zvogëlimin e kostove.

Pra ky çertifikim do të bëjë të mundur që ofertuesit të ofrojnë cilësi të mirë me çmime të ulta.

ISO 22000 :2018 për Sistemin e Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore është një seri normash dhe standartizimesh ndërkombëtare, që i referohen sistemeve të menaxhimit të sigurisë ushqimore. AK gjykon se çdo Ofertues duhet të jetë i pajisur me **ISO 22000 :2018** ose (ose ekuivalente me të) me qëllim që të garantohet siguria ushqimore e produkteve objekt prokurimi dhe rrjedhimisht cilësia e tyre.

2.1.2 Operatori ekonomik duhet të operojë duke plotësuar standartet në fuqi për sigurinë ushqimore. Per kete O.E duhet te paraqese **vetëdeklarim** ku te deklaroje se nga kontrolli i fundit ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Shenim: Operatori ekonomik i kualifikuar i pari pas procesit të vlerësimit të ofertave, ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues pranë AK, ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. *(Sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018 dhe në përputhje me*

nenin 26, pika 6, te VKM nr.285, date 19.05.2021 “Per rregullat e prokurimit publik”, i ndryshuar.

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të deklaratave të xhiros vjetore për vitet financiare 2022, 2023, 2024 ku vlera e xhiros vjetore për të paktën një vit të mos jetë më e vogël se vlera e përlogaritur e kontratës.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, të Ligjit Nr.162/2020 “Për Prokurimin Publik” në të cilin gjejmë te përcaktuar se: “*Në lidhje me situatën ekonomike dhe financiare, autoritetet ose entet kontraktore mund të vendosin kërkesa që garantojnë se operatorët ekonomikë kanë kapacitetin e nevojshëm ekonomik dhe financiar për të zbatuar kontratën. Për këtë qëllim autoritetet ose entet kontraktore mund të kërkojnë në veçanti që operatorët ekonomikë të kenë një xhiro vjetore minimale të caktuar.. Xhiroja vjetore minimale që kërkohet nga operatorët ekonomikë nuk mund të tejkalojë dyfishin e vlerës së parashikuar të kontratës.*”, si dhe pikën 1, pikën 2/b, pikën 3 dhe pikën 5 të nenit 43 të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” i ndryshuar.

Vendosja e këtij kriteri behet me qëllim që Autoriteti Kontraktor të sigurohet për aftësinë ekonomike dhe financiare të OE ofertues, duke vërtetuar nepermjet dokumenteve të kërkuara, se zoterojnë kapacitet ekonomik dhe financiar për të përmbushur kontratën sic është parashikuar nga AK. Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar në Ligjin nr. 8438, datë 28.12.1998 “Për tatimin mbi të ardhurat”, i ndryshuar,. Në përcaktimin e vlerës së xhiros autoriteti kontraktor është referuar në pikën 2, gërma (c) të Nenit 43, Seksioni III të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”.

2.2.2. Për të vërtetuar një aktivitet pozitiv të qëndrueshëm Operatori ekonomik duhet të paraqesë kopje të çertifikuara të **bilanceve** të 3 (tre) viteve të fundit financiare (2022, 2023,2024) të paraqitur në Autoritetet përkatëse Dega e Tatim Taksave dhe të konfirmuara nga ky Autoritet. Kjo kërkesë do të konsiderohet e përmbushur nëse në dy balance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivit. (Ne rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nentit 41, të ligjit nr 10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqerohen edhe me akt ekspertizën e ekspertit të autorizuar).

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, “*..Gjithashtu Autoritetet ose Entet Kontraktore mund të kërkojnë që Operatorët ekonomik të japin informacione në Bilancet e tyre vjetore që të tregojnë raportet ndërmjet aktivitetit dhe pasivit*” të 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, në Ligjin nr.9920 datë 19.05.2008 “Për Procedurat Tatimore në Republikën e Shqipërisë” i ndryshuar, dhe aktet nenligjore në zbatim të tij si edhe ligjit nr 10091, datë 05.03.2009 .

2.2.3 Vërtetim për shlyerjen e taksave dhe tarifave vendore të parashikuara nga Pushteti Vendor për vitin e fundit **2025 (kestet e maturuara)** prane njesive vendore ku operatori ekonomik ushtron apo ka ushtruar aktivitetin, sipas ekstraktit të QKB, në përputhje me legjislacionin në fuqi, në përputhje me ligjin 9632 datë 30.10.2006 “Për Sistemin e Taksave Vendore” kudo që operatori ekonomik ka ushtruar aktivitet sipas QKB. Në rastet e bashkimit të operatorëve ekonomikë, çdo anëtar i grupit duhet të dorëzojë vërtetimin lëshuar nga Autoriteti përkatës.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 76, pika 2 të LPP, *”Një operator ekonomik skualifikohet nga pjesëmarrja në një procedurë prokurimi kur operatori ekonomik ka shkelur detyrimet e tij në lidhje me pagesën e taksave ose kontributeve të sigurimeve shoqërore, me përjashtim të rasteve kur....., si edhe përcaktimet e Ligjit nr.9632, datë 30.10.2006 “Për sistemin e taksave vendore” i ndryshuar, lidhur me afatet e kryerjes së pagesave të caktuara nga njësitë e vetëqeverisjes vendore. Kjo kërkesë është vendosur në mënyrë që AK të ketë një informacion sa më koherent mbi shlyerjen e taksave vendore.*

Shënim: Kjo kërkesë përmbushet nëpërmjet paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit sipas shtojcës përkatëse të DST-së dhe dokumentacioni i kërkuar duhet të paraqitet nga ofertuesi i kualifikuar, i pari përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe fillimit të afateve të ankimit.

2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:

2.3.1 Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për realizimin me sukses të një ose disa kontratave të 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 40 % të vlerës së përllogaritur të kontratës që prokurohet.

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 kontratën e nënshkruar, 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.
- c) **Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të LPP si dhe nenin 40, pika 4, 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 40 % të vlerës së përllogaritur të kontratës, që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin e sipërcituar.

Me anë të këtij kriteri synohet që OE të provojë se ka kapacitetin e duhur teknik dhe profesional për të realizuar kontratën pasi ka realizuar më parë kontrata të ngjashme në sektorin publik apo privat.

2.3.2 Operatori ekonomik duhet të ketë të punësuar minimalisht **3 (tre) punonjes** ndër të cilët **1 shofer dhe 2 punëtorë** për të gjithë periudhën e zbatimit të MK (kjo për arsye se operatori ekonomik duhet të marrë përsipër shpërndarjen ditore të ushqimeve ne kopshtet, çerdhet, konviktin) Për këtë arsye ofertuesi duhet të paraqesë:

- Kontrate pune dhe listpagesë për muajin e fundit dhe për 2 punëtorët.
- Kontrate pune, listpagesë për muajin e fundit edhe leje drejtimi mjete të kategorisë B për shoferin. Në rastin kur shoferi është kontraktuar nga OE posacerisht për këtë shërbim, nuk është nevoja e paraqitjes së listpagesës së muajit të fundit për të.

Argumentimi: Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion fuqi punëtore të nevojshme për ekzekutimin e kontratës. Objekti i prokurimit në fjalë është një kontratë furnizimi e cila për disa nga produktet, si buka, fruta-perime dhe artikujt ushqimorë me origjinë shtazore do të kryhet furnizimi ditor duke shpërndarë në të gjithë destinacionet e kërkuara nga AK si kopshtet, çerdhet dhe konvikti i Shkollës së Mesme Profesionale në territorin e Bashkisë Lushnje. Duke marrë parasysh se mjete i transportit të mallrave mund të jete me qera, AK ka vendosur të kërkojë vetëm kontratën e punës dhe lejen e drejtimit të shoferit, në rastin kur ky i fundit nuk ka qenë punonjes i OE me parë por është kontraktuar posacerisht për këtë shërbim. Kriteri i mësipërm është në proporcion me natyrën dhe volumin e kontratës.

Shënim: Kjo kërkesë përmbushet nëpërmjet paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit sipas shtojcës përkatëse të DST-së dhe dokumentacioni i kërkuar duhet të paraqitet nga ofertuesi i kualifikuar, i pari përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe fillimit të afateve të ankimimit.

Kriteri i mësipërm është vendosur në bazë të pikës 4, të nenit 77 të ligjit nr.162 datë 23.12.2020” Për prokurimin publik”, dhe neni 40, pika 5/c, të VKM nr.285 datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, e ndryshuar, me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë, të dëshmojnë që kanë fuqinë punëtore të nevojshme për ekzekutimin dhe realizimin me sukses të objektit të prokurimit, që kanë në dispozicion apo që mund ti vihen.

2.3.3 Operatori ekonomik duhet të vërtetojë me dokumentacion të rregullt ligjor se ka në pronësi, me qera ose në përdorim për gjithë kohëzgjatjen e parashikuar të kontratës:

- Të paktën 1 (një) automjet i cili duhet të jete ATV frigorifer për transportin e produkteve si mishi dhe bulmeti dhe të paktën 1 automjet për transportin e produkteve të tjera ushqimore, të pajisura me dokumentacion të rregullt si më poshtë:
 - Certificate pronesie ose kontrate qeraje të noterizuar me afate të precaktuara të cilat do të jenë në dispozicion deri në realizimin e kontratës
 - Leje qarkullimi

- Certificate transportit(te paraqitet automjet i cili pajiset me certificate sipas ligjit ne fuqi)
- Akt kolaudimi
- Sigurimin e detyrueshem te mjetit
- Leje e drejtimit te drejtuesve te mjetit si dhe libreze shendetsore.

Shënim: Kjo kërkesë përmbushet nëpërmjet paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit sipas shtojcës përkatëse të DST-së dhe dokumentacioni i kërkuar duhet të paraqitet nga ofertuesi i kualifikuar, i pari përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe fillimit të afateve të ankimit.

2.3.4 Ambient të përshtatshëm (magazinë ushqimore dhe ambient frigoriferik) brenda territorit të Bashkisë Lushnje, për ruajtjen e produkteve ushqimore objekt prokurimi.

OE duhet të vërtetojë se ky ambient plotëson kushtet e duhura higjeno-sanitare për ruajtjen e ushqimeve. Për të vërtetuar këtë fakt, OE duhet të paraqesë:

- 1-Akt –miratimi higjeno-sanitar, të lëshuar nga Inspektoriati Shtetëror Shëndetsor (ISHSH).
- 2- Dokumentacion që vërteton se OE e ka këtë ambient në pronësi, të marrë me qera ose në përdorim.
- 3-Deklaratë nga OE që ambjenti i plotëson kriteret e kerkuara.
- 4-Licence QKL me kodin II.1.B (Shitje me shumice e ushqimeve me origjine shtazore per njerez).

Argumentim: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 5/b, pika 5/c dhe 5/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 fuqinë punëtore të nevojshme si edhe pajisjet e nevojshme teknike për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

Duke qenë se AK realizon shpërndarjen e ushqimit sipas nje grafiku shperndarje prane kopshteve dhe çerdheve me drekë, dhe konviktit të Shkollës së Mesme Profesionale, në territorin e Bashkisë Lushnje gjatë gjithë ditës, me orare të ndryshme shpërndarje, është kërkuar një objekt aktiviteti në pronësi ose me qera në qytetin e Lushnjes, pasi ushqimet tërhiqen nga ky objekt fizik dhe pastaj bëhet shpërndarja në të gjithë institucionet që kanë nevojë, gjatë gjithë ditës së punës dhe në orare të ndryshme. Kjo për të realizuar një shërbim sa më efikas dhe në të mirë të fëmijëve të kopshteve, çerdheve dhe konviktit.

Ky kriter është vendosur edhe në përputhje dhe me Rekomandimin **Nr. 10181 Prot, date 19.11.2018**, “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”, të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, publikuar në adresën www.app.gov.al si edhe Udhëzimin Nr.22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorëve të biznesit ushqimor”.

Shënim: Kjo kërkesë përmbushet nëpërmjet paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit sipas shtojcës përkatëse të DST-së dhe dokumentacioni i kërkuar

duhet te paraqitet nga ofertuesi i kualifikuar, i pari perpara publikimit te njoftimit te fituesit dhe fillimit te afateve te ankimit.

2.3.4 Operatori ekonomik duhet të paraqesë dokumentacion të rregullt ligjor që vërteton se:

- Ka ne pronesi ose perdorim ose kontrate furnizimi sipas kontratës noteriale me furrë buke (subjekt prodhues/tregtues buke) të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës. Subjekti i mesiperm te jete i pajisur me leje higjeno sanitare, license QKL me kodin II.1.A.(1), certifikaten e dezinfektimit 3D, certifikaten e mbrojtjes nga zjarri. Per produktin e mesiperm ne rastin kur operatori nuk e ka ne pronesi/perdorim duhet qe te vertetoje me kontrate furnizimi me nje subjekt prodhues ose tregtues e cila te tregojë qarte lidhjen e zyrtarizuar midis ofertuesit dhe prodhuesit / tregtuesit ku ky i fundit duhet te permbaje te dhena te plota si: telefon, email, website, etj, kjo e nevojshme per Autoritetin Kontraktor ne rast verifikimi.
- Ka ne pronesi, ne perdorim ose kontrate furnizimi sipas kontratës noteriale me thertore, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, te pajisur me: Leje higjeno sanitare, Leje mjedisore me kodin III.1.B(therje kafshesh)Licence leshuar nga (QKL) me kodin II.A(1). (thertore). Per thertoren duhet te paraqitet vertetim nga AKU qe thertorja eshte aktive. Per produktin e mesiperm ne rastin kur operatori nuk e ka ne pronesi/perdorim duhet qe te vertetoje me kontrate furnizimi te zyrtarizuar e cila te tregojë qarte lidhjen e zyrtarizuar midis ofertuesit dhe prodhuesit ose tregtuesit ku ky i fundit duhet te permbaje te dhena te plota si: license, telefon, email, website, etj, kjo e nevojshme per Autoritetin Kontraktor ne rast verifikimi.
- Ka ne pronesi, ne perdorim ose kontrate furnizimi sipas kontratës noteriale me njësi prodhimi bulmeti, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, te pajisur me: leje higjeno sanitare, leje mjedisore me kodin III.1.B (per trajtimin dhe perpunimin e qumeshtit), License leshuar nga Qendra Kombetare e Licensimit (QKB) me kodin II.1.A.(1) dhe II.1.B. Per produktin e mesiperm ne rastin kur operatori nuk e ka ne pronesi/perdorim duhet qe te vertetoje me kontrate furnizimi te zyrtarizuar e cila te tregojë qarte lidhjen e zyrtarizuar midis ofertuesit dhe prodhuesit ose tregtuesit ku ky i fundit duhet te permbaje te dhena te plota si: telefon, email, website, etj, kjo e nevojshme per Autoritetin Kontraktor ne rast verifikimi.
- Dokumentacion te rregullt ligjor qe verteton se ka ne pronesi ose perdorim ose kontrate furnizimi sipas kontratës noteriale me kompleks stallor, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, te pajisur me: Leje mjedisore me kodin III.1.B (per mbarshtim kafshesh), Licence leshuar nga (QKL) me kodin II.3.A dhe II .3 C. Per produktin e mesiperm ne rastin kur operatori nuk e ka ne pronesi/perdorim duhet qe te vertetoje me kontrate furnizimi te zyrtarizuar e cila te tregojë qarte lidhjen e zyrtarizuar midis ofertuesit dhe prodhuesit ose tregtuesit të mishit ku ky i fundit duhet te permbaje te dhena te plota si: telefon, email, website, etj, kjo e nevojshme per Autoritetin Kontraktor ne rast verifikimi.

- Operatori duhet të ketë në pronësi ose përdorim ose kontratë furnizimi sipas kontratës materiale me kompleks pularie, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, të pajisur me: Licence leshuar nga (QKL) me kodin II.1.A.1 (prodhim, ambalazhim, etiketim e shpërndarje me shumicë e vezeve). II.1.B (shitje me shumicë të ushqimeve me orgjinë shtazore për njerëz). Për produktin e mesipër në rastin kur operatori nuk e ka në pronësi/përdorim duhet që të vertetojë me kontratë furnizimi të zyrtarizuar e cila të tregojë qartë lidhjen e zyrtarizuar midis ofertuesit dhe prodhuesit ose tregtuesit të vezeve ku ky i fundit duhet të përmbajë të dhëna të plota si: telefon, email, website, etj, kjo e nevojshme për Autoritetin Kontraktor në rast verifikimi.

Kriteret e mësipërme janë vendosur bazuar në **pikën 4, të nenit të 77, të ligjit** Nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” **dhe nenit 40**, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”. Me anë të këtyre kriterëve kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit. Gjithashtu dokumentacionet si licensat e prodhimit apo furnizimit janë kërkuar me qëllim vertetimin e aftësisë dhe përshtatshmërisë për të kryer veprimtarinë profesionale në fjalë e lidhur ngushtë me objektin e prokurimit.

Gjithashtu perzgjedhja e këtyre kriterëve është bërë në përputhje dhe me **Rekomandimin Nr. 10181 Prot, datë 19.11.2018**, “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”, të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, publikuar në adresën www.app.gov.al, si edhe Udhëzimin Nr.22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorëve të biznesit ushqimor”.

2.4 KAPACITETI LIGJOR/PROFESIONAL I OPERATOREVE EKONOMIK

Kërkesa të tjera të veçanta për kualifikim

1-Licensë të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Licensimit kod:II.1.A.(1)“Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”.

2-Licensë të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Licensimit, kod II.1.B . Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore për njerëz .

➤ **Argumentimi: Kërkesat e mësipërme janë përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162 datë 23.12.2020 “ Për prokurimin publik, neni 40 pika 5/a) të VKM-së nr 285, datë 19.05.2021 “ Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” Pika III Hartimi i Kriterëve të Veçanta për Kualifikim,**

➤ **Rekomandimit të përbashkët të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit nr. 10181 prot dhe 8514 prot datë 19.11.2018 Ku citohet gjithashtu që:..Autoriteti Kontraktor do të mbajë në konsideratë faktin se, nuk lejohet përdorimi i Licensës së një Operatori tjetër ekonomik.**

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”, **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”.

SPECIFIKIME TEKNIKE

Nr	Përshkrimi i mallit	Specifikimi Teknik
1.	Bukë Integrale	- Të jetë bukë e prodhuar me miell integral, cilësi e parë. - Të ketë pamje të rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie. - Të ketë ngjyrë karakteristike e llojit të bukës integrale, kafe e errët. - Konsistenca të jetë elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa dhe poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë. - Të ketë erë dhe shije të këndshme, pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. - Nuk lejohet kërcitje. Këto tregues përcaktohen me anë të analizës organo-leptike. - Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg. - Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes. - Nuk lejohen lëndë të huaja - Lagështira në % jo më shumë se 49. - Poroziteti në %, nuk duhet të jetë më pak se 67. - Aciditeti në grade, nuk duhet të jetë më shumë se 7 - Kripa në %, nuk duhet të jetë më shumë se 2. - Buka dërgohet për konsum, nuk duhet të jetë më parë

		se 3 orë nga koha e pjekjes. • Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. • Buka duhet të jetë e prerë në feta. • Transporti bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. • Buka duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
2	Bukë Thekre	• Bukë thekre me miell thekre, cilësi e parë. • Të ketë pamje të rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie • Të ketë ngjyrën karakteristike duhet të jetë e bukë së thekrës, kafe e errët. • Konsistenca të jetë elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. • Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë. • Të ketë erë dhe shije të këndshme, e bukës së pjekur mirë. • Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. • Nuk lejohet kercitje. Këto tregues percaktohen me anë të kontrollit organo-leptik. • Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg. • Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës së pjekjes. Treguesit fiziko – kimik • Lagështira në % jo më shumë se 49. • Poroziteti në % jo më pak se 67. • Aciditeti në gradë jo më shumë se 7 • Kripa në % jo më shumë se 2. • Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. • Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. • Buka duhet të jetë e prerë në feta. • Transporti bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. • Buka duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
3.	Bukë e zakonshme gruri	• Bukë me miell gruri me rreze 75% • Korja të jetë e lëmuar, pa filluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tulli. Me ngjyrë të njëllorë mjaltë në të kuqerremtë.

		• Tuli të jetë masë e njëllajtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllajtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. • Të ketë konsistencë elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërmueshëm dhe pa shtresa. – • Era dhe shija: E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje. – • Të ketë formë të rregullt, pa shtypje e deformime. • Proteinat: mbi 12.5 % • Lagështira në tul, % jo më shumë se 45. • Poroziteti në % jo më pak se 70. • Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5 • Kripa në % jo më shumë se 2. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar $\pm 3\%$, për çdo bukë. • Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. • Buka duhet të jetë e prerë në feta. • Transporti ëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. • Buka duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
4	Djath i bardhë lope	• Kërkohet cilësia e mirë, me prodhim djathi nën/prodakt i qumeshtit të lopës, deles, ose dhisë. • Nuk lejohet prodhim i djathit me përzierje qumësht pluhur ose të kondensuar. • Të jetë i stazhionuar jo më pak se 45 ditë. • Të mos jetë i falsifikuar me niseshte apo lëndë të huaja. • Ngjyrë e bardhë deri në krem. • Forma : prizëm, trekendësh me një faqe anësore cilindrike. • Masa e formës- të jetë 0.5-1-2-3 kg. • Të ketë erë dhe shije të këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije ere të huaj. • Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. • Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. • Në prerje të jetë e njëllajtë, e pastër, pa lëndë të huaja, me ngjyrë të bardhë deri në krem. • Lagështira në % , jo më shumë se: Për periudhën 1.05- 30.09, %“52”ω. Për periudhën 1.10.- 30.04, %“56”ω • Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se 50.

		• Kripë në % deri 4 ± 1. • Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. • Në çdo parti djathi lejohen deri në 5 % copa dhe 2 % thërrime, masa e një cope më e madhe ose = me 50 gr. • Të ruhet në frigorifer deri 12 muaj në temperaturën nga +3 deri në +5 gradë celcius. • Lagështia e ajrit 95 % • Produkti të shoqërohet me raport analize fiziko-kimike dhe raport analize mikrobiologjike të lëshuar nga institucione (laboratorë) të akredituar për këtë qëllim. • Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. • Raport analiza fiziko-kimike dhe raport analiza mikrobiologjike duhet të paraqiten në origjinal, ose kopje të njësuara me origjinalin.
5	Gjizë	• Gjizë e freskët me ngjyrë të bardhë e prodhuar nga kosi, më pak kripë, pa erëra të huaja dhe jo e thartë, pa myk. • Të ketë strukturë të njëtrajtshme në të gjithë masën, pa thërrime djathi. • Lagështia në %, jo më shumë se 68. • Yndyrë, në %, jo më pak se 3. • Gjiza e fresket ambalazhohet në vasketa plastike të valëzuara me masë 0.5 kg. (sipas kërkeses së AK). Mbi çdo ambalazh me gjizë vendoset etiketa në të cilën shënohen: • Emërtimi i prodhuesit. • Emri i produktit. • Peshë neto ose vëllimi i produktit. • Data e prodhimit. • Data e skadencës. • 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 marketimit duhet të jënë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. • Gjiza ruhet në frigorifer në temperaturë 2 - 4 gradë celcius. • Transportimi i gjizës bëhet me mjete frigoriferike.

		• Produkti të shoqërohet me raport analize fiziko-kimike dhe raport analize mikrobiologjike të lëshuar nga institucione (laboratorë) të akredituar për këtë qëllim. • Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. • Raport analiza fiziko-kimike dhe raport analiza mikrobiologjike duhet të paraqiten në origjinal, ose kopje të njësuara me origjinalin.
6	Qumësht lëng	• Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar. • Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjeno-sanitare e veterinare në fuqi. • Nuk lejohet përdorimi i lëndëve konservuese , neutralizuese dhe të huaja. • Te plotesojë treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimikë. • Të jetë lëng homogjen ,pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë. • Ngjyra e bardhë e njëllotë,nuancë e lehtë e verdhë . • Shija dhe era të këndshme, lehtësisht e ëmbël, shije e lehtë zierjeje, pa shije ose erë të huaja. • Qumështi duhet të jetë i ambalazhuar me kuti tetrapak në peshë 1 litër. Treguesit fiziko-kimike • Dendësia në 20 gradë celcius - jo më pak se 1.028 - 1.029 gr/liter. • Pika e ngrirjes jo më e lartë se -0,520 gradë celcius. • Përmbajtja e yndyrës në % jo më e vogël se 1.5 dhe jo më e madhe se 2. • Aciditeti në grade Tjorner : Në periudhën 01 Tetor - 31 Mars jo më i lartë se 20 Në periudhën 01 Prill - 30 Shtator jo më i lartë se 21 • Përmbajtja e lëndës së thatë pa yndyrë , jo më pak se 8.5%. • Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezës) duhet negative. • Pastërtia: pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 litër ku të jenë vendosur: Marketimi • Emërtimi i prodhuesit. • Emri i produktit • Pesha neto ose vëllimi i produktit • Data e prodhimit • Data e skadimit • Përqindja e yndyrës • Temperatura e ruajtjes së produktit

		• Kushtet e vecanta të ruajtjes • Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë. • Ruajtja gjatë transportimit në temperaturë 2 deri në 8 gradë celsius. • Produkti të shoqërohet me raport analize fiziko-kimike dhe raport analize mikrobiologjike të lëshuar nga institucione (laboratorë) të akredituar për këtë qëllim. • Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. • Raport analiza fiziko-kimike dhe raport analiza mikrobiologjike duhet të paraqiten në origjinal, ose kopje të njësuara me origjinalin.
7	Vezë	• Të jenë sipas standartit shtetëror 4N/ECE 42 të vitit 2001 dhe Udhëzimit nr.21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit. • Të jenë të pastra dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta. • Të mos ketë erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A • Të jenë të vendosura në bikerina, ku vezët të kenë një peshë 55 deri 70 gr për /kokërr,të padëmtuara , dhe brenda afatit të skadencës. • Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
8	Kos	• Të jetë prodhim me bazë qumësht lope , i freskët. • Të ketë ngjyrë të bardhë, në sipërfaqe të bardhë në të verdhë. • Të ketë strukturë të ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre. • Të ketë shijë dhe erë të këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë. Treguesit fiziko-kimike • Aciditeti në gradë Tjorner, jo më shumë se 120. • Yndyra në %, 3.5 ± 0.1. • Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. • Produkti të ketë ambalazh plastik ose qelq hermetik që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore,

		teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Përqindja e yndyrës Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
9	Mish viçi	- Kerkohet mish viçi në rritje (mosha 6-12 muaj) me cilësi që të plotësojë kërkesat e standarteve. - Sipërfaqja e jashtme të jetë e mbuluar me një cipë të hollë tharje. - Sipërfaqja e mishit të ftohur menjëherë pas prerjes të jetë i tejdukshëm. - Tendinat të jenë të ndritshme, elastike dhe të forta. - Mishi të jetë me ngjyrë rozë dhe i dhjavit të jetë me ngjyrë të bardhë. - Të jetë e butë dhe elastike. - Ne prerje të duket kompakt. - Të ketë erë të këndshme, karakteristike të llojit. - Palca e kockave të mbushi të gjithë kanalin e palcës, ngjyra të jetë rozë në të verdhë. Treguesit fiziko-kimike - Ngarkesa mikrobike, të jetë brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet se nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje por që është i sigurt dhe lejohet të tregtohet për konsum publik. - Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në laboratorë të akredituar për këtë qëllim, në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi. - Mishi ruhet në kushte frigoriferike. - Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4°C deri në 5 ditë. - Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

10	Mish derri	• Kërkohet mish derri i cilësisë së mirë, përfituar nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë(pulë) sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi. • Mishi nuk duhet të përmbajë shtresa dhjami, mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksur, papastërti të stomakëve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. • Sipërfaqja e jashtme të jetë e mbuluar me një cipë të hollë tharje. • Sipërfaqja e mishit të ftohur menjëherë pas prerjes të jetë i tejdukshëm. • Tendinat të jenë të ndritshme, elastike dhe të forta. • Në sipërfaqe ka ngjyrë me shtresë dhjami të kuqe, të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme, jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt e verdhë. • Të jetë i butë dhe elastik. • Të ketë erë të këndshme, karakteristike të llojit. • Palca e kockave të mbushi të gjithë kanalin e palcës, ngjyra të jetë e tejdukshme. Treguesit fiziko-kimike • Ngarkesa mikrobike, të jetë brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. • Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në laboratorë të akredituar për këtë qëllim, në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi. • Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” • Mishi të ruhet në kushte frigoriferike. • Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.
11	Mish pule	• Kërkohet mish pule i cilësisë së mirë, përfituar nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë(pulë) sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi. • Të ketë pamje të rregullt dhe me ngjyrën natyrale të llojit. • Të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të

		klloakës ose të pendëve. - Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt. Treguesit fiziko-kimike - Ngarkesa mikrobike, të jetë brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet se nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje por që është i sigurt dhe lejohet të tregtohet për konsum publik. - Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi. - Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” - Mishi të ruhet në kushte frigoriferike. - Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.
12	Kremviçe	- Kremviçet duhet të jenë të prodhuara me mish të freskët. - Në dukje kremviçja duhet të jetë plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. - Të ketë erë të këndshme, karakteristike pa erë të huaj apo të pakëndshme. Treguesit fiziko-kimike / mikrobiologjikë - Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 8000. - Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet. - Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet. - Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet. - Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe

		informimin e konsumatorit” • Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes • Të ruhet në kushte frigoriferike. • Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.
13	Makarona	• Të jenë të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur me miell gruri. • Në dukje makaronat duhet të jenë me formë të rregullt, me sipërfaqe të lëmuar, lehtësisht në të ashpër. • Të ofrohen forma të ndryshme (flutur, spirale, tub, etj) • Pas zierjes të kenë konsistencë elastike. Të mos qullohen e të mos cahen. • Të kenë ngjyrë të bardhë me nuancë të verdhë. • Të ketë erë të këndshme, karakteristike për makaronat, pa erë të huaj apo të pakëndshme. • Lagështira jo më e madhe se 13%. • Aciditeti si acid sulfurik në %, jo më shumë se 0.16%. • Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” • Ambalazhi të jetë në formatin 500 gr ose 1 kg dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes • Të ruhet në ambiente të pastra, të thata, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore ushqimore, të

		mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.
14	Qepë	Qepë e njomë • Këkohet cilësia e mirë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyre jeshile te gjetheve, e pa çara, te pa vyshkura e pa karabush. • Gjatësia e tufës të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera. • Demtime mekanike nuk lejohen. • Gjethe të verdha e të lagura, karabushe të mëdhenj, të gjatë e të kalbur nuk lejohen. Qepë e thatë • Këkohet cilësia e mirë, të jetë me pjekuri të plotë, me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit. • Madhësia e kokrres për ovalet të jete nga 4 deri në 5 cm. • Lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime të lehta dhe 1% lende të huaja. • Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen. • Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. • Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.
15	Patate	• Këkohet cilësia e mirë, të jetë e plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipike të kultivarit. • Nuk lejohen të gjelbërta, të vyshkura, të mbira, të çara e të prera, të kalbura, demtime nga krimbi, dhe të papastruara nga dherat. • Përmbajtja e nitrateve mg/kg jo më shumë se 250. • Ambalazhimi të jetë në thasë rrjete dhe të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” • Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
16	Mollë	• Të jenë plotësisht të pjekura, të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht. • Me formë ,ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. Pa ere e shije të huaj. • Madhësia e kokrres (prere gjerazi, në diametrin me të

		madh). Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm. Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm. Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm. • Demtime mekanike nuk lejohen. • Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. • Të kalbura, të ngrira, lende të huaja nuk lejohen . • Nga krimbi (pa galeri ne brendesi) nuk lejohen. • Nga fuzikladi (kroma e pikalorja) nuk lejohen. • Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure nuk lejohen . • Gunga (kallo) njolla ne lekure nuk lejohen . • Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. • 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 frut 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 kosistenca 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 foktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore
17	Miell misri	• Mielli duhet të jetë i cilësisë së mirë, pa papastërti, pa produkte të rrezikshme për konsumin njerëzor. • Proteina jo me pak se 12,5 % • Lageshtia jo me shume se 14 % • Të ketë ngjyrë të bardhë ose të verdhë sipas llojit të misrit. • Të ketë shijen karakteristike e miellit të misrit. pa erë dhe shije anormale dhe i pandotur nga materiale të huaja.. • Nuk lejohet përmbajtja e lëndëve minerale, mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari te gjalle. • Ambalazhimi të jetë në formatin 1 kg dhe të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë

		11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes
18	Oriz	• Orizi duhet të jetë i cilësisë së mirë, pa papastërt • Në dukje të ketë kokrra të shendosha , të pastra, të zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje. • Të ketë ngjyrë tipike të bardhë por lejohen kokrra me nuançe ngjyre të verdhe. • Të ketë erë dhe shije karakteristike e orizit të shendoshe , pa shije të tharte , të hidhur, pa ere të mykur dhe ere tjeter të huaj. • TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE. • Lageshtia:12.8 % • Aciditeti 0.081% • Lende të huaja jo me shume se 0,4%. • Kokrra të thyera me të vogla se gjysma jo me shume se 12%. • Lende minerale nuk lejohen. • Kokrra të verdha jo me shume se 4 %. • Kokrra të pazhveshura nuk lejohen. • Te mos përmbaje demtues të gjalle ose të ngordhur. • Ambalazhimi i paketuar në qese ,me peshe 1 kg,i etiketuar ,me afat skadimi deri në 1 vit, nga momenti i dorëzimit • Të jetë i shoqëruar me flete analiza. • Orizi i cilësisë së parë duhet të ketë me pak se 30 % të kokrrave të copetuara, të mos jenë të miellizuara. • Markerimi: • Emërtimi i prodhuesit. • Emri i produktit . • Pesha 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. • Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

		Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
19	Sheqer	- Të jetë i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet. - Të ketë ngjyrën tipike të bardhë dhe me shkëlqim dhe shijen e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër. - Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë. - Lagështia ,%, jo më shumë se 0,16 - Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99,6%. - Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit.Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
20	Karrota	- Të jenë të cilësisë së mirë, të freskëta, të pastra, të paçara e të padeforuara. - Të kenë ngjyrën tipike të kultivarit dhe me gjethe jeshile. - Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm: Mbi 3-5. - Masa vegjetative në cm, jo më shumë se 15. - Nuk lejohet të jenë të vyshkura, të kalbura, të prekura nga sëmundje e insekte apo të dëmtuara. - Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.
21	Lulelakër/Brokoli	- Të jenë të formuara mirë dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë,të shëndosha, të pastra. - Pesha në kg për 1 njësi: Të hershme, jo më pak se: 0.300. Të vona, jo më pak se: 0.350. - Dëmtime të ndryshme mekanike lejohen jo më shumë se 2% e partisë. - Me sëmundje nuk lejohen - Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të

		pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
22	Spinaq	• Kërkohet cilësi e mirë, i freskët , i njomë, i paster me ngjyre jeshile te erret dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne tufa te vogla deri ne nje kg. • Gjatësia e tufës në cm: Për spinaqin e serrës: Mbi 30; Për spinaqin e fushës: Mbi 20-30. • Gjethet të jenë të pavyshkura, të paprekura nga sëmundjet si edhe pa prani te barerave te tjera. • Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
23	Banane	• Te jenë të fresketa, me zhvillim normal, te pastra dhe me ngjyre, erë e shije karakteristike te llojit. • Të mos kenë njolla te shkaktuara nga dielli ne lekure, gunga apo dëmtime mekanike. • Te mos jenë mykura apo te kalbura (me ngjyrë kafe të errët) • Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
24	Reçel Kumbulle	• Receli te kete pamje dhe ngjyre te mire me fruta te te njejtii lloj, pa berthama dhe fara, pa lekure te shkeputur te frutit, pa fluska ajri. • Shija dhe era e mire, e kendshme, karakterisike e frutave te fresketa, pa shije te sheqerit te djegur apo shije te huaj. • Masa e njellojte viskoze deri ne xhelatinoze me fruta me zierje normale. • Sheqeri gjithsej jo me pak se 55% aciditeti jo me shume se 1.3% shenja myku e fermentimi a lende te huaja nuk lejohen. • E paketuar ne ambalazhe 1 – 5 kg. Afati i skadences jo me pak se 12-muaj nga momenti i prodhimit • Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit.Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit

		Kushtet e ruajtjes • Reçeli të depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.
25	Reçel Qershie	• Receli te kete pamje dhe ngjyre te mire me fruta te te njejtit lloj, pa berthama dhe fara, pa lekure te shkeputur te frutit, pa fluska ajri. • Shija dhe era e mire, e kendshme, karakterisike e frutave te fresketa, pa shije te sheqerit te djegur apo shije te huaj. • Masa e njellojte viskoze deri ne xhelatinoze me fruta me zierje normale. • Sheqeri gjithsej jo me pak se 55% aciditeti jo me shume se 1.3% shenja myku e fermentimi a lende te huaja nuk lejohen. • E paketuar ne ambalazhe 1 – 5 kg. Afati i skadences jo me pak se 12-muaj nga momenti i prodhimit. • Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes • Reçeli të depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.
26	Tërshëre për Fëmijë	• Të jetë kokërr tershëre e shtypur, e paster pa insekte dhe perzierje te huaja. • Të ketë ngjyrën karakteristike të tersheres,e bardhe ne te verdhe te celur. • Shija dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj. • Lageshtia në % jo me shume se 14. • Të mos përmbajë lende te huaja , insekte apo papasterti. • Produkti të ketë ambalazh 400 gr – 1 kg, që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit.Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë:

		Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes
27	Presh	• Kerkohet cilesia e mire,te jete i fresket,i njome,i paster,me gjyre te bardhe e jeshile,i pa vyshkur dhe i lare me uje te pijshem. • Gjatesia e kercellit te jete 25-45 cm. • Gjatesia e gjethit nga rozeta te jete jo me shume se 20 cm. • Sistemi rrenjor te jete jo me shume se 1 cm. • Të mos kenë deformime,dëmtime apo sëmundje. • Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
28	Bizele	• Bizelet të jenë të cilesisë së pare, të njoma, të fresketa,të pastra e të pacara, me ngjyre karakteristike (jeshile) ,me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit. • Të kenë erën dhe shijen karakteristike, pa shije të thartë, pa aromë të huaj, pa erë myku. • Të mos jenë të kalbura, të prekura nga sëmundjet apo të dëmtuara. • Produkti të ketë ambalazh 400 gr – 1 kg, që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit.Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes • Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
29	Domate	• Të jenë të cilësisë së parë, të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit,

		të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura. • Të kenë pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejppjekura, të zbutura dhe të vyshkura. • Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se: Për të hershmet: 5. • Për të mesmet e të vonat: 7. • Për të mesmet e të vonat • Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
30	Tranguj	• Të jenë të cilësisë së parë, të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë. • Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat të pazhvilluara dhe pa kore të fortë. • Të ketë përmasa me gjerësi deri në 5 cm • Të mos jenë të prekur nga sëmundje, të mos jenë të vyshkur, të prekur nga insektet apo të dëmtuar. • Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
31	Vaj ulliri	• Të jetë vaj ulliri i parafinuar I cilësisë së mirë. • Të jete i kthjellët dhe pa asnje turbullire. Me ngjyrë tipike të verdhe deri ne lehtesisht jeshile. • Të ketë ërën dhe shijen karakteristike te vajit te ullirit. • Nuk duhet te permbaje lende te huaja apo përzierje me vajra të tjerë dhe konservantë.. • Të plotësojë kërkesat e cilësisë sipas VKM nr 235 datë 21.03.2017 “Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”. • Produkti të ketë ambalazh, që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” • Ambalazhi të jetë në formatin 500 gr ose 1 kg me shishe qelqi apo plastike të tejdukshme dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit

		Kushtet e ruajtjes • Produkti të shoqërohet me fletë-analizë nga laboratorë të akredituar për këtë qëllim ku të pasqyohen kërkesat e cilësisë sipas VKM nr 235 datë 21.03.2017 <i>“Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”</i>. Analiza të paraqitet në origjinal osë kopje të njësuar me origjinalin.
33	Fasule	• Të jenë fasule cilësore me kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rumbullakët, e gjatë etj). • Të kenë ngjyrë të bardhë me erë dhe shije të këndshme pas zierjes. Pa erë të huaj, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj. • Lagështia në %, jo më e madhe se 15. • Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushe. • Ambalazhimi të jetë në formatin 500 gr ose 1 kg dhe të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 <i>“Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë:</i> Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 12 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes
34	Thjerrëza	• Të jenë thjerrëza cilësore, me kokrra të shëndosha të plota, të paprekura nga semundja e insekteve që perbejnë objekt karentinor ose të prishin cilësinë. • Nuk lejohen perzjerje kultivaresh. • Ngjyra e kokrrave të jetë bezhe deri në kafe të celte. • Era dhe shija, karakteristike të thjerrzes. • Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj • Lagështia jo më shumë se 14 % • Lende të huaja (gjethe, pjesë kercelli, leviozhge etj) jo më shumë se 0.5% • Ambalazhimi të jetë në formatin 500 gr dhe të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 <i>“Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë:</i> Origjina e produktit

		Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes
35	Portokalle	• Të jenë fruta të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha dhe me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë. • Të kenë ngjyrë karakteristike të kultivarit, të verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur. • Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70. • Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin: Nuk lejohen. • Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre. • Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.
36	Kripë	• Të ketë masë kokrrizore të imët dhe ngjyre të bardhë. • Të ketë shije tipike të kripur pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko kimik: Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2. Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02. Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23. Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02. Lagështirë në %, max: 1. Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3. • Ambalazhimi të jetë në formatin 500 gr dhe të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes

37	Rigon	• Të jetë me përbërje fletësh dhe lulësh të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës. • Të ketë ngjyrën karakteristike të gjelbër në të hirtë dhe e gjelbër në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë. • Treguesit fiziko- kimik: • Lagështira, %, max 13. • Fletë e lules me ngjyrë jo normale, %, max 3. • Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm, %, max 5. • Të mos ketë në përbërje fletë apo lue të kalbura dhe të mos ketë përmbajtje elementësh të tjerë të huaj. • Ambalazhimi sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. • Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
38	Drithëra për femijë	• Drithra të pasuruara me hekur, te cilat përzihen me ujë dhe janë ushqim i përshtatshëm për foshnjat nga 6-12 muaj. • Çertifikatë nga vendi i origjinës • Raport analizë mikrobiologjike, (nga AKU ose ISUV) • Analiza Toksikologjike – aflatoksina • Dokumentacioni shoqërues duhet të jetë në përputhje me treguesit e etiketës së produktit të paraqitur sipas standardeve të KE. • Çertifikatat dhe raport analiza e kerkuar duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara Ambalazhimi dhe etiketimi • Drithrat duhet të jenë të ambalazuara në me ambalazh matalik, plastik ose kartoni, të mbyllura dhe hermetike me veshje të brendshme mbrojtëse të përshtatshme për ruajtjen e tij nga faktorët atmosferikë • Pesha e produktit nga 200-500 gramë Mbi ambalazh duhet të etiketohen: • Drithra të pasuruara me hekur

		• Moshë e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj) • Emri i prodhuesit • Marka e produktit • Vendi i origjinës • Të dhënat për të gjitha parametrat e përbërësve • Datë prodhimi • Datë skadence • Masa neto e produktit • Në ambalazhin e produktit duhet të jetë e ngjitur edhe etiketa në gjuhën shqipe që tregon përbërësit e produktit, mënyrën përgatitjes dhe udhëzime për mënyrën e përdorimit dhe ruajtjes, së produktit • Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuara Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.
39	Kungull	• Kungull cilesia e parë, të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me perkulje të lehtë • Perberja e brendshme e tulit: Me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lekure të lemuara • Madhësia: Gjeresia në cm (diametrik me i madh) deri 3 • Demtime mekanike (gervishtje të lehta në lekura) në % jo më shumë se 2 • Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen • Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88 • Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi Çdo parti perimesh shoqërohet me etikete ku shënohet: • Prodhuesi • Lloji i prodhimit • Cilesia • Masa bruto dhe neto Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorit të tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
40	Arrë Muskat	• Të jenë të thata, me aromë dhe shije të kështjimesh karakteristike të vete bimës. • Të kenë ngjyrë grë të kafe. • Lageshtia: Jo më shumë se 14% • Lende të huaja: Nuk lejohen • Ambalazhimi: Në paketime të vogla, të pastra, pa lageshti, pa erë të huaj, me peshe nga 50gr - 100gr. Të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas

		vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
41	Hudhra të thata	• Të jenë cilësore, me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. • Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit. • Të mos jenë të prekura nga sëmundje, të kalbura, të mykura, të ngrira apo të dëmtuara • Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.
42	Trahana	• Trahana e cilësisë së parë • Mase kokrrizore e miellore e cila pas zierjes të bëhet një mase e lidhur e njetrajtshme. • Të ketë shije dhë erë të kendshme karakteristike të trahanase pak e tharte .Pa ere e shije myku apo lëndësh të tjera të huaja. Treguesit fiziko kimik • Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric jo me shume se 0.7 • Lageshtia % jo me shume se 13 • Yndyra % jo me pak se 2 • Kripa e gjelles % jo me shume se 2 • Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe baker - nuk lejohen • Analiza mikrobiologjike: E-coli, kerpudha, myk, insekte, demtues te tjere nuk lejohen • Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar • Trahanaja paketohehet ne qese plastike (polietileni) ose letre me mase 0.2-1 kg ± 2% • Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit

		Pesha neto Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e veçanta të ruajtjes.
43	Kanellë	• Të jetë në trajtë pluhuri i thatë, me shije dhe erë karakteristike të kanellës. • Të ketë njyrë tipike kafe në të kuqerremtë • Nuk lejohen papastërti të ndryshme apo përmbajtje lëndësh të huaja • Ambalazhimi: Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 30gr - 100gr dhe të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e veçanta të ruajtjes.
44	Limon	• Të jenë të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë. • Të kenëgjyër karakteristike të kultivarit të verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thatë në të athët, pa shije të hidhur. • Të mos jenë të prekur nga sëmundjet dhe insektet, të kalbur, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. • Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.
45	Miell orizi	• Mielli duhet të jetë i cilësisë së mirë, pa papastërti, pa produkte të rrezikshme për konsumin njerëzor. • Të ketë ngjyrë të bardhe me nuance ngjyre te verdhe. • Erë dhe shije karakteristike e miellit te orizit,pa shije te tharet e te hidhur,pa ere te mykur dhe ere tjeter te huaj Treguesit fiziko- kimike • Lageshtia:12.8% • Aciditeti 0.081% • Lende te huaja jo me shume se 0.2% • Lende minerale nuk lejohen • Ambalazhimi i paketuar ne qese letre me peshe 0.5kg.-1kg dhe të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore,

		teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e veçanta të ruajtjes.
46	Majdanoz	• Të ketë gjethe të pastra, të freskëta, të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. • Madhësia në gram: Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjetthore) • Të mos jetë i prekur nga sëmundjë, insekte apo i dëmtuar. • Transporti i produkteve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.
47	Selino	• Të pastra të freskëta, me gjethe të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për selinon (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. • Madhësia në gram: Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjetthore) • Të mos jetë i prekur nga sëmundjë, insekte apo i dëmtuar. • Transporti i produkteve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.
48	Borzilok	• Borzilok, cilesi e pare • Te jete i fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime,pa lende te huaja,pa elemente te kalbur. • Demtime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partis. • Pesha e partis: 10-20 gr • Transporti i produkteve të freskta behet me mjete të

		pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqim.
49	Dardha	• Te jene me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht. • Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata. • Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partise se mallit. • Nuk lejohet te jene me semundje apo të dëmtuara nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja.
50	Pjepër	Të jetë i freskët, në formë të rregullt, me ngjyrë karakteristike të kultivarit e pa plasaritje. • Me pjekuri uniforme. Për grupin e pjeprave me rrjetë nuk lejohen çarje e rrjedhje, por vetëm plasaritje. • Masa e frutit: 0.4-1 kg. • Të mos ketë dëmtime mekanike, sëmundje, të çara. • Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
51	Qiqra	• Të jenë kokrra te shendosha dhe te plota, me forme dhe madhesi te ndryshme • Të kenë ngjyrë karakteristike të qiqrës, bezhe deri ne kafe te celet • Të kenë erë dhe shije karakteristike të qiqres, pa ere myku e pa shije te hidhur dhe pa ere e shije te huaj. • Lageshtia jo me shume se 14 % • Kokrra te demtuara jo me shume se 1% • Produkti të ketë ambalazh (0.2 -1 kg) që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
52	Ujë i pijshëm	• Uji te jete i paster mikrobiologjikisht. • Të plotësojë kërkesat e cilësisë sipas VKM nr 379 “Për miratimin e rregullores “cilësia e ujit të pijshëm” • Uji i pijshëm të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e

		Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale. • Produkti të jetë i ambalazhuar në bidona 6 kg dhe të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Ambalazhi të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
53	Vaj luledielli	• Të jetë lëng vajor i qartë, pa depozitime.me ngjyrë të verdhë të lehtë. • Të ketë erë dhe shije karakteristike të vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar. • Aciditeti jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj. Aciditeti si acid oleik: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj. • Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.918 - 0.923 • Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj): 188 - 194. - Treguesi i jodit(Ëijs): 118 - 141. - Lëndë të pasapapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg. • Ambalazhi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” dhe të përmbajë të dhenat e mësipërme Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
51	Gjalpë	• Të jetë gjalpë i freskët, prodhim me bazë qumësht lope, dele ose dhie. • Konsistenca të jetë e njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalle. Konsistenca në temperaturë 10-12°C: gjysmë e fortë. • Të ketë ngjyrë karakteristike të bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëllajtë në të gjithë masën. • Të ketë erë dhe shije të këndshme, karakteristike e gjalpës, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj. • Lagështia në % ,jo më shumë se 17.

		• Yndyrë në %, jo me pak se 79. • Lëndët e thatë pa yndyrë në %, jo më shumë se 2. • Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer jo më shumë se 5. • Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore” • Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” dhe të përmbajë të dhenat e mësipërme Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes • Transportimi i gjalpër duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjienosanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).
55	Salcë domatesh	• Salcë domate e përpunuar me bazë vetëm domate, prodhim vendi ose i huaj • Të jetë masë e njëllotë, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara. • Të ketë ngjyrë të kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëllotë në të gjithë masën. • Të ketë erë dhe shije karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi. • Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %. – • Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%. • Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. • Ambalazhimi të jetë me shishe qelqi ose kavanoz metalik me peshë 0.5-1 kg dhe duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: Origjina e produktit

		Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e ruajtjes
56	Makarona të vogla fidhe	• Të jenë të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur me miell gruri. • Në dukje makaronat duhet të jenë me formë të rregullt të vogël me sipërfaqe të lëmuar, lehtësisht në të ashpër. • Pas zierjes të këne konsistence elastike. Të mos qullohen e të mos cahen. • Të kenë ngjyrë të bardhë me nuancë të verdhë. • Të ketë erë të këndshme, karakteristike për makaronat, pa erë të huaj apo të pakëndshme. • Lagështira jo më e madhe se 13%. • Aciditeti si acid sulfurik në %, jo më shumë se 0.16%. • Produkti të ketë ambalazh që të garantojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” • Ambalazhi të jetë në formatin 500 gr ose 1 kg dhe të përmbajë të dhënat si më poshtë: Origjina e produktit Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (të jetë jo më pak se 6 muaj nga momenti i dorëzimit) Kushtet e ruajtjes • Të ruhet në ambiente të pastra, të thata, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara

Specifikimet e mësipërme u hartuan nga grupi i punës për hartimin e specifikimeve teknike në përputhje me :

- Ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar.
- VKM nr.285 datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, e ndryshuar.
- Ligjin Nr.9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.
- Ligjin Nr.10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar.

- Ligjin Nr.87/2012 për miratimin e aktit normativ, me fuqinë e ligjit, nr. 4, datë 16.8.2012, të këshillit të ministrave “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”
- Ligjin Nr.87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”.
- Udhëzimin Nr.2 datë 13.01.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregtimit të vezëve”, në udhëzimin Nr.21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit.
- Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 15 dt. 09.09. 2021 “Mbi kritret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.
- VKM Nr.434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”
- VKM, Nr.379, datë 25.5.2016 “Për Miratimin e Rregullores Cilësia e Ujit të Pijshëm”, i ndryshuar.
- Udhëzimin Nr.22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorëve të biznesit ushqimor”.
- Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.