



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

**BASHKIA POLICAN
NJËSIA E PROKURIMIT**

Poliçan ,më _____.____.2025

**PROCESVERBAL
Tipi i kontratës - Mall**

**PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE
KRITEREVE PËR KUALIFIKIM PËR PROCEDURËN E PROKURIMIT “E HAPUR, E
THJESHTUAR – MALLRA”**

OBJEKTI I PROCEDURËS: “Blerje ushqimesh per Qendren Ditore”

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

- Perime me fruta 03221200-8
- Lëngje frutash 15321000-4
- Kos dhe produkte të tjera të fermentuara të qumështit 15551000-5
- Produkte ushqimore të ndryshme 15800000-6
- Ushqime për mëngjes 15813000-0
- Produkte buke të thekur dhe ushqime brumi 15821000-9

VLERA E FONDIT LIMIT: eshte 2 300 000 (dy milion e treqind mije) leke **Monedha, pa TVSH.**

PËRLLOGARITJA E VLERËS LIMIT TË KONTRATËS

Për përlogaritjen e vlerës limit të kontratës, mbështetur në Ligjin Nr. 162/2020, “Për Prokurimin Publik”, i ndryshuar, si edhe VKM nr 285 datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” sipas të cilit:

Ne llogaritjen e fondit limit u bazuam në cmimet e katalogut të standardeve me objekt: **"Blerje artikujsh ushqimorë"**, bazuar në urdhrin nr. 21 datë 14.02.2024 "Për disa shtesa dhe ndryshime në urdhrin nr. 179, datë 08.11.2024, të Administratorit të Operatorit të Blerjeve të Përqëndruara sh.a.

[Njoftim katalogu i ushqimeve 2025, i azhurnuar](#)

[KATALOG BLERJE ARTIKUJSH USHQIMOR 2025 - i azhurnuar](#)

Në bazë të nenit 21, pika 2, të Ligjit nr.162/2020 “Për prokurimin publik”, nenit 2, pika 2/c dhe nenit 78, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, autoriteti/enti kontraktor) **Bashkia Poliçan** ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e specifikimeve teknike dhe kriterëve për kualifikim për procedurën e sipërcituar, me përmbajtjen si më poshtë:

➤ AFATI KOHOR DHE GARANCITË E PRODUKTEVE

Për realizimin e mallrave dhe zbatimin e kontratës duhet të jetë **nga data e nenshkrimit të kontrates deri ne ne perfundimin e sasise totale te mallit sipas kerkesave te AK** , ku furnizimi do të **kryhet me kartelet ditore sipas kerkesave te AK** , në adresën e Bashkia Polican.

I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:

a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 9.

Argumentimi:Ky kriter u vendos bazuar ne nenin 76 të Ligjit nr.162/2020“Për Prokurimin Publik“, dhe nenin 26 te VKM nr. 285, date 19.05.2021 ”Per Miratimin e Rregullave te Prokurimit Publik” i ndryshuar,ne te cilen eshte e percaktuar se: *“1. 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.”*

b. Sigurim oferte, sipas Shtojcës 4;

Argumentimi: Ky kriter u vendos sipas nenit 83 te Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik”, ne te cilen eshte e parashikuar se:

Pika 1 Neni 83: 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.

Pika 2 Neni 83: Autoriteti ose enti kontraktor duhet të specifikojë në dokumentet e tenderit:

a) vlerën e kërkuar të sigurimit të ofertës, e cila duhet të jetë 2% e vlerës së përlogaritur të kontratës;

b) çdo kërkesë për natyrën dhe formën e sigurimit të ofertës, si dhe ne nenin 30 te VKM nr.285 date 19.05.2021 “Per Miratimin e Rregullave te Prokurimit Publik” i ndryshuar.

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:

2.1. Përshtatshmëria për të kryer veprimtarinë profesionale (nëse është e aplikueshme):

Operatori ekonomik duhet të paraqesë Liçensë nga QKL, Kodi II.1.B, Shitje me shumice e ushqimeve me origjine shtazore (per njerez).

- 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).

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen në **nenin 77 pika 1/a dhe 2** të ligjit nr.162/2020 “Për Prokurimin Publik¹” në të cilët përcaktohet se, citojmë: “1. Autoritetet ose entet kontraktore përcaktojnë kërkesat për kualifikim për operatorët ekonomikë bazuar në: a) përshtatshmërinë për të kryer veprimtarinë profesionale;... 2. **Për sa i përket përshtatshmërisë për të kryer një veprimtari profesionale, autoritetet ose entet kontraktore mund të kërkojnë që operatorët ekonomikë të regjistrohen në një nga regjistrat profesionale ose tregtarë.**”, në pikën 5 /a të nenit 40 të VKM nr.285 datë 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, në të cilën është e përcaktuar se: 5. *Për të provuar përshtatshmërinë për të kryer veprimtarinë profesionale, kapacitetet teknike dhe profesionale, autoriteti/enti kontraktor kërkon: a) licencat profesionale për prodhimin dhe ose furnizimin e mallrave, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore, si dhe bazuar në Rekomandimin e përbashkët të APP-së dhe AKU-së nr.10181 prot, datë 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.*

Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në Vendimin “Për licencat dhe lejet që trajtohen nga apo nëpërmjet qendrës kombëtare të licencimit (QKL) dhe disa rregullime të tjera nënligjore të përbashkëta”. Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se prodhuesit e këtyre mallrave ushtrojnë aktivitetin e tyre sipas kriteve ligjore në fuqi, duke garantuar cilësinë e produktit.

Paraqitja e licences është kërkuar për të vertetuar se operatori ekonomik ushtron aktivitet të rregullt në përputhje me legjislacionin në fuqi për fushën e sigurisë ushqimore dhe mbrojtjes së konsumatorit. Ky kriter është vendosur me qëllim që të shërbejë AK për të siguruar për cilësinë e ushqimit për personat e akomoduar në qendrën polivalente Polican .

Njësia e prokurimit përcaktoj kriteret për kapacitetet profesionale si më lart duke qënë se këto kriterë janë të detyrueshme, janë në përpjesëtim dhe të lidhura ngushtë me objektin e kontratës. Por edhe sepse mbi të gjitha ato i shërbejnë autoritetit tonë kontraktor për njohjen e aftësisë profesionale, kualifikimeve dhe besueshmërinë e operatorëve ekonomikë në lidhje me garantimin e zbatimit në veprimtarinë e tyre të standarteve kombëtare dhe ndërkombëtare.

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare 2022, 2023, dhe 2024, të konfirmuara me vulë pranë autoriteteve përkatëse (Administratës Tatimore), dhe të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabël të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të ligjit Nr.10 091, datë 05.03.2009, ku bilancet e dy viteve të njëpasnjëshme, nuk duhet të kenë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

Kur oferta paraqitet nga një bashkim operatorësh, ky kusht, plotësohet nga secili anëtar i bashkimit

2.2.2 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare 2022,2023, 2024 ku vlera e xhiros në të paktën 1 (një) nga vitet e periudhës së kërkuar, duhet të jetë jo më e vogël se 40 % e fondit limit të kontrates që prokurohet.

Kur oferta paraqitet nga një bashkim operatorësh, ky kusht, plotësohet nga të gjithë anëtarët e bashkimit, në raport me përqindjen e pjesëmarrjes së tyre në bashkim.

2.2.3 Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të ketë shlyer taksat vendore për vitin 2024 dhe keqet e maturuara për vitin 2025 për adresën ku ai ushtron aktivitet sipas Ekstraktit Historik lëshuar nga QKR, sipas përcaktimeve të ligjit nr.9632, datë 30.10.2006 “Për sistemin e taksave vendore”, i ndryshuar, ku nëse kualifikohet, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, duhet të paraqesë vërtetim/e lëshuar nga Bashkia me anë të së cilit të vërtetohet shlyerja e këtyre taksave sipas vetëdeklarimit të kryer në shtojcën 9 të DST-së.

Kur oferta paraqitet nga një bashkim operatorësh, ky kusht, plotësohet nga secili anëtar i bashkimit

Argumentimi:

Kërkesat e mësipërme bazohen në **nenin 77 pika 1/b dhe 3** të ligjit nr.162/2020 “Për Prokurimin Publik¹” në të cilët përcaktohet se, citojmë: “1. Autoritetet ose entet kontraktore përcaktojnë kërkesat për kualifikim për operatorët ekonomikë bazuar në: **b) gjendjen ekonomike dhe financiare;**... 3. 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. Gjithashtu, autoritetet ose entet kontraktore mund të kërkojnë që operatorët ekonomikë të japin informacione në bilancet e tyre vjetore që të tregojnë raportet ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. Xhiroja vjetore minimale që kërkohet nga operatorët ekonomikë nuk mund të tejkalojë dyfishin e vlerës së parashikuar të kontratës.**”

Në **nenin 43** “Kërkesat për kapacitetet ekonomiko - financiare” të vendimit të Këshillit të Ministrave me nr. **285, datë 19.5.2021** “Për miratimin e rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar) ndër të tjerash përcaktohet se, citojmë: “1. Autoriteti/enti kontraktor, për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, **kërkon kopje të deklaratave të xhiros vjetore të realizuar nga operatori ekonomik për një periudhë maksimumi deri në 3 (tre) vitet e fundit financiare.**”

2. Vlera e xhiros minimale vjetore që u kërkohet operatorëve ekonomikë nuk mund të tejkalojë:

c) 40 % të vlerës së përlllogaritur të kontratës ose lotit, në procedurat e prokurimit nën kufirin e ulët monetar, dhe në procedurat e prokurimit “Shërbim konsulence”.

4. Nëse vlerësohet, autoriteti/enti kontraktor mund të kërkojë që operatorët ekonomikë të japin informacione në bilancet e tyre vjetore, për një periudhë maksimumi tre vitet e fundit financiare, që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. **Nëse kërkohen një ose dy bilance, kërkesa konsiderohet e përmbushur nëse në bilancin/et e kërkuara nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.**

Në mbështetje të përcaktimeve ligjore dhe nënligjore të sipërcituara, autoriteti kontraktor vlerëson se:

Referuar ligjit nr.25/2018 *“Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare”*, ligjit nr.8438, datë 28.12.1998 *“Për tatimin mbi të ardhurat”* (i ndryshuar) neni 29 i tij, ligjit nr. 10 091, datë 05.03.2009 *“Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të audituesit ligjor dhe të kontabilistit të miratuar”* (i ndryshuar) neni 41 i tij, Vendimit të Këshillit të Ministrave me nr.922, datë 29.12.2014 *“Për deklarimin e detyrueshëm të deklaratave tatimore dhe të dokumenteve të tjera tatimore, vetëm nëpërmjet formës elektronike”* dhe Udhëzimit nr. 5, datë 30.01.2006 *“Për tatimin mbi të ardhurat”* (i ndryshuar) pika 3.12 e tij, autoriteti kontraktor gjykon që të kërkojë xhiron vjetore në një vlerë, jo më pak se 40 % e vlerës së parashikuar të kontratës që prokurohet dhe pasqyrat financiare për tre vitet e fundit (2020,2021,2022) pasi tatimpaguesit (operatorët ekonomikë) kanë detyrimin që të dorëzojnë në administratën tatimore brenda datës 31 mars të vitit pasardhës bilancin kontabël së bashku me anekset e tij me kushtin që në dy bilance të njëpasnjëshme të mos kenë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivit, si dhe Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabël të Autorizuar në rastet kur plotësohen kushtet e parashikuara nga ligji.

Po ashtu, njësia e prokurimit gjykon se bazuar në ligjin nr.9632, datë 30.10.2006 *“Për sistemin e taksave vendore”* (i ndryshuar), si dhe faktit ku në zbatim të legjislacionit në fuqi, Qendra Kombëtare e Biznesit ka funksion të mbajë regjistrin tregtar dhe për qëllim të regjistrimit fiskal, në të cilin përcaktohen dhe vendet e ushtrimit të operatorëve ekonomikë, duke qënë se këto të fundit kanë detyrimin të paguajnë të gjitha detyrimet e taksave dhe tarifave vendore, në vendet që ushtrojnë aktivitetin e tyre, atëherë operatorët ekonomikë pjesëmarrës duhet të vërtetojnë se i kanë likujduar këto detyrime nëpërmjet paraqitjes së vërtetimit të lëshuar nga Administrata e Qeverisjes Vendore.

Njësia e prokurimit përcaktoj kriteret për kapacitetet ekonomike dhe financiare si më lart duke qënë se këto kriteret janë në përpjesëtim dhe të lidhura ngushtë me objektin e kontratës, dhe se i shërbejnë autoritetit tonë kontraktor për njohjen e gjendjes financiare të operatorëve ekonomikë dhe të mundësisë së tyre për përmbushjen me sukses të kontratës.

2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:

2.3 Kapaciteti teknik:

2.3.1 Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, në një vlerë jo më të vogël se 20 % e vlerës së fondit limit 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 vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës dhe/ose fatura tatimore të shitjes të plotësuar 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 faturat përkatëse tatimore të shitjes, të plotësuar sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.

Kur oferta paraqitet nga një bashkim operatorësh, ky kusht, plotësohet nga të gjithë anëtarët e bashkimit, në raport me përqindjen e pjesëmarrjes së tyre në bashkim.

Argumentimi :Operatori ekonomik duhet të paraqesë Dëshmi për realizimin me sukses të një ose disa kontratave të mëparshme, të ngjashme, në një vlerë jo më të vogël se 20% të vlerës së përllogaritur të kontratës që prokurohet , dhe që është realizuar gjatë tre viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

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

1. Vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës ose fatura tatimore të shitjes, të plotësuar sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara
2. Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm fatura tatimore të shitjes, të plotësuar sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara

Kërkesat e mësipërme bazohen në **nenin 77 pika 4** të ligjit nr.1862/2020 “Për Prokurimin Publik” në të cilët përcaktohet se, citojmë: “4. Në lidhje me aftësitë teknike dhe profesionale, autoritetet ose entet kontraktore mund të vendosin kërkesa që garantojnë se operatorët ekonomikë zotërojnë burimet e nevojshme njerëzore e teknike, si dhe përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën sipas një standardi të përshtatshëm cilësie.

Autoritetet ose entet kontraktore, në veçanti, mund të kërkojnë që operatorët ekonomikë të kenë një nivel të mjaftueshëm përvojë që vërtetohet nga referenca të përshtatshme nga kontratat e zbatuara në të shkuarën.”

Në **nenin 40** “Kërkesat të veçanta për kontratat e mallrave” **pika 4** të vendimit të Këshillit të Ministrave me nr. **285, datë 19.5.2021** “Për miratimin e rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar), ndër të tjerash përcaktohet se, citojmë: “4. Për të provuar përvojën e mëparshme, autoriteti/enti kontraktor kërkon dëshmi për realizimin me sukses të një ose disa kontratave të mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit. Në çdo rast, vlera totale e kërkuar duhet të jetë në një vlerë jo më të madhe se 40% të vlerës së përllogaritur të kontratës, që prokurohet dhe që është realizuar gjatë tre viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

Autoriteti/enti kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon 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.

Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm 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.”

Në **nenin 55** “Procedurë e hapur e thjeshtuar” **pika 4/b** të vendimit të Këshillit të Ministrave me nr. **285, datë 19.5.2021** “Për miratimin e rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar), ndër të tjerash përcaktohet se, citojmë: 4. Në këtë lloj procedure prokurimi, autoritetet kontraktore duhet të mbajnë në konsideratë të përcaktojnë kritere të thjeshtuara pranimit, me qëllim nxitjen e pjesëmarrjes së biznesit të vogël dhe të mesëm.

Lidhur me kërkesat për përvojën e ngjashme, vlera e kërkuar në procedurat e thjeshtuara duhet të jetë: b) Për kontratat e mallrave dhe shërbimeve vlera totale e kërkuar duhet të jetë në një vlerë jo më të madhe se 20% të vlerës së përlogaritur të kontratës, që prokurohet dhe që është realizuar gjatë tri viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

Njësia e Prokurimit nga interpretimi literal i kësaj norme juridike vlerëson se edhe këto kritere janë të detyrueshme për t’u vendosur në DST. Fjala “**kërkon**” nënkupton se këto kriteret janë kritere detyrues, dhe si të tilla duhet të vendosen në DST-në e prokurimit me objektin e mësipërme.

Njësia përcaktoj kriteret për furnizime të ngjashme si më lart duke qënë se këto kritere janë të detyrueshme, janë në përpjesëtim dhe të lidhura ngushtë me objektin e kontratës.

Sipas këtij neni, Njësia vlerëson se duhen kërkuar dokumentacioni ligjor sipas parashikimit të pikës 4/b të nenit 55 që provon kryerjen e furnizimeve të ngjashme.

2.3.2 Operatori ekonomik duhet të disponojë certifikatat e mëposhtme, të lëshuara nga institucionet perkatese të akredituara nga DPA:

1. **ISO 22000:2018** (për sistemin e menaxhimit të sigurisë së ushqimore, e vlefshme) ose ekuivalente
2. **ISO 9001:2015** (për sistemin e menaxhimit të cilësisë, e vlefshme) ose ekuivalente

Certifikatat duhet të jenë në fuqi, të vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jenë të lëshuara nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 79, pika 1 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, në pikën 1 të nenit 44 të VKM nr.285 date

19.05.2021 “Per Miratimin e Rregullave te Prokurimit Publik” i ndryshuar, ne te cilen eshte e percaktuar se: 1. *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, si dhe bazuar ne Rekomandimin e perbashket te APP-se dhe AKU-se nr.10181 prot, date 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.*

Kjo kërkesë dëshmon se mbajtësi i saj garanton standardet ndërkombëtare të menaxhimit të cilësisë së ushtrimit të aktivitetit tregtar të tij.

2.3.3 Operatori ekonomik duhet të disponojë të paktën 1 (një) mjete transporti frigoriferike ATV për transportin e produkteve ushqimore, në pronësi apo të marrë me qira /bashkepunimi, të vërtetuar me dokumentacionin përkatës

- **Për mjetet që shënohen në regjistra publikë**, kur janë në pronësi, duhet të paraqitet dokumentacioni që vërtetojnë pronësinë e mjetit: - certifikatën e pronësisë; -leja e qarkullimit; -certifikatën e kontrollit teknik; - siguracionin; - leja e transportit, të paraqesë foto të qarte ku të jetë e dukshme targa e mjetit si dhe të shoqëruar me lejen higjieno-sanitare.
- Nëse për mjete të marra me qira/kontrate bashkepunimi krahas dokumentacionit të mesipër, duhet të paraqitet edhe kontrata noteriale e qerash/ bashkëpunimit të vlefshme

Disponimi i automjeteve do të deklarohet në seksionin përkatës të Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit sipas shtojcës 9 në DST, si dhe *në rast se kualifikohet, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afatëve të ankimit*, duhet të paraqesë dokumentacionin e kërkuar më lart

Argumentimi: Operatori ekonomik pjesëmarrës, për realizimin e kontratës, duhet të disponojë, mjetet dhe pajisjet e mëposhtme:

➤ Mjet transporti **ATV** frigoriferik

Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 5/ b), të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, me anë të këtij kriteri:

Është kërkuar që operatori të disponoj transport ATV frigoriferik, për të garantuar transport të përshtatshme për ruajtjen e vlerave ushqimore të produkteve.

- *Për mjetet duhet të disponojë sipas Kodit Rrugor dokumentat si: Leja e qarkullimit, aktin e pronësisë (kontrata shitblerje/dhurimi/fatura shitblerje), Certifikata e Kontrollit Teknik, sigurimin e detyrueshem*

te mjetit ,certifikat transporti per ato mjete qe duhet te pajisjen sipas. kodit rrugor si dhe leje higjeno sanitare referuar transportit ushqimor

- -Për automjetet që nuk janë në pronësi: kontratë qiraje /huapërdorje/furnizimi të shoqëruar me aktin e pronësisë së qiradhënësit, leje qarkullimi, akt kolaudim dhe polica e sigurimit të detyrueshëm të mjeteve motorrike për automjetet.
- *Këto kriterë përmbushen nëpërmjet paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas shtojcës 9 të DST.*
- Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, në piken 5 /ç të nenit 40 të VKM nr.285 datë 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, në të cilën është përcaktuar se: 5. *Për të provuar përshtatshmërinë për të kryer veprimtarinë profesionale, kapacitetet teknike dhe profesionale, autoriteti/enti kontraktor kërkon: ç) mjetet dhe pajisjet teknike që ka në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion operatorit ekonomik për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit, si dhe bazuar në Rekomandimin e përbashkët të APP-se dhe AKU-se nr.10181 prot, datë 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.*
- Me anë të këtij kriteri AK kërkon që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t’i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike (automjet frigoriferik tip ATV për transportin e mishit, bulmetit dhe nenproduktet e tyre) për të përmbushur me sukses kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit, nisur edhe nga natyra e produkteve (mishit, bulmetit dhe nenproduktet e tyre) të cilat duhet të ruhen në kushte të përshtatshme higjeno-sanitare dhe tekniko-teknologjike me qëllim që të garantojnë sigurinë e tyre. Operatori ekonomik fitues do të kryejë transportin e produkteve të mishit, bulmetit dhe nenproduktet e tyre, dhe njëkohësisht të garantojë ruajtjen e vlerave ushqimore të produkteve.

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

Operatori ekonomik i suksesshëm, përpara shpalljes së njoftimit fituesit paraprak ka detyrimin të paraqesë dokumentacion provues, ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Këto kriterë përmbushen nëpërmjet paraqitjes nga operatorët ekonomikë të formularit përmbledhës të vetëdeklarimit, sipas shtojcës 9 të DST.

Argumentimi : njësia e prokurimit në zbatim të ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar dhe akteve nënligjore në zbatim të tij, referuar specifikës që ka malli objekt prokurimi, vendosi që operatorët ekonomikë të paraqesin dokumentacionin për vërtetimin e inspektimit nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), si dhe vetdeklarimin nga operatori ekonomik se ai përmbush standartet në fuqi për sigurinë ushqimore dhe se nga kontrolli i fundit ka rezultuar se

ushton aktivitetin konform kërkesave ligjore në fuqi, **gjë që i shërben autoritetit kontraktor për njohjen e reputacionit dhe besueshmërisë të operatorëve ekonomikë, që ata ushtrojnë veprimtarinë e tyre duke përmbushur standartet në fuqi për sigurinë ushqimore.**

Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik”, në pikën 8, të nenit 40 të VKM nr.285 date 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” i ndryshuar, si dhe bazuar në Rekomandimin e përbashkët të APP-se dhe AKU-se nr.10181 prot, date 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.

Paraqitja e këtij vetedeklarimi është kërkuar për të vërtetuar se operatori ekonomik ushton aktivitet të rregullt në përputhje me legjislacionin në fuqi për sigurinë ushqimore dhe mbrojtjes së konsumatorit. Ky kriter është vendosur me qëllim që ti shërbejë AK për të siguruar cilësinë e ushqimeve, që do të prokurohen.

2.4.1. Kriter për shpalljen e ofertës fituese

Bazuar në pikën 3, neni 45, Seksioni III Kërkesa të veçanta sipas tipeve të kontratave, VKM Nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” : “..Për punët/mallrat/shërbimet që kanë specifikime të thjeshta, standarde teknike të mirënjohura dhe janë lehtësisht të gjendura në treg, oferta ekonomikisht më e favorshme, bazohet në çmimin si i vetmi element i ndryshueshëm ndërmjet ofertave duke shpallur fituesin ofertën ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim ”

II. Argumentimi i specifikimeve teknike

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

1. BUKË GRURI ME RREZE 70%

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: - Bukë me miell gruri me rreze 70% Karakteristikat cilësore: Treguesit shqisorë: - Korja: E lëmuar, pa djegie dhe pa shkëputje të saj nga tulli. Me ngjyrë të njëlojtë mjaltë në të kuqerremtë. - Tulli: Masa e njëlojtë e pjekur mirë, jo e ngjyeshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëlojtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e mëparshme. - Era dhe shija: E këndshme. Nuk lejohet kërcitje. - Lëndët e huaja: Nuk lejohen. - Proteinat: mbi 12.5 % Treguesit fiziko-kimik: - Lagështira në tulli, % jo më shumë se 44.5

Poroziteti në % jo më pak se 72. - Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5. - Kripa në % jo më shumë se 2. Ambalazhimi dhe etiketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AKsë. Ruajtja dhe transportimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë. Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga

dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Të paraqitet raport-analizë për partinë përfaqësuese të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës. Në rastin e konstatimit të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë.

Të paraqitet raport-analizë çdo muaj gjatë lëvrimit të mallit. Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

2. DJATHË I FORTË

Bazuar në SSH 1493:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Klasifikimi: - Djathë (kaçkavall), djathra të fortë - **Lloji: lope**, dele ose dhie

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë. - Era dhe shija: E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj. - Konsistenca: E fortë, jo e ashpër. Treguesit fiziko-kimik: - Lëndët e thata në % jo më pak se 58. - Yndyra në lëndët e thata në % jo më pak se 50. - Kripë në % jo më shumë se 3.5 ± 0.5 . Treguesit mikrobiologjikë: Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Ambalazhimi dhe etiketimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh me djathë të vendoset etiketa në të cilën shënohen: - Origjina e produktit - Emri tregtar - Përbërësit - Pësia neto - Data e prodhimit - Data e skadencës - Pësia neto e produktit - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Marrja në dorëzim e djathërave bëhet me parti. Parti quhet pësia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence dhe që dorëzohet njëherësh. Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Transporti dhe ruajtja Të ruhen në frigorifer në temperaturë 2 – 4°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transportimi i djathit 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).

3. GJALPË ME KRIPË

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Klasifikimi: -

Gjalpë me kripë - Lloji: Lope Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalle. - Ngjyra: E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëllotë në të gjithë masën. - Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjalpë, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj. - Konsistenca në temperaturë 10-12°C: gjysmë e fortë. Treguesit fiziko-kimik: - 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. Treguesit mikrobiologjikë: Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore” Ambalazhimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Mbi çdo ambalazh me gjalpë të vendoset etiketa në të cilën shënohen: - Origjina e produktit - Emri tregtar - Përbërësit - Pësia neto - Data e prodhimit - Data e skadencës - Pësia neto e produktit - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpë. Parti është pësia e gjalpë e prodhuar në kushte të njëllotja me datë prodhimi dhe datë skadence të njëjtë. Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendos ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Transportimi Transportimi i gjalpë 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).

4. QUMËSHT ME GJYSMË YNDYRË, I STERIZUAR

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Kërkesat cilësore: Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar. Gjatë përpunimit dhe tregëtimit të zbatohen rregullat higjieno- sanitare e veterinarë në fuqi. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja. Të plotësojë treguesit organoleptikë dhe ato fiziko-kimike Treguesit cilësorë: - Pamja e jashtme: Të jetë lëng i njëllotë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund. - Ngjyra: e bardhë, e njëllotë me nuance të verdhë të lehtë. - Shija: e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko-kimikë: - Dendësia në 20 °C jo më pak se 1.029 gr/litër. - Pika e ngrirjes jo më e lartë se – 0,520°C. - Përmbajtja e yndyrës në %, 2 % ± 0.1. - Aciditeti në gradë Tjorner: o Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars: jo më i lartë se 20. o 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 %. Treguesit mikrobiologjikë: Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Ambalazhimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pësia neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Përqindja e yndyrës - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar

(vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Transportimi Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

5. GJIZË ME KRIPË

Bazuar në SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Klasifikimi - Gjizë me kripë - Lloji: Lope Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri. - Struktura: E njëllotjtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi. - Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjizës së kripur lehtësisht në shije të thartë, pa erë dhe shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështia, %, jo më shumë se 70. - Kripë, %, jo më shumë se 5. - Yndyrë, %, jo më pak se 3. Treguesit mikrobiologjikë: - Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Ambalazhimi dhe etiketimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Peshë neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Përqindja e yndyrës - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Transportimi Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

6. KOS

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Klasifikimi - Me yndyrë 3.5 % - Lloji: Lope Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Ngjyra: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë në të verdhë. - Struktura: e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre. - Era dhe shija: e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë. - Treguesit fiziko-kimikë: - Aciditi në gradë Tjorner, jo më shumë se 120. - Yndyra në %, 3.5 ± 0.1 . Treguesit mikrobiologjikë: Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml Ambalazhimi dhe etiketimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Peshë neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Përqindja e yndyrës - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Transportimi Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

7. MISH PULE

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”. Kërkesat cilësore Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi. Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të klooakës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt. Treguesit shqisorë: Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat dhe zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhe zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhe zogjtë dhjami të jetë më i pakët. Ambalazhimi dhe etiketimi 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”. Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi. Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare. Reklamimi i produktit për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim nga marrësi. Mishi i pulës të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Ruajtja dhe transportimi Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Transporti të kryhet me mjete autofrigoriferë të miratuara nga autoriteti përgjegjës AKU, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

8. MISH VIÇI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”. Kërkesat cilësore Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njërën anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerek bëhet nëpërmjet brinjës 12 dhe 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës (atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë dhe të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen. Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme. Lëngu është i tejdukshëm. - Ngjyra: Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjemit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë. - Era: e këndshme, karakteristike e llojit. - Palca e kockave: Mbush

plotësisht kanalin e palcës së kockave. Ngjyra është rozë në të verdhë. Në prerje është e shndritshme. - Konsistenca: E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. - Lëngu i mishit pas zierjes: i tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre. Treguesit fiziko-kimikë: - Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt jo më shumë se 20. - Aciditeti i shprehur në pH: 5.2 deri 6.4. - Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S): Negativ. - Reaksioni Kreis: Negativ. Treguesit mikrobiologjikë: Ngarkesa mikrobike, 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 ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi. Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor, pa të brendshme, këmbë dhe kokë. Ambalazhimi dhe etiketimi 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”. Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti mishi, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtët lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh. Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Mishi i viçit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur në katër ekstremitetet nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Ruajtja dhe transportimi Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, 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. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

9. KREMIÇE

Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Klasifikimi: - Lloji: viçi Kërkesat cilësore Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur). Treguesit shqisorë: - Forma: Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar. - Përmasat: o Gjatësia, cm: 10-15 o Diametri, mm:16-24 - Pamja e jashtme: E 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. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde Pamja e brendshme në prerje tërthore: Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllëj gjatë sipërfaqes së prerjes. - Qëndrueshmëria: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë. - Era: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj. - Shija: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështia, %, jo më shumë se 60. - Nitrit mg/100g, jo më shumë se 20. - Kripë, %, jo më shumë se 3. - Yndyrna, %, jo më shumë se 23. Treguesit 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. - Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 në të cilën shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pësia neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Reklamimi i produktit për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim nga marrësi. Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raportanalizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Ruajtja dhe transportimi Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

10. VEZË

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij. Udhëzimi nr.2. datë 13.01.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregtimit të vezëve”, Udhëzimi Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi - Masa në gram: 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr Kërkesat cilësore - Pamja e jashtme: e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta. - E bardha e vezës. E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop). - E verdha e vezës. Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror. - Era: pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A. Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021. Ambalazhimi dhe etiketimi Vezët ambalazhohen në kartona fole (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i ndërmarrjes prodhuese - Pësia neto - Data e prodhimit - Data e skadencës - Vezë të klasit A - Adresa e prodhuesit - Kushtet e ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike. Vezët shpërndahen tek konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre. Raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe të dorëzohet 1 herë në muaj pranë AK-së.

11. MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: - Sipas përbërjes: Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri. - Sipas formës: Fidhe Në formë figurash,

Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë: - Pamja: Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume. - Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit. - Era dhe

shija: E mirë, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj. Treguesit Fiziko–Kimik: - Lagështia jo më shumë se 13%. - Aciditeti si acid sulfurik, në %, jo më shumë se 0.16%. Ambalazhimi dhe etiketimi 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”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Temperatura e ruajtjes së produktit. - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e ruajtjes Ruajtja dhe transportimi Makaronat ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

12. ORIZ

Bazuar në SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentin e tij. Treguesit shqisorë - Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra, dhe pa aromë ose erë të huaj që tregojnë përkeqësim. Gjithashtu duhet të jenë pa lëndë toksike ose të dëmshme. Insektet e gjalla të cilat janë të dukshme me sy të lirë nuk duhet të jenë të pranishëm. - Ngjyra: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë. - Era dhe shija: Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj. Treguesit shqisorë sipas SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentit të tij. Ambalazhimi dhe etiketimi 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”. Në 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 - Temperatura e ruajtjes së produktit - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e ruajtjes Ruajtja dhe transportimi Orizi ruhet në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e orizit të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

13. . SHEQER

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore: Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Pluhur 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. - Ngjyra: e bardhë dhe me shkëlqim. - Shija dhe era: Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër. - Tretshmëria: Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë. Treguesit fiziko – kimikë: - Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99,6%. - Lëndë reduktuese (sheqer invert) %, jo më

shumë se 0,1. - Lagështia, %, jo më shumë se 0,16. - Hiri, %, jo më shumë se 0,07. Ambalazhimi dhe etiketimi 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”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit - Emërtimi i produktit - Data e prodhimit - Masa neto - Data skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i sheqerit të ambalazhuar të vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

14. . FASULE TË THATA

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: - E bardhë

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj). - Ngjyra: e bardhë. - Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj. Treguesit fiziko – kimikë: - Lagështia, %, 15. - Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8. Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushe. Ambalazhimi dhe etiketimi 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”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit - Emërtimi i produktit - Data e prodhimit - Masa neto - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë, të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot fasulet e ambalazuara të vendosen stivë njëra mbi tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra-tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërm të jenë të pasqyruara në etiketë.

15. NISESHTË

Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë. - Era dhe shija: Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm² . Treguesit fiziko- kimik: - Lagështira, %, jo më shumë se 13. - Hiri në lëndët e thata, jo më shumë se 0.48. - Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidroksid natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte, jo më shumë se 25. Ambalazhimi dhe etiketimi. 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”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit - Emërtimi i mallit - Lloji - Data e prodhimit -

Masa neto - Data skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Niseshteja të ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendos ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm fiziko-kimikë.

16. MIELL GRURI

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”. Klasifikimi Lloji: Miell gruri me rreze 80% Treguesit shqisor: - Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor; - Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla; - Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Treguesit fiziko-kimikë - Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë; - Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115. - Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9. - Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1. - Gluteni i njomë, jo më pak se 25%. - Lëndë minerale: Nuk lejohen. - Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g. - Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen. - Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik. - Proteina (Nx5,7): mbi 12.5 % mbi bazën e lëndës së thatë. - Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë: 109 | F a q e o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik; - Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit: i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut; ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut; iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit. Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë. Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.07.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme: a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”. b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese. Ambalazhimi në pako letre me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Peshë neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të

destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh. Të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike pranë AK-së çdo muaj gjatë lëvrimit. Raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

17. VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë: - Pamja: Lëng vajor i qartë, pa depozitime. - Ngjyra: E verdhë e lehtë. - Era dhe shija: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar. - Numri i peroksideve: jo me shume se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj. - Numri i aciditetit: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj. Treguesit Fiziko - Kimik: - 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(Ēijs): 118 - 141. - Lëndë të pasapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg. - Treguesi i refraksionit (nD 40) : 1.461-1.468. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Ruajtja dhe transportimi Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

18. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Ligjin nr. 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”. Klasifikimi - Vaj ulliri i virgjër Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja dhe ngjyra: E qartë, e verdhë në jeshile. - Era: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit. - Shija: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit. Treguesit fiziko-kimik: - Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g: ≤ 2.0. Treguesit fiziko kimik: - Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.910-0.916 - Indeksi i rafraksionit (n_{20 D}): 1.4677-1.4705 - Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj): 184-196 - Numri i jodit(Ēijs): 75-94 - Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj): ≤15 Ambalazhimi dhe etiketimi 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 një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Ruajtja dhe transportimi: Vaji i ullirit të ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve

ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

19. SALCË DOMATESH PËR MAKARONA

Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit cilësorë: - Pamja e jashtme: Masë e rrjedhshme me pjesë të dukshme të përbërësve të saj pa pjesë të djegura e njolla të zeza. - Ngjyra: E kuqe deri e kuqe e thellë. Karakteristikë e salcës në cilësinë e parën të përdorur. - Shija dhe era: Karakteristikë e salcës dhe përbërësve të saj. Treguesit Fiziko –Kimik: - Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë 14 ± 1 . - Aciditeti i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 2.5 % Treguesit mikrobiologjikë: - Ngarkesa mikrobike, brenda normave të sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 një etiketë ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi. Ruajtja dhe transportimi Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës shënuar në etiketë.

20. KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit cilësorë: - Ngjyra: E bardhë. - Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj. - Pamja e jashtme: Masë kokrrizore. 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 . Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme. - Origjina e produktit - Emërtimi i prodhuesit - Emri i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë

21. UTHULL MOLLE

Bazuar në SSH 1427:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Me bazë frutash, molle Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: E kthjellët dhe pa turbullira. - Ngjyra: Karakteristike e uthullës sipas frutit të përdorur. - Era dhe shija: E mirë, me erë dhe shije të këndshme karakteristike, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko - kimik: - Masa specifike në 15°C: 1.020 - Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik: jo më pak se 4. - Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër: jo më pak se 12. Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyresve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines. Ambalazhimi dhe etiketimi Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij. 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 do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Peshë neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë. Ruajtja dhe transportimi Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno - sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhet nga dëmtimet mekanike.

22. THJERRËZA

Bazuar në SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha e të plota, të paprekura nga sëmundjet dhe insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë. - Ngjyra: Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë - Era dhe shija: Pa erë myku dhe shije të hidhur, pa erë dhe shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështira, jo më shumë se, 14 %. - Kokrra thjerrzë të thyera, jo më shumë se 1 %. - Përzierje të farave të këqij, jo më shumë se 2 % - Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj). Jo më shumë se 0.5%. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 - Peshë neto - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15 cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60 cm. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

23. SODË BUKE

Bazuar në SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Ngjyra: E bardhë. - Era dhe shija: Me shije të kripur pa erë. - Konsistenca: Pluhur kristalin. - Tretshmëria në ujë: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline. Treguesit fiziko- kimik: - Bikarbonat natriumi, %, jo më pak se 99,5. - pH (5 %, 20°C): 8.0 Ambalazhimi dhe etiketimi 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 - Peshë neto - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Transporti të kryhet me mjete të

pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave cilësore Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

24. SUPË E KONCENTRUAR ME MISH PULË

Bazuar në SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Masë e njëllajtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla. - Ngjyra: Kafe e çelët e njëllajtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara. - Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e supës së koncentruar me shije dhe erë të mishit të pulës, pa erë dhe shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështia, %, jo më shumë se 6. - Proteina, %, jo më pak se 13. - Kripë, %, jo më pak se 43. - Yndyrë, %, jo më pak se 20. - Tretshmëria: E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë. Treguesit mikrobiologjikë: - Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 - Peshë neto - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaj, apo insekte dëmtuese etj. Ruhen në temperaturë mjedisi dhe lagështi relative 80%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave cilësore Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

25. ÇAJ MALI

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja: Të jetë bar i thatë. Kërçelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës, e këndshme. - Ngjyra: Fletët dhe kërçelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen pjesë të nxira, të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa. Treguesit fiziko –kimik: - Lagështia jo më shumë se 12 %. - Bar me ngjyrë jo normale jo më shumë se 5 %. - Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese, jo më shumë se 2 %. - Lëndë minerale jo më shumë se 1 %. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij. 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 - Peshë neto - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i

cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare. Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

26. RIGON I BARDHË, I SHKOQUR

Bazuar në SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Fletë dhe lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës. - Ngjyra: Fleta e gjelbër, e gjelbër në të hirtë dhe e gjelbër në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështira,%, max 13. - Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm, %, max 5. - Fletë e lules me ngjyrë jo normale, %, max 3. - Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm, %, max 5. - Hiri I patretshëm në HCl, %, max 0.5. - Të mykura e të kalbura, % nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij. 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 skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. 186 | F a q e Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

27. PIPER I ZI

Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit. - Ngjyra: Ngjyrë karakteristike e llojit. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij. 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 skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Reklamimi i produktit për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim nga marrësi.

28. BISKOTA TË ZAKONSHME

Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Të zakonshme Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në kafe të çelët, e njëllotë, pa djegie, flluska dhe boshllëqe, pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli. - Pamja e brendshme(në thyerje): E pjekur mirë, shtresë e njëllotë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi. - Era: E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj. - Shija: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije

të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj. Lejohen biskota të deformuara ose më ngjitje anësore deri në 1 copë në pako në 100 g, 3 copë në pako mbi 200 g, dhe 10 % në ambalazh të madh. Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh. Treguesit fiziko- kimik: - Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në % jo më pak se 6. - Yndyrë mbi lëndët e thata në %, jo më pak se 7. - Lagështi në % jo më shumë se 8. - Alkaliteti, gradë ,jo më shumë se 2. Ambalazhimi dhe etiketimi 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 - Lloji - Pesha neto - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. - Ruajtja dhe transportimi Biskotat ruhen në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuara e deratizuara me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojnë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejtpërdrejt në rrezet e diellit. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

29. KEK

Bazuar në SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij. Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Masë e pjekur mire e njëllotë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura. - Era dhe shija: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë dhe të huaj. Treguesit fiziko- kimik: - Alkaliteti, gradë, jo më shumë se 2. - Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1. - Lëndë të huaja, nuk lejohen. - Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë, nuk lejohen. Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara. Shmangiet në masë lejohen $\pm 8\%$. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pasticherisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij. 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”. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave cilësore Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

30. BIZELE E NGRIRË KOKËRR

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji: Bizele e ngrirë kokërr Kërkesat cilësore - Pamja e jashtme dhe konsistenca: Të pastra, me përmbajtje të lehtë pjesësh të bishtajës për shkak të përpunimit mekanik, të ngrira në qese, me konsistencë të fortë e të ngjitura në bllok, por që me goditje shkriftohen, me kristale akulli, me pjekuri teknike. - Ngjyra: karakteristike e kultivarit. - Shija dhe aroma: me shije dhe aromë karakteristike të bizeles. Pa shije të thartë, pa aromë të huaj, pa erë myku. - Madhësia e kokrrës: normale sipas kultivarit. - Dëmtime mekanike: lejohen deri në 5 %. - Të kalbura, të prekura nga sëmundjet e insektet, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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 ruajtjes. 229 | F a q e 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

31. BARBUNJA

Bazuar në SSH 1760:1988 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore - Pamja e jashtme dhe ngjyra: Të njoma, të freskëta, pa fijëzime, me ngjyrë tipike për kultivarin. - Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura: nuk lejohen të vyshkura. - Dëmtime mekanike: lejohen deri në 3% e partisë me dëmtime të lehta (të çara ose të thyera). - Njolla ndryshku, nuk lejohen. - Nga sëmundjet e solucionet kimike, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

32. BAMJE

Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të freskëta, të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjëzuara e pa fijëzime. - Gjatësia për bamjen frutshkurtër të jetë deri në 6 cm dhe për atë frutgjatë të jetë deri në 8 cm. - Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet): Lejohet deri në 5 % të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues. - Ngjyra të jetë tipike për kultivarin. - Ndërtimi i frutit: Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejpejësura deri në masën 2% për cilësinë e parë. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

33. PRESH

Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm. - Diametri në pjesën më të trashë, cm: Mbi 2,5 - 3,5. - Gjatësia e kërcellit, cm: 25 – 45. - Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se: 20. - Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1. -

Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

34. SPINAQ

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Me gjethe të njoma dhe të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara dhe të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim. - Gjatësia e tufës, cm: o Për spinaqin e serrës: Mbi 30. o Për spinaqin e fushës: Mbi 20-30. - Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1. - Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

35. DOMATE

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: 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. - Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpjekura, të zbutura dhe të vyshkura. - Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen. - Të plasura e të vrara lehtësisht: Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara). - Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se: o Për të hershmet: 5. o Për të mesmet e të vonat: 7. o Për të mesmet e të vonat o ore (gjatësia): 5. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

36. TRANGULL

Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë. - Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë e të

lëngshëm. Farat të pazhvilluara dhe pa kore të fortë. - Madhësitë: o Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5. o Gjatësia, cm: Nuk lejohen. - Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2. - Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

37. QEPE E THATË

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e ngjyra: Karakteristikë e qepës së bardhë, të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë. - Shija dhe era: Karakteristikë e qepës, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko-kimik: - Lagështia jo më shumë se 8 %. - Lëndë të huaja nuk lejohen. - Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. - Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen. Ambalazhimi dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

38. HUDHËR E THATË

Bazuar në SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, pjekuria, ngjyra: Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit. - Me sëmundje: Nuk lejohen. - Të ngrira, të kalbura e të mykura: Nuk lejohen. Treguesit fiziko-kimikë dhe shqisorë sipas SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentit të tij. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

39. PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Të plota, të shëndosha, jo të jeshilosura, të pastra, të pambirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë dhe ngjyrë. a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo

më shumë se: 1. b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2. c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se: o Për veroret: 10. o Për dimëroret: 15. - Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se: Nuk lejohen. - Përmbajtja e nitrave mg/ kg, jo më shumë se: 250. - Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se: - Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen: Nuk lejohen. - Të kalbura: Nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

40. LAKËR E BARDHË

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë. - Pastrimi dhe gjatësia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm. - Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta: Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje, nuk lejohen. - Pështja e kokrrës: a) Për lakrën e hershme: Jo më pak se 1 kg. b) Me pjekje të mesme e të vona: Jo më pak se 1.5 kg. c) Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj: Jo më pak se 0.8 kg. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

41. SPECA

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike. - Dëmtime (të shtypura, të gërvishitura), %, jo më shumë se: 3. - Shija: Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

42. PATËLLXHAN

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Karakteristike e kultivarit. Të freskët, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pavyshkur. - Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. - Të kalbura, të mykura, të ngrira: Nuk lejohen. - Madhësia, cm: a) Diametri, jo më shumë se: - Për të gjatat: 5 - Për të rrumbullaktat: 12 b) Gjatësia: 15-20. - Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

43. KUNGULL

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit. - Fortësia: Cipa gërvishtet me lehtësi. - Përbërja e tulit: Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsaformuara). - Madhësia (Diametri më i madh gjerësor): Deri në 4 cm. - Gjatësia e bishtit, cm, deri: 2. - Dëmtime e sëmundje: Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur. - Të prekur nga sëmundjet dhe insektet: Nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

44. KARROTA

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Të freskëta, të pastra, të padrunjzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të paçara dhe pa çatej. Të padeformuara e të lara me ujë të pijshëm. - Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm: Mbi 3-5. - Masa vegjetative, cm, jo më shumë se: 15. - Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se : Nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij. 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

45. MAJDANOZ

Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të pastra, të freskëta, me gjethe të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. - Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen. - Madhësia, g: a) Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) b) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjetthore) Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

46. MOLLË

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija: Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta, por lejohen edhe kokrra pa bishta, por pa defekte rreth bishtit. Pa erë e shije të huaj. - Madhësia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh): o Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se: 60 mm. o Kultivaret me kokërr të rrumbullakët jo më pak se: 70 mm. o Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se: 50 mm. - Dëmtime të ndryshme: o Mekanike: Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr. o Të prekura nga sëmundjet dhe insektet, nuk lejohen. o Nga krimbi(pa galeri në brendësi), nuk lejohen. o Nga fuzikladi (kroma e pikalorja): Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika për kokërr. o Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se: 10. o Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë, nuk lejohen. o Gunga (kallo) njolla në lëkurë, nuk lejohen. o Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës: Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë 261 | F a q e Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

47. PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: 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. - Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e 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.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

48. MANDARINË

Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë. - Ngjyra, shija dhe aroma: Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë. - Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se: o Për satsumat: 50. o Për të tjerat: 45. - Dëmtime mekanike: Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

49. PJESHKË

Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija: Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta. - Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël. - Madhësia e kokrrave (Diametri më i madh), mm: o Të hershme: 50. o Gjysmë të hershme: 55. o Të vona: 60. - Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se, nuk lejohen. - Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre, %, jo më shumë se: 5. - Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

50. RRUSH

Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra dhe pjekuria: Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël

që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra, por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pazhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli të jetë pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë. - Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se: Nuk lejohen. - Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se: o Për llojet e hershme: 14. o Për llojet e vona: 16. - Nuk lejohen lëndë të huaja. - Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Ambalazhimi duhet 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” me masën e përcaktuar sipas AK-së. 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. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

Duke qënë se specifikimet teknike plotësojnë kushtet e përcaktuara në nenin 36 të ligjit **nr.162/2020, datë 23.12.2020** “*Për Prokurimin publik¹*”, dhe nenin 40 pika 2 të Vendimin e Këshillit të Ministrave **Nr. 285, datë 19.5.2021** “*Për miratimin e rregullave të Prokurimit Publik*” (i ndryshuar), njësia e prokurimit sipas detyrave specifikeve të gjithsecilit bëri hartimin e kriterëve të përgjithshme dhe të vecanta sipas akteve ligjore dhe nenligjore.. Dokumentat u printuan dhe u firmosën në çdo faqe nga të gjithë anëtarët e Njesisë së Prokurimit.

- Data zhvillimit të procedurës së prokurimit elektronik është 27.06.2025 ora: 10:00 , vendi: në mënyrë elektronike WWW.app.gov.al.

Në përfundim u vendos vazhdimi i mëtejshëm i proçedurave ligjore të prokurimit.

NJËSIA E PROKURIMIT