

PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Mall

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

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

OBJEKTI I PROCEDURËS: **Blerje Ushqime per konviktin 20 -Deshmoret**

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):**15894210-6**

VLERA E FONDIT LIMIT: 5,538,333 (Pese milion e peseqind e tridhjetë e tete mije 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 *(i ndryshuar)* 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 Nr.4,

b. Formulari përmbledhës i vetdeklarimit sipas shtojcës Nr.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. Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

Produktet ushqimore duhet të jenë konform standarteve teknike të percaktuara 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.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a dhe 2, të LPP*(i ndryshuar)*, 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 jetë jo më e vogël se 40 % të vlerës së përlogaritur të kontratës.
- 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”.*

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 vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP*(i ndryshuar)*, si dhe nenin 43/2/c, 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/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 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.

- a. c) Vërtetim të leshuar nga autoritetet vendore, për shlyerjen e taksave vendore të parashikuara për vitin e fundit **(sipas QKB-se).**

Per plotësimin e kriterit të mesipër të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.9 (Formulari për mbledhjen e vetedeklarimit).

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

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP*(i ndryshuar)*, si dhe nenin 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 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/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 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.

2.2.2.Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare: Nëse vlerësohet, autoriteti/enti kontraktor mund të kërkojë që operatorët ekonomikë të japin informacione në bilancet e tyre vjetore, për një periudhë maksimumi tre vitet e fundit financiare, që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. Kjo kërkesë konsiderohet e përmbushur nëse në dy bilancet të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit, të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabel të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të VKM nr.285, datë 19.05.2021, nenit 43, pika 4 (*i ndryshuar*), ku bilancet e dy viteve të njëpasnjëshme, nuk duhet të kenë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

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

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

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

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

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

2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:

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

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

b) Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm fatura tatimore të shitjes, *te plotësuara sipas legjislacionit në fuqi dhe te deklaruar në organet tatimore* ku shënohen datat, shumat dhe sasinë 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 nenin 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" (*i ndryshuar*). Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që furnizimet e mëparshme të ngjashme të jenë në vlerën jo më pak se 20 % të vlerës së fondit limit,që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin e sipërcituar.

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

Nese operatori ekonomik ka realizuar me sukses nje kontrate e cila i pergjegjet 20% te vleres se fondit limit atehere ai ka kapacitet per te realizuar kontraten ne fjale. Percaktimi i kesaj vlere eshte bere ne perputhje me aktet ligjore dhe nenligjor .

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

a)Çertifikate qe garanton sigurine e ushqimeve ISO 22000:2018 (ose ekuivalente me te), te leshuar nga organet kompetente

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve 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 njehsuara me origjinalin (kopje të noterizuar). Çertifikatat duhet të jenë të akredituara nga DPA ose nga organizmat ndërkombëtare akreditues të njohur nga Republika e Shqipërisë. 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 duhet pjesëmarrës duhet të jetë i pajisur me licencë leshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit me kategoritë e mëposhtme:

II.1.A.1-Prodhim përpunim,shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz.

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 bazë koloniale dhe fruta-perimeve ,te jete në pronësi ose me kontratë noteriale për huapërdorje ose kontratë qeraje.Për këtë OE duhet të paraqesë:

a)Kontratat noteriale(huapërdorje ,ose të qeraje)

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

c) Kontratë Bashkëpunimi/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 te 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

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 .

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) punonjeshish 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 përmbledhës i vetedeklarimit

a) Ne funksion te zbatimit te kontrates kerkohen qe te jene ne dispozicion keto mjete pune:

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

Automjeti duhet te jete i pajisur me gjithë dokumentacionin ligjor te vlefshem.

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

Automjeti (ATP) i cili shërben për transportin e produkteve ushqimore me origjine shtazore, duhet te jete i pajisur me mates temperature (izotermik).

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), (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/b/c/ç të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar).

7.Operatori duhet te paraqese, **Vertetim te nenshkruar nga AKU**, se nga kontrolli i fundit I ushtruar nga AKU ka rezultuar se subjekti ekonomik ushtron aktivitet konform kerkesave ligjore. Operatori ekonomik i shpallur fitues perpara lidhjes se kontrates ka detyrimin te paraqese dokumentacionin provues,(**Vertetim te nenshkruar nga AKU**)ku te provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kerkesave ligjore.

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.

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 7/c të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik” (i ndryshuar).



Specifikimet teknike për produktet ushqimore

1.Buka: (buke thekre & e integruar)

Sipas kerkesave te percaktuara ne urdherin Nr.457, date 13.06.2018, per institucionin e konviktit do te behet furnizimi me dy lloj buke, buke thekre dhe buke me miell te integruar.

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

- **Korja:** E lemuar, pa filluska, pa çarje e pjese të djegura dhe pa shkeputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njellojte mjalti ne te kuqerremt.
- **Tuli:** Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjytshme me pore të shperndara ne menyre të njetrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur.Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte rikthehet ne gjendjen e pare, 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.Oriz:

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

5.Makarona:

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

6.Sheqer:

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

7.Reçel:

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

8.Vaj:

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

9.Kripa:

- Te jete ngjyre e bardhe dhe e forte ne trajte kokrrizash te vogla te kristalta, e tretshme ne ujë, me shije te 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 kimike:

- 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 te 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 te plotesoje te gjithë kerkesat higjieno shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

10.Qumeshti:

- 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 të jete brenda kushteve higjeno-sanitare.
- Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri në 8 grade.
- Permbajtja e yndyrës deri në 2 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe në etikete të permbaje peshën neto, datën e prodhimit, datën e skadencës.
- Gjate perpunimit/transportit zbatohen të gjitha rregullat higjeno-sanitare e veterinarë në fuqi.
- Nuk lejohet përdorimi i lendeve konservuese, neutralizuese dhe i lendeve të huaja në qumësht.

11.Vezët:

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

12.Djath i bardhe lope:

- Të jete i stazhionuar, të mos jete i falsifikuar me niseshte dhe lende të huaja.
- Të jete ngjyrë i bardhe me shije të kendshme.
- Permbajtja e yndyrës të jete jo më pak se 50 %.
- Permbajtja e kripës nga 4 + -1 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe në etikete të permbaje peshën neto, datën e prodhimit, datën e skadencës.
- Transportimi i djathrave të butë nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike

13.Patate:

- Kërkohet cilësia e parë, të jetë e plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipike të kultivarit.
- Kokrra të jetë e pjekur.
- Madhësia e kokrrës për të rrumbullaktat të jetë për patatën dimërore mbi 5 cm dhe për ato verore mbi 4 cm, për vezaket për dimëroret dhe veroret 4 cm.
- Nuk lejohen të çara e të prera, të kalbura, njolla boje hiri e ndryshku, dëmtime dhe të papastruara nga dherat.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1729-88.

14.Karrota:

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

- Të thata dhe të zverdhura nuk lejohen.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1712-88

15.Domate:

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

16.Fasule:

- Kërkohet cilësi e parë, të jenë të freskëta, të jete e ambalazhuar dhe të mos përmbajë dëmtues 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.

17.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.

18.Kastravec:

- Pamja e jashtme: E fresket me ngjyrë e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte, sipas STASH 1754\88
- Perberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshëm.
- Madhësia: Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.
- Të jete i cilesise se pare, i fresket

19.Banane

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

20.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 te kene 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

21.Portokalli:

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

22. Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë:

- **Pamja e jashtme:** Mish i bute me ngjyre trendafili i çelet .Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje

,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karaktristike, te kete pak dhjame te bardhe nen

lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose

e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare.

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

mbyllur. Në prerje sipërfaqe është e ndritshme, ngjyra e dhjamit është e bardhë tek kafshet e reja, ndërsa tek

kafshet e rritura është e verdhë.

- **Era :** e kendshme , karakteristike e llojit.
- **Konsistenca:** E butë dhe elastike , gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt.
- **Karakteristika** e mishit të freskët nuk duhet të ketë erë të huaj dhe nuanca jeshile në

sipërfaqe.

- ***Furnizimi me mish vëçit të jetë në sasi të kërkuar pa të brendshme dhe koke.***
- **Tregtimi i mishit** të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e thërrjes në verë,

ndërsa në dimër 12 orë .

- **Mishi të jetë i cilesisë së parë** , i shoqëruar me raport veterinar nga shërbimi veterinar
- ***Transporti të bëhet me mjetet e firmës të specifikuara dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.***
- **Ruajtja** në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 °C.
- ***Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vërtetuar nga veterineri në çdo pjesë.***
- Afati i garancisë :12 orë nga koha e marrjes në dorezim dhe përdorim .
- Mishi i freskët shoqërohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

Raporti veterinar të jenë të lexueshme mirë.

23 Salce domate:

Pamja e jashtme:

- Me sipërfaqe të njëllojta ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjesë të fermentuara.
- Ngjyra :e kuqe e njëllojta, karakteristike e zarzavatit të përdorur e të ziera të 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
- Amballazhimi:Te jete i amballazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

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

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

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

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

Me etikete :

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

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

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

24.Gjalpe:

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

25.Salcice

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

26. Laker

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

27. Caj

Te jete caj mali .Te jete i cilesise se mire, i thare mire dhe i ambalazhuar ne pako ose me tufa.Me ere , ngjyre karakteristike per cajin e malit.

28. Biskota

Biskotat duhet te jene 1 kg. te jene me ngjyre te verdhe, dhe te pjekura.E rregullt ne ngjyre , pa erera dhe me shije normale. E paketuar ne kuti kartoni.Brenda afatit te skadences.

29. Sode buke

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristikete sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja. Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni.

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

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazhuara.
- 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 higjieno – 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 vecanta 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 vecanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.

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

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazhuara.
- Transporti 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 vecanta 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 vecanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.

II. Argumentimi i specifikimeve teknike:

Përshkrimi i të dhënave teknike të mallrave objekt prokurimi të përshkruara sa më saktë dhe në mënyrë të plotë, duke krijuar kushte për 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 kritereve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore

*Shënim: Përcaktoni specifikimet teknike, për mallrat objekt prokurimi, të cilat duhet të përshkruajnë minimumin ose tërësinë e elementeve më të rëndësishme përbërëse, që garantojnë cilësinë e kërkuar, dhe që i vlerëson mallrat si të pranueshme për funksionet e kërkuara, në përputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, të LPP(i ndryshuar),, si dhe nenit 40, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik” (i ndryshuar),, **duke argumentuar çdo kërkesë funksionale ose performance, apo/dhe çdo standard të kërkuar**, ku çdo referencë duhet të shoqërohet nga fjalët “ose ekuivalenti i tij/saj”.*

Kujdes:Në specifikimet teknike, nëse nuk e justifikon objekti i kontratës, nuk duhet të përmendet asnjë markë prodhimi ose burim specifik apo proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një operator ekonomik specifik apo asnjë markë tregtare, patentë, tipi ose origjinë apo prodhim specifik, me qëllim favorizimin ose eliminimin e disa sipërmarrjeve ose produkteve. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste përjashtimore kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme e përshkrimit të objektit të kontratës, sipas pikës 3 të nenit 36, të LPP(i ndryshuar),. Referime të tilla duhet të shoqërohen nga fjalët “ose ekuivalente”.

NJESIA PROKURIMIT