



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

BASHKIA KUKËS

NJËSIA E PROKURIMIT

Data :04.03.2026

PROCESVERBAL

PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE KRITEREVE PËR KUALIFIKIM PËR PROCEDURËN E PROKURIMIT PROCEDURE E HAPUR E THJESHTUAR-MALLRA, PROKURIM ELEKTRONIK

**OBJEKTI I PROCEDURËS: BLERJE USHQIME PER KOPSHTE E ÇERDHE
KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):15894210-6
VLERA E FONDIT LIMIT: 8,183,333(*tete milion e njeqind e tetedhjetë e tre mijë e treqind e tridhjetë e tre*) leke pa Tvsh**

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

I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:

a. *Sigurim oferte, sipas Shtojcës 4*

b. *Formulari përmbledhës i vetdeklarimit sipas shtojcës 9*

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen në nenet 76, 82 dhe 83 të LPP, nenit 26, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”(i ndryshuar).

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:

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

Sipas Shtojcës 8, pika 1 ”Kriteret e përgjithshme të përzgjedhjes/kualifikimit”.

Ne hartimin e kriterëve për kualifikim, për objektin e prokurimit që përfshin furnizimin me produkte ushqimore, AK-ja ka përfshirë kërkesat e veçanta nga legjislacioni i fushës lidhur me disponimin e licensave dhe lejeve nga ana e operatorëve ekonomik ofertues.

Operatorët ekonomik pjesëmarrës në këtë prokurim duhet që të plotësojnë kapacitet ligjorë, teknike dhe profesionale për kryerjen e këtij prokurimi.

- Produktet ushqimore duhet të jenë konform standarteve teknike të përcaktuara në ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin” si dhe akteve nenligjore të dala në zbatim.

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

(i ndryshuar).

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a dhe 2, të LPP, nenit 40, pika 5, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik"(i ndryshuar)

(Shënim: përcaktoni **nëse është rasti**, aktin konkret ligjor ose nënligjor që parashikon plotësimin e ndonjë kërkesë specifike për ushtrimin e veprimtarisë profesionale që lidhet me objektin e prokurimit).

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- a. Vërtetim nga Administrata Tatimore për xhiron mesatare vjetore për tre vitet 2023, 2024 dhe 2025, ku **vlera mesatare e xhiros minimale, për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jete jo më e vogël se 40 % të vlerës së perlllogaritur të kontratës.**

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime(i ndryshuar).

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

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore që deklaron një subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili përket ne kapacitet për të realizuar kontratën objekt prokurimi

Shënim: *Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e xhiros që mund të kërkohej, autoritetet/entitet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të xhiros brenda këtij marzhi.*

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar\

Ligji Nr.9920, datë 19.5.2008 për procedurat tatimore në republikën e shqipërisë i ndryshuar.

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen afatet për paraqitjen nga tatimpaguesit të deklaratës vjetore pranë organeve tatimore).

Neni 29, Cdo tatimpagues për gatit deklaratën vjetore të të ardhurave të të ardhurave të tatueshme në formën e përcaktuar në udhëzimin e Ministrisë të Financave në zbatim të këtij ligji. Tatimpaguesit paraqesin deklaratën vjetore në organet tatimore brenda datës 31 mars të vitit pasardhës.

- b. Kopje e vërtetuar të bilanceve të tre viteve të fundit (2023, 2024 dhe 2025) të paraqitur pranë Administratës Tatimore të konfirmuar nga ky autoritet. **ku të paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit".**

(Shënim: ky kriter vendoset vetëm në rastet kur vlerësohet nga autoriteti/enti kontraktor)

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime(i ndryshuar).

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik" (i ndryshuar).

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, i ligjit nr.25/2018 "Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare"

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen rastet kur personat juridikë kanë detyrimin që të kryejnë auditimin ligjor të pasqyrave financiare vjetore, përpara publikimit të tyre, nga eksperte kontabël ose shoqëri audituese).

c. Vërtetim të lëshuar nga autoritetet vendore, për shlyerjen e taksave vendore të parashikuara për vitin ushtrimor 2025(sipas QKB-se).

Per plotesimin e kriterit të mesiperm të pikes është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.9 (Formulari permbledhës i vetedeklarimit).

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi:Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP(i ndryshuar), si dhe nenit 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik" (i ndryshuar), si dhe në ligjin Nr.9632 datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave Vendore" neni 9,(i ndryshuar)

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore që deklaron një subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili perkthehet në kapacitet për të realizuar kontratën objekt prokurimi

Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e xhiros që mund të kërkohej, autoritetet/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të xhiros brenda këtij marzhi.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar\

Ligji Nr.9920, datë 19.5.2008 për procedurat tatimore në republikën e Shqipërisë i ndryshuar.

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen afatet për paraqitjen nga tatimpaguesit të deklaratës vjetore pranë organeve tatimore).

Neni 29, Cdo tatimpagues përgatit deklaratën vjetore të të ardhurave të të ardhurave të tatueshme në formën e përcaktuar në udhëzimin e Ministrisë të Financave në zbatim të këtij ligji.Tatimpaguesit paraqesin deklaratën vjetore në organet tatimore brenda datës 31 mars të vitit pasardhës.

2.3 Kapaciteti teknik:

Për të provuar përvojën e mëparshme, autoriteti kontraktor kërkon dëshmi për furnizimet e mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tri viteve të fundit. Në çdo rast, vlera e kërkuar duhet të jetë në një vlerë **jo më të vogël** se 20% të vlerës së përllëgoaritur të kontratës, që prokurohet që është realizuar gjatë tri viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

a) Autoriteti Kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik, kontrata furnizimi ose/dhe fatura tatimore të shitjes, ku shënohen datat, shumat dhe sasitë e mallrave të furnizuara.

b) Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore ku shënohen datat, shumat dhe sasitë e mallrave të furnizuara."

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi:Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar), dhe nenit 40, pika 4 të (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik" (i ndryshuar). Me anë të këtij kriteri kërkohej që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që furnizimet e mëparshme të ngjashme të jenë në vlerën jo më pak se 20 % të vlerës së fondit limit,që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin e sipërcituar.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:

Nëse operatori ekonomik ka realizuar me sukses një kontratë e cila i pergjegjet 20% të vlerës se

fondit limit atehere ai ka kapacitet per te realizuar kontraten ne fjale. Percaktimi i kesaj vlere eshte bere ne perputhje me aktet ligjore dhe nenligjor **Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime(i ndryshuar).**

Argumentim: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar). dhe nenit 40, pika 5/c, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"(i ndryshuar), me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë fuqinë punëtore të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit, që ka në dispozicion apo që mund t'i vihen në dispozicion operatorit ekonomik për të përmbushur kontratën.

1.Operatorët Ekonomik duhet te paraqesin çertifikata të lëshuara nga organe të pavarura, që vërtetojnë pajtueshmërinë e tyre me standardet e kërkuara të cilësisë:

- a) Çertifikate që garanton sigurinë e ushqimeve ISO 22000:2018 (ose ekuivalente me te), të lëshuar nga organet kompetente.

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar), dhe nenit 40, pika 4 te (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"neni 44 pika 1 (i ndryshuar),Çertifikatat e kërkuara duhet të jenë të vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës së prokurimit. Çertifikatat e mësipërme duhet të jenë në gjuhën shqip ose të jenë të përkthyer në shqip, si dhe origjinale ose të njohura me origjinalin (kopje të noterizuar). Çertifikatat duhet të jenë të akredituara nga DPA ose nga organizmat ndërkombëtare akreditues të njohur nga Republika e Shqipërisë. Në rastet kur oferta dorezohet nga një BO, operatorët duhet të disponojnë certifikatat e kërkuara në përputhje me përqindjen e pjesëmarrjes në furnizim, të përcaktuara në aktmarrëveshje.

2.Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë i pajisur me licencë lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit me kategoritë e mëposhtme:

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

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 1 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar), (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a te të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik" (i ndryshuar).

3.Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të disponojë "Magazine ushqimore", e cila të shërbejë për ruajtjen e ushqimeve baze koloniale dhe fruta-perimeve ,te jete ne pronesi ose me kontrate noteriale per huapërdorje ose kontrate qeraje.Per kete OE duhet te paraqese:

- a)Kontraten noteriale(huapërdorje ,ose te qeraje)
- b)Leje higjeno-sanitare/Akt miratimi higjeno-sanitar per ambjentin/objektin
- c) Kontrate Bashkepunimi/Furnizimi

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar), (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në

nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar).

4. OE pjesmarres ne proçedure duhet te disponoje një kontrate bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme me një subjekt që ushtron veprimtarinë në prodhimin dhe tregtimin e prodhimeve të brumit (bukë). “Per kete OE duhet te paraqese dokumentacioni ligjor te vlefshem: Kontrate Bashkepunimi

Kontrate Furnizimi, Akt miratimi higjeno-sanitar per ambjentin/objektin.

Per kete OE duhet te paraqese:

a)Kontraten noteriale(huaperdorje ,ose te qerase)

b)Leje higjeno-sanitare/Akt miratimi higjeno-sanitar per ambjentin/objektin

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (i ndryshuar), (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar).

5.OE duhet te disponoje Njesi tregtimi te ushqimeve me origjine shtazore e cila duhet te disponohet me nje Kontrate Bashkepunimi/Furnizimi e vlefshme pergjate zbatimit te kontrates, Per kete OE duhet te paraqese:

a)Kontraten noteriale(huaperdorje ,ose te qerase)

b)Leje higjeno-sanitare/Akt miratimi higjeno-sanitar per ambjentin/objektin

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (i ndryshuar), (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar).

6.OE duhet te kete pjese te stafit teknik nje numer pre 3(tre) punonjesish per muajin e fundit , ku njeri duhet te jete patjeter shofer, i pajisur me leje drejtimi.

Per plotesimin e kriterit te mesiperm te pikes eshte e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.9 (Formulari permbledhes i vetedeklarimit)

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime(i ndryshuar).

Argumentimi: Në bazë të pikës 4, të nenit 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (i ndryshuar). dhe nenit 40, pika 5/ b), të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar), me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë personelin e nevojshëm të kualifikuar për realizimin me sukses të objektit të prokurimit dhe/os ekomponentët e tij.

Për përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë disponimin e numrit minimal të punonjësve në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit.

a)Operatorët Ekonomike pjesëmarrës duhet të disponojnë një automjet për kryerjen e furnizimit. Për të vërtetuar këtë fakt duhet të paraqesë kopje të lejes së qarkullimit, siguracionit, pagimin e taksave vjetore, kryerjen e kontrollit teknik vjetor. Ne rastin e disponimit të mjetit me qera duhet të paraqesë kontratën noteriale të qerave

Ne funksion të zbatimit të kontratës kerkohen që të jenë në dispozicion këto mjete pune:

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

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

Specifikimet teknike për produktet ushqimore

Automjeti (ATP) i cili shërben për transportin e produkteve ushqimore me origjinë shtazore, duhet të jetë i pajisur me matës temperaturë (izotermik).

te jetë i pajisur me matës temperaturë (izotermik).

Per plotesimin e kriterit të mesipër të pikes është e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.9 (Formulari përmbledhës i vetedeklarimit)

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime(i ndryshuar).

Argumentim: Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar) dhe nenit 40, pika 5/ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"(i ndryshuar), me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t'i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.

7.Operatori duhet të paraqesë, **Vertetim të nënshkruar nga AKU**, se nga kontrolli i fundit i ushtruar nga AKU ka rezultuar se subjekti ekonomik ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues,(**Vertetim të nënshkruar nga AKU**)ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime(i ndryshuar).

Argumentim: Në bazë të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" (i ndryshuar) dhe nenit 40, pika 7, të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik" (i ndryshuar).

II. Argumentimi i specifikimeve teknike:

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

Keto kërkesa janë hartuar në përputhje me parashikimet e dispozitave ligjore/nenligjore "Për ushqimin", si dhe rekomandimin e APP-se dhe AKU-se, Nr.1017378 Prot. date 26.07.2018 "Mbi

hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.

➤ *Ne hartimin e specifikimeve teknike Autoriteti Kontraktor i është referuar:*

Rekomandimit të përbashkët të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit publikuar në adresën www.app.gov.al nr. 10181 prot dhe 8514 prot date 19.11.2018.

Ligjin Nr 9863 date 28.01.2008 “Për Ushqimin”

Ne standartet Shterore në fuqi për karakteristikat e produkteve Ushqimore

Ne VKM Nr.1344 date 10.10.2008 ”Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”

Ne udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 22 date 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”

Ne hartimin e specifikimeve Teknike produktet ushqimore janë kategorizuar në:

Ushqime me origjinë jo shtazore dhe fruta perime

Ushqime me origjinë shtazore

Emertimin e plote, njësia e matjes, sasitë për çdo artikull janë përcaktuar qartë në tabelat bashkëngjitur ftesës për tender. Artikujt Ushqimor që do të prokurohen duhet të plotësojnë kërkesat dhe parimet e përgjithshme dhe specifike për higjënën dhe sigurinë ushqimore, kërkesat e përgjithshme për cilësinë e ushqimeve, etiketimin, origjinën, peshën si dhe kërkesat e përgjithshme dhe specifike për higjënën e mjedisit, personelit dhe e mjeteve të transportit që do të furnizojnë ushqimet e prokuruar.

Çdo artikull ushqimor duhet të shoqërohet me raport analize origjinale ose fotokopje të noterizuar i leshuar nga një laborator i autorizuar i kontrollit, ose i referencës, për produktet e ofruara. Raport analiza përkatës duhet të jetë sipas llojit të produktit dhe të ketë lidhje me produktin/motren e ofruar. Në këtë raport analize duhet të jetë shënuar: emertimi i plote i produktit ose një e dhënë tjetër që lidh këtë raport analize me produktin e ofruar.

Produkti ushqimor kur të levrohet, duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës dhe fletë analize për treguesit e sigurisë e cilësisë sipas ligjit në fuqi për ushqimin.

Specifikimet teknike për produktet ushqimore(referohu formularit të sasisë në DST)

Specifikimet teknike për produktet ushqimore

1.Trahana:

- Trahanaja është një ushqim i lashtë, i përfutur nga fermentimi i drithrave – kryesisht grurit, i cili është ben atë me të shijshëm dhe rezistent në kohë.
- Të jetë e pasur në minerale, acide organike, proteina dhe fibra
- Të jetë brenda afatit të skadencës

2.Buka: (buke thekre & e integruar)

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

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

- **Korja:** E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkeputje të saj nga tulli. Me ngjyrë të njellojtë mjaltë në të kuqerremt.
- **Tulli:** Mase e njellojtë e pjekur mirë, jo e ngjithshme me porë të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme dhe pa gjurmë mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thermueshem dhe pa shtresa.

- **Era dhe shija** : E kendshme e bukes se pjekur mire. Pa ere e shije të hidhur, të thart,myku ose të huaj.
- **Forma** : E rregullt pa shtypje e deformime.
- **Lendet e huaja** : Nuk lejohen.

b).Treguesit fiziko – kimik:

- ❖ Lageshtira ne % jo me shume se 45
- ❖ Poroziteti ne % jo me pak se 70
- ❖ Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5

c).Transporti i bukes:

- Do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Buka dergohet per konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes.
- Ambalazhimi: Buka ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara per produktet ushqimore dhe duhet te jete e paketuar ne qese letre.

3.Miell

- Lloji: miell gruri me rreze 80 %
- Ngjyra: e bardhë me nuance të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit.
- Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.
- Era dhe shija: erë karakteristike e miellit të grurit, pan erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1455/ 87

4.Tershera:

- Tërshëra është një ushqim mjaft i lehtë per femijet dhe me vlere të mëdha ushqimore në të njëjtën kohë.
- Te jete brenda afatit te skadences.

5.Oriz:

- Permbajtja te jete me kokrra te shendosha, te pastra, pa shije dhe ere myku
- Ngjyra e bardhe
- Lageshtira 12.8 %
- Aciditeti 0.081 %
- Te mos permbaje demtues apo insekte.
- Te jete i ambalazhuar ne qese polietileni 1 kg dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

6.Makarona:

- Makarona spageti me gjatesi 25-30 cm dhe makarona supe ne forma te ndryshme.
- Te jene ne forme te rregullt dhe gjate zierjes nuk duhet te qullozen.
- Lageshtira jo me shume se 13 %
- Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se dy here.
- Te jene te ambalazuara ne qese polietileni nga 0.5 -1 kg dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

7.Sheqer:

- Permbajtje pluhuri te perbere nga kristale te imta, pa lende te huaja, i thate ne te prekur.
- Ngjyra e bardhe dhe me shkelqim
- Te tretet plotesisht ne uje, tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre
- Lageshtira 0.074
- Polarizimi 99.62
- Te jete i paketuar ne pako letre me peshe 1 kg dhe i etiketuar

8.Reçel:

- Te kete shije te pelqyeshme, te embel.
- Te mos kete shenja fermentimi dhe myku.
- Lageshtira jo me shume se 0.16 %.
- Hiri jo me shume se 0.07 %.
- Te jete i ambalazhuar ne kavanoza qelqi dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

9.Vaj:

- Pamja e jashtme te jete e kthjellet dhe pa turbullire.(STASH 2121- 87)
- Ngjyra te jete e verdhe.
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja.
- Te jete i rafinuar dhe aciditeti te mos kaloje 0.4 %.
- Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike 1 litershe, transparente me etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

10.Vaj ulliri:

- Ka veti të dobishme për shëndetin, pasi permban vitaminë A, vitaminë E
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja
- Te jete i rafinuar dhe te plotesoje kerkesat teknike sipas STASH 102- 87
- Te jete i ambalazhuar, me etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

11.Kripa:

- Te jete ngjyre e bardhë dhe e fortë në trajtë kokrrizash të vogla të kristalta, e tretshme në ujë, me shije të njelmët.(STASH 1437)
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja
- E paketuarme etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

Treguesit fiziko kimikë:

- Imtesia ne mm 0.2 – 2
- Klorur Na ne lenden e thate ne %,jo me pak se 98.
- Klorur Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3
- Sulfat Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.9
- Sulfat Ca ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.2
- Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3
- Lageshtire ne %,jo me shume se 1
- Jodur kaliumi mg\kg 50 + - 3
- Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjeno shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

12.Kanella:

- Kanella është një erzë e cila përdoret në shumë ushqime
- Te jete i ambalazhuar, me etikete ku te shenohen pesha neto, vëllimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

13.Qumesht:

- Te jete i fresket, i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Te mos kete ne permbajtjen e tij lende konservuese dhe neutralizuese.
- Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike.
- Ambalazhimi te jete brenda kushteve higjeno-sanitare.
- Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri ne 8 grade.
- Permbatja e yndyres deri ne 2 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Gjate perpunimit/transportit zbatohen te gjitha rregullat higjeno-sanitare e veterinare ne fuqi.
- Nuk lejohet perdorimi i lendeve konservuese, neutralizuese dhe i lendeve te huaja ne qumesht.

14.Vezët:

- Të jene te fresketa, te inkubuara nga zogjtë e fermës (pulat) dhe që janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor.
- Pamja e jashtme e vezes te jete e paster dhe pa plasje.
- E bardha e vezes te jete e dendur, e kulluar dhe e paster.
- E verdha e vezes, te jete kompakte dhe e plote.
- Te jene te ambalazhuara ne kuti kartoni me kapacitet 30 veze secila.

15.Djath i bardhe lope:

- Te jete i stazhionuar, te mos jete i falsifikuar me niseshte dhe lende te huaja.
- Te jete ngjyre i bardhe me shije te kendshme.
- Perbajtja e yndyres te jete jo me pak se 50 %.
- Permbajtja e kripes nga 4 + -1 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Transportimi i djathrave të bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike

16.Mish pule:

- Mish pule, cilesia e pare.
- Transporti i mishit do te behet me mjete të mbyllura, të pastra e të dezinfektuara, posaçërisht per mishin dhe te pajisura me frigorifer.

17.Gjize:

- Gjiza është një nën produkt i qumështit. Lloj bulmeti në trajtën e dromcave të buta e pak të ujshme, që përgatitet nga qumështi, kosi, dhalli.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, ne ene plastike ose material qelqi.

18.Patate:

- Kërkohe cilësia e parë, të jetë e plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipike të kultivarit.
- Kokrra të jetë e pjekur.
- Madhësia e kokrrës për të rrumbullaktat të jetë për pataten dimërore mbi 5 cm dhe për ato verore mbi 4 cm, për vezaket për dimëroret dhe veroret 4 cm.

- Nuk lejohen të çara e të prera, të kalbura, njolla boje hiri e ndryshku, dëmtime dhe të papastruara nga dherat.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1729-88.

19.Karrota:

- Kërkohet e cilësisë së parë të padeformuara dhe me ngjyrën karakteristike të kultivarit. Gjatësia jo më pak se 10 cm, nuk lejohen kalbëzime, ndryshk nuk duhet të ketë njolla me ngjyrë jeshile pasi janë shkaktare të aciditetit dhe sëmundjeve.
- Të thata dhe të zverdhura nuk lejohen.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1712-88

20.Domate:

- Kërkohet domate e cilësisë së parë, ku të jenë të freskëta, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pa vrara, të pa shtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit, të pa prekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.
- Pjekuria duhet të jetë normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit.
- Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.
- Të plasura e të vrara lehtësisht për llojet e mesme e të vona lejohet deri në 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu.
- Madhësia e kokrrës të jetë jo më pak se për të hershmet 5 cm dhe për të mesmet e të vonat 7 cm
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1726-88

21.Kungull:

- Kungulli është një perim me super veti ushqyese, i pasur me vitamina dhe minerale
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor

22.Bizele:

- Kërkohet cilësi e parë, te jete e ambalazhuar dhe te mos permbajedemtues apo insekte.
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor sipas STASH 1713-88.13

23.Lulelakër:

- Lulelakra ka vetanti-inflamatore dhe ndikon në sistemin kardiovaskular, përmban vitaminën “K” dhe acidin omega-3. Ndësa përmbajtja e lartë në fibra e lulelakrës bën mirë për sistemin e tretjes.
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor.

24.Brokoli:

- Brokoli është një burim i shkëlqyer i vitaminave dhe mineraleve, pasi përmban vitaminat C, K, A
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor.

25.Spinaq:

- Kërkohet cilësi e parë, i freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në dengje të vogla deri në një kg.
- Me rrenjë të prera.
- Të mos ketë prani të barërave të tjera.
- Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pavyshkuara.

26.Fasule:

- Kërkohet cilësi e parë, të jete të fresketa, të jete të ambalazhuar dhe të mos përmbajë demtues apo insekte.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, dhe në etikete të përmbajë peshën neto, datën e prodhimit, datën e skadencës.
- Duhet të jenë të ambalazuara në thasë 25 deri në 30 kg.

27.Qepe:

- Kërkohet cilësia e parë, të jetë me pjekuri të plotë, me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota, me ngjyrë e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.
- Madhësia e kokrrës për ovalet të jetë nga 4 deri në 5 cm.
- Lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja.
- Me sëmundje nuk lejohen.
- Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

28.Limoni:

- Limonët përdoren edhe si bazë për gatime të shumta në kuzhinë
- Të plotesoj të gjithë treguesit cilësor

29.Hudhra:

- Hudhra (*Allium sativum L.*) është bimë barishtore njëvjeçare me kërcell e me gjethe si të preshit, që bën në tokë një kokë me thelpinj të bashkuar dhe përdoret si ushqim
- Të plotesoj të gjithë treguesit cilësor.

30.Majdanoz:

- Majdanozi përmban vitamine +C dhe K
- Të plotesoj të gjithë treguesit cilësor

31.Rigon:

- Rigoni ka veti të pamohueshme medicinale.
- Të jete i bluar imet, të jete ere të karakteristike, pa lageshtire në ambalazh
- Të plotesoj të gjithë treguesit cilësor

32.Banane

- Pamja e jashtme: të freskëta, me zhvillim normal, të pastra , me pjekuri teknike të plotë .
- Ngjyra dhe shija: ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Të plotesoj të gjithë treguesit cilësor

33.Molla:

- Kërkohet cilësia e parë, me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht, pa erë e shije të huaja.
- Lejohen edhe kokrra pa bisht, por nuk duhet të kenë defekte rreth bishtit, apo dëmtime të ndryshme mekanike.
- Nuk lejohen të kimbura.
- Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.
- Gunga në lëkurë nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen më tepër se deri në ¼ e sipërfaqes së frutit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1752\88

34.Portokalli:

- Kërkohe cilësi e parë, i freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Pas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, përkatësisht 5 & 20 %, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël, pa shije të hidhur.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes nuk lejohen.
- Ambalazhimi të jetë me kuti kartoni në brendësi të mbështjelle me letër celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.
- Në etiketë të jetë shënuar data e prodhimit dhe data e skadencës si dhe origjina e prodhimit të mallit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1722\88

35.Thjerreza:

- Treguesit organo-leptikë sipas ne STASH 1116/87
- Kokrra të shëndosha të plota, të paprekura nga sëmundja e insekteve që përbejnë objekt karantinor ose të prishin cilësinë.
- Nuk lejohen perzjerje kultivuesh.
- Ngjyra e kokrrave është e njëjtë deri në kafe të çeltes.
- Era dhe shija, karakteristike të thjerrzës.
- Pa erë myku dhe shije të hidhur dhe pa erë dhe shije të huaja.
- Treguesit Fiziko-kimikë.

-Lageshtia jo më shumë se 14 %

-Kokrra thjerze të thyera jo më shumë se 1%

-Perzjerje të farave të keqija jo më shumë se 2% 16

-Lende të huaja (gjethe, pjesë kercelli, levozhgje etj) jo më shumë se 0.5%

- Ambalazhimi:
- Ambalazhimi i paketuar me peshe 400 g- 1 kg, me etiketën përkatëse ku të shënohet prodhuesi, data e prodhimit dhe skadenca.

36. Mish viçi i freskët

Treguesit shqisorë:

- **Pamja e jashtme:** Mish i butë me ngjyrë trendafil të çelët. Sipërfaqja e mishit të mbuluar me cipe të holla të bardha

,në prerje duket e ndritshme jo e ngjyeshme, me ngjyrë rozë karakteristike, të kete pak dhjame të bardha nën

lekure dhe diçka më tepër në brendësi. Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur. Duhet të jetë karkase e plote, ose

e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare.

- **Ngjyra :** Mishi i viçit ka ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të

mbyllur. Ne prerje sipërfaqe është e ndritshme,ngjyra e dhjavit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek

kafshet e rritura është e verdhe.

- **Era :** e kendshme , karakteristike e llojit.
- **Konsistenca:**E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt.
- **Karakteristika** e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne

sipërfaqe.

- ***Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.***
- **Tregetimi i mishit** të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere,

ndersa ne dimer 12 ore .

- **Mishi te jete i cilesise se pare** ,i shoqeruar me raport veterinare nga sherbimi veterinar
- ***Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.***
- **Ruajtja** ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.
- ***Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.***
- Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .
- Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

Raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

37. Kosi

Kërkesat cilësore

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

- Ngjyra: e bardhe, në sipërfaqe e bardhe lehtësisht në krem.
- Strukturta: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtësisht e tharte

Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në % 2 ± 0.1
- Ngarkesa mikrobiale sipas normavete miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi,marketimi dhe etiketimi

- Kosi ambalazhohet ne paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 500g - 1 kg te mbyllur me kapak.
- Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire,te paster,te thata dhe pa ere te huaj.

Meteriali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet

përkatëse.

- Shmangiet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te amabalazhuar jane:

- ± 20 g per ambalazhet 1000 g

- ± 15 g per ambalazhet 500 g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:

- Emri i ndermarjes prodhuese

- Perqindja e yndyres

- Data e prodhimit

- Data e skadimit

- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

38. Soda

- Te jete pluhur me ngjurmte te bardhe, me eren karakteristike te sodes se bukes.Te mos ketë lageshtire dhe erera te huaja.
- Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi amballazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme:
- Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

- **Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga 26 ambalazhi.
- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

39. Salce domate:

Pamja e jashtme:

- Me siperfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.
- Ngjyra :e kuqe e njellojte, karakteristike e zarzavatit te perdorur e te ziera te domates.
- Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj.
- Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28
- Aciditeti jo me shume se 0.1
- Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3
- Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e vecanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

- Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj.
- Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28
- Aciditeti jo me shume se 0.1
- Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3
- Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

3.Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të kontrates në lidhje me materialet:

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazuara.
- Trasporti i produkteve ushqimore do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinën e institucionit te Bashkise Kukes.
- Ambalazhimi duhet te kete datën e prodhimit dhe te skadences te mallit.
- Ne rast se malli objekt prokurimi, nuk ploteson kerkesat dhe standartet teknike lidhur me sasine, cilesine dhe elementet e tjere, nuk do te merret ne dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344,date 10.10.2008 “Per miratimin e rregullave per etiketimin e produkteve ushqimore” duhet te jete te pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili sherben per transportin e produkteve ushqimore me origjine shtazore, duhet te jete i pajisur me mates temperature (taograf) per gjurmimin e temperatures gjate levizjes se mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet te behet me mjete, pajisje dhe ene te posaqme te llojeve dhe madhesive te ndryshme ne funksion te sasise qe ofrohet si dhe per te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit.

- Subjekti mer persiper transportin e produkteve ushqimore ne magazinën e Bashkise dhe nga magazina ben shperndarjen ne institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali ne kontakt me ushqimin (termuset,enet,etj.) me te cilat transportohet ushqimi duhet te jene material i pershtatshem dhe lehtesisht i pastrueshem, sipas kerkesave te percaktuara ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr.22,date 25.11.2010 “ Kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje *hermetike (per te siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtem)*
- Per detaje me te veçanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.