



**DOKUMENTAT STANDARDE TË TENDERIT PËR
PROCEDURËN E HAPUR, MBI KUFIRIN E LARTË MONETAR
SHËRBIME¹²**

**“SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI, PËR SPITALIN RAJONAL
“MEMORIAL” FIER”**

Qershor 2026

¹ Në rastet e mosparashikimeve konkrete në këtë set dokumentash autoriteti /enti kontraktor do ti referohet parashikimeve të legjislacionit dhe rregullave të prokurimit publik në fuqi.

² Seti i Dokumenteve Standarde të Tenderit për procedurat e prokurimit mbi kufijtë e lartë monetarë hartohet në gjuhën shqipe dhe gjuhën angleze. Nëse ka ndonjë mospërputhje ndërmjet variantit të setit në gjuhën shqipe me variantin në gjuhën angleze, do të merret për bazë seti në gjuhën shqipe.

NJOFTIME

NJOFTIMI PARAPRAK I INFORMACIONIT/ NJOFTIMI PERIDIOK I INFORMACIONIT

(Për t'u Plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor nëse aplikohet)

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor;

Emri _____

Adresa _____

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

Njësi e autoriteteve vendore

Institucioni i pavarur

Të tjera

1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja
të veta

I deleguar

Organ Qendror blerës

Ofrues shërbimi

Publik

Privat

Të tjera

1.4 Emri dhe adresa e personit të kontaktit:

Personi (at) përgjegjës për prokurimin: _____

Tel/faks _____

E-mail _____

1.5 Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër dhe kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):

1.6 Lloji i procedurës së prokurimit: _____

1.7 Tipi i kontratës: _____

1.8 Fondi limit i përlogaritur për këtë kontratë/marrëveshje kuadër/Fondi limit i përlogaritur për këtë objekt siç është planifikuar në parashikimin buxhetor të Autoritetit/Entit Kontraktor *(në rastin e marrëveshjeve kuadër ose kontratave shumëvjeçare)* :

1.9 Kohëzgjatja e përafërt e kontratës/marrëveshjes kuadër:

1.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës/marrëveshjes kuadër dhe/ose Lotit (eve), nëse përdoren:

1.11. Lloji i Marrëveshjes Kuadër, nëse është rasti:

1.12 Kohën e përafërt për zhvillimin e procedurës së prokurimit:

1.13 Informacion tjetër që konsiderohet i dobishëm nga autoriteti/enti kontraktor: _____

NJOFTIMI I KONTRATËS

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

Seksioni 1: Autoriteti/Enti Kontraktor

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

| | |
|--|---|
| Emri: | Operatori i Blerjeve të Përqendruara |
| Adresa: | Rr. “Reshit Çollaku”, godina nr.6/337 (në krah të Gjykatës së Lartë), Tiranë |
| Tel/Faks: | |
| E-mail: | info@obp.al |
| Adresa e ueb-faqes: | www.obp.al |
| Personi/at përgjegjës për prokurimin: (emri, e-mail) | D.B sektori_sherbimet@obp.al |

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

Institucioni i pavarur

Njësi e autoriteteve vendore

Të tjera

X

1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Autoritet/Ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta

Organ Qendror blerës

X

Ofrues shërbimi

Publik Privat

I deleguar

Të tjera

1.4. Kontratë në bazë të një marrëveshje të posaçme midis Shqipërisë dhe një shteti tjetër:

Po

Jo

X

1.5 Kontratë që bashkëfinancohet nga një organizatë ndërkombëtare ose një institucion financiar ndërkombëtar:

Po Jo

1.6 Kontratë e rezervuar :

Po Jo

Seksioni 2: Objekti i Kontratës: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, për Spitalin Rajonal “Memorial” Fier”

2.1 Numri i referencës së procedurës/Lotit (eve): REF-91502-06-26-2026

2.2 Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):15894220-9 Ushqime për spitalet; 55321000-6 Shërbime për gatimin e vakteve

2.3 Lloji i Kontratës: “Kontratë Publike për Shërbime”

2.4 Kontrata në bazë të Marrëveshjes Kuadër:

Po Jo

2.5 Lloji i Marrëveshjes Kuadër:

Me një Operator Ekonomik

Me disa Operatorë Ekonomikë

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po Jo

2.6 Marrëveshje kuadër me një operator ekonomik:

Në rastin e Marrëveshjes Kuadër me një Operator Ekonomik, kur janë përcaktuar të gjitha kushtet, më poshtë të jepen arsyet e përzgjedhjes

Duke qenë se shërbimi objekt prokurimi është një shërbim që do të kryhet në mënyrë të përsëritur, të përditshme për të garantuar ushqimin si një nga të drejtat bazë të pacientëve, i cili duhet të jetë cilësor dhe i garantuar për cdo vakt, forma juridike e finalizimit të procesit të prokurimit do të jetë me “Marrëveshje Kuadër”, me një operator ekonomik, ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, parashikuar në nenin 52 të Ligjit nr. 162/2020 “Për prokurimin publik”, në nenin 63, në pikën 1/a) të Nenit 64 të VKM së nr. 285 datë 19.05.2021 “Rregullat e Prokurimit Publik, i ndryshuar.

Duke vlerësuar specifikën e veçantë që ka institucioni SRMF, si dhe nisur nga natyra e vecantë e shërbimit objekt prokurimi, pasi nëpërmjet saj synohet të ofrohet shërbim i pandërprerë në gatimin, transportin dhe shpërndarjen e ushqimit për pacientët e shtruar në SRMF, marrëveshja kuader me një operator ekonomik garanton vazhdimësinë pa ndërprerje dhe me cilësi të shërbimit, sipas të gjitha rregullave higjieno sanitare,

duke filluar nga lënda e parë, përgatitja, gatimi, paketimi, transporti, shpërndarja, sipas kërkesës së AK. Gjithashtu ky shërbim kryhet me ndihmën e një sërë komponentesh sic janë kuzhina, stabilimenti, materialet e imëta, mjetet e transportit, ndaj MK me një OE garanton dhe passjell cilesi me te mire te shërbimit.

Marrëveshja Kuadër më shumë operatore do të sillte vonesa, të cilat në rastin konkret do ta bënin jo efektive aplikimin e kësaj procedure, si dhe do të krijonte vështirësi, si nga ana organizative ashtu edhe nga ana funksionale. Marrëveshja Kuadër më shumë operatorë mund të krijojë standarde të ndryshme higjeno-sanitare, mund të çënojë cilësinë e shërbimit në të gjithë komponentët e saj, fragmentarizon përgjegjësinë, duke sjellë kështu vështirësi në monitorimin dhe ndjekjen e zbatimit të kontratës/ave që do të lidhen.

2.7 Marrëveshje Kuadër me disa operatorë ekonomikë:

Numri i operatorëve ekonomikë, me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër: ___ (Këtu, duhet të përcaktohet numri maksimal i operatorëve ekonomikë, me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër)

2.8 Kushtet që duhet të zbatohen në rastin e rihapjes së konkurrimit:

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Nuk do të ketë rihapje të konkursit.</p> <p>Kontrata/ kontratat do të lidhen sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor të përcaktuara në pikën 2.9 të DT, me operatorin ekonomik të suksesshëm.</p> <p>Dhënia e kontratës/ kontratave do të behet nga Autoriteti Kontraktor i përcaktuar në pikën 2.9 të DT.</p> <p>Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatori ekonomik, palë në marrëveshjen kuadër.</p> <p>Në rast të lindjes së nevojës konkrete për të lidhur një kontratë brenda marrëveshjes kuadër, autoriteti kontraktor duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me sasi të përkatëse të artikujve.</p> <p>Autoriteti kontraktor i kërkon operatorit ekonomik fitues, të japë ofertën e tij.</p> <p>Komunikimi ndërmjet autoritetit</p> |
|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>kontraktor dhe operatorit ekonomik, bëhet në formë të shkruar ose elektronike (email, fax, etj.) dhe në çdo rast duhet të dokumentohet dhe të bëhet pjesë e dosjes së procedurës.</p> <p>Sasitë e parashikuara dhe të kerkuara janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t'i blerë ato.</p> | |
|--|--|--|--|

2.9 Autoriteti Kontraktor/Autoritetet kontraktore ose Enti/Entet kontraktore që do të jenë palë në Marrëveshjen Kuadër: *(këtu duhet të listohen të gjitha autoritetet/entet kontraktore që do të jenë palë përfituese nga marrëveshja kuadër)*

Organi Qendror Blerës (OBP), në emër dhe për llogari të autoritetit kontraktor si vijon:

Spitali Rajonal “Memorial” Fier”

2.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës / Marrëveshjes Kuadër

1. Fondi limit/vlera e pritshme e kontratës: 79,899,744.17 (shtatëdhjetë e nëntë milion e tetëqind e nëntëdhjetë e nëntë mijë e shtatëqind e dyzet e katër pikë shtatëmbëdhjetë) lekë pa tvsh ose 848,102.58 (tetëqind e dyzet e tetë mijë e njëqind e dy pikë pesëdhjetë e tetë) EURO pa tvsh.

(Vlera në Euro është konvertuar referuar Kursit zyrtar të këmbimit zyrtar (94.21), datë 26.06.2026)

2. Në rastin kur, objekti i prokurimit përbëhet nga disa artikuj, **shumatorja e çmimeve për njësi është _____**

3. Burimi i financimit: Buxheti i Shtetit

4. Kodi Output: 1234567

5. Tipi:

Investime

Kodi: _____

Vlera: _____

Shërbime **X**

Kodi: 602

Vlera: 79,899,744.17 (shtatëdhjetë e nëntë milion e tetëqind e nëntëdhjetë e nëntë mijë e shtatëqind e dyzet e katër pikë shtatëmbëdhjetë) lekë pa tvsh

2.11 Kohëzgjatja e kontratës ose afati i zbatimit të kontratës:

Kohëzgjatja në muaj ose ditë

Ose

Fillon më □□/□□/□□□□ mbaron më □□/□□/□□□□

2.11.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:

Kohëzgjatja në muaj: 48 (dyzet e tetë) muaj nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër

Ose fillon më ____/____/____ (d/m/v)

mbaron më ____/____/____ (d/m/v)

2.12 Vendi i dorëzimit të objektit të kontratës:

Në ambientet e Autoritetit Kontraktor, për llogari të së cilit organi qendror blerës zhvillon procedurën e prokurimit:

Spitali Rajonal “Memorial” Fier”

2.13 Ndarja në Lote:

Po

Jo

Është vendosur që procedura e prokurimit “E hapur, mbi kufirin e lartë monetar” me objekt: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, për Spitalin Rajonal “Memorial” Fier” të mos kryhet e ndarë në lote, pasi objekti i kontratës përbën një shërbim të integruar, që kërkon organizim, koordinim dhe përgjegjësi të unifikuar gjatë gjithë procesit të zbatimit.

Shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit për pacientët përbën një proces të pandërprerë dhe të ndërlidhur, që përfshin planifikimin e menuve sipas dietave të përcaktuara, sigurimin e lëndëve të para, përgatitjen e vakteve në përputhje me standardet higjieno-sanitare dhe të sigurisë ushqimore, transportin dhe shpërndarjen e tyre në kohën e duhur dhe në kushtet e kërkuara. Këto procese janë funksionalisht të lidhura me njëra-tjetrën dhe kërkojnë koordinim të vazhdueshëm, ndaj realizimi i tyre nga një operator ekonomik i vetëm garanton vijueshmërinë, cilësinë dhe përgjegjësinë e plotë për shërbimin.

Ndarja e procedurës në lote do të sillte angazhimin e më shumë operatorëve ekonomikë, duke krijuar vështirësi në koordinimin e aktiviteteve, në përcaktimin e përgjegjësive në rast mospërbushjeje të detyrimeve kontraktore, si dhe në monitorimin dhe administrimin e kontratës/ave nga autoriteti kontraktor. Gjithashtu, do të rritej rreziku i mosrespektimit të afateve të përgatitjes dhe shpërndarjes së vakteve, i ndërprerjes së shërbimit, si dhe i mospërputhjes së standardeve të cilësisë dhe sigurisë ushqimore ndërmjet operatorëve të ndryshëm. Çdo problem koordinimi ndërmjet operatorëve të ndryshëm mund të ndikojë drejtpërdrejt në cilësinë e shërbimit dhe në mbarëvajtjen e aktivitetit të spitalit.

Nëse po,

2.14 Përshkrimi i shkurtër i Loteve:

(objekti dhe fondi limit për secilin Lot)

1. _____

2. _____

2.14.1 Një ofertues mund të aplikojë për:

- një Lot,
- disa Lote,
- të gjitha Lotet.

Për secilin Lot duhet të paraqitet një ofertë e veçantë.

2.14.2 Numri maksimal i Loteve për ofertues:

Specifikoni numrin maksimal të Loteve që mund t'i jepen një ofertuesi _____

2.14.3 Kriteret/rregullat që duhet të zbatohen për të përcaktuar Lotet që do t'i jepen ofertuesit:

Specifikoni kriteret për të përcaktuar Lotet që do të jepen, kur ofertuesi shpallet fitues i më shumë Loteve sesa numri maksimal i lejuar në pikën 2.14.2.

2.14.4 Kombinimi i Loteve në një kontratë/kontrata të përbashkëta (Kur të njëjtit ofertues mund t'i jepet më shumë se një Lot):

Po **Jo**

Nëse po, specifikoni grupin e Loteve që mund të kombinohen

2.15 Pranohen variantet:

Po **Jo**

2.15.1 Pranohet nënkontraktimi:

Po **Jo**

Nëse lejohet nënkontraktimi, specifikoni përqindjen e lejuar për nënkontraktim:

(nuk lejohet nënkontraktimi në një masë më të madhe se 50 % e vlerës së kontratës)

2.15.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të kryejë pagesa direkte tek nënkontraktori:

Po **Jo**

Shënime të tjera *(nëse vlerësohen të nevojshme nga autoriteti/enti kontraktor)*

2.16. Mbështetja në kapacitetet e subjekteve të tjera:

Specifikoni nëse autoriteti/ enti kontraktor kërkon që detyra/punë/aspektet kritike të kontratës të përmbushen nga vetë operatori ekonomik ose nga ndonjë prej anëtarëve të bashkimit të operatorëve ekonomikë, për të cilën ofertuesi ndalohet të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera.

Po **Jo**

Nëse po, të specifikohet detyra, puna, aspektet kritike, që ndalohet mbështetja:

Nuk lejohet përdorimi i Licencës së kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering) së një operatori tjetër ekonomik (në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018)

2.17 Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK) përdoren standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po **Jo**

2.18. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rast se standardet nuk janë të zbatueshme, merret një miratim paraprak nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po Jo

Seksioni 3: Informacione juridike, ekonomike, financiare dhe teknike

3.1 Sigurimi i ofertës: (e zbatueshme në rastin e procedurave të prokurimit me një vlerë më të lartë se sa prokurimi me vlerë të vogël).

Në rastin e kontratave sektoriale, enti kontraktor, në bazë të diskrecionit të tij, mund të kërkojë sigurimin e ofertës edhe për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Sigurimit të Ofertës, sipas Shtojcës 3.

Shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës është **1,597,994.9 (një milion e pesëqind e nëntëdhjetë e shtatë mijë e nëntëqind e nëntëdhjetë e katër pikë nëntë)** Lekë ose 16,962.05 (gjashtëmbëdhjetë mijë e nëntëqind e gjashtëdhjetë e dy pikë zero pesë) Euro.

Në rastet e paraqitjes së ofertave për Lote të veçanta, vlera e sigurimit të ofertës për secilin Lot do të jetë si më poshtë:

Loti 1 _____ (shuma,monedha)

Loti 2 _____ (shuma monedha)

3.1.2 Autoriteti/ Enti kontraktor pranon vlerën e pagesës së sigurimit të ofertës nga ofertuesi, në vlerë monetare në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor:

Credins Bank

SWIFT:CDISALTRXXX

NR.LLOGARIE: 00002032030

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

i. garancisë bankare **X**

ose

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

3.2 Periudha e vlefshmërisë së ofertës: 150 DITË (shprehur në ditë)

Seksioni 4: Procedura

4.1 Lloji i procedurës: E hapur, mbi kufirin e lartë monetar

4.2. Është përdorur njoftimi paraprak / periodik i informacionit:

Po **Jo** **X**

Nëse Po, numri i referencës është _____

4.2.1. Aplikohet shkurtimi i afatit për pranimin e ofertave (e aplikueshme për procedurat e prokurimit mbi kufirin e lartë monetar).

Po **Jo**

Afati shkurtohet me 5 ditë, pasi është procedurë elektronike

4.3 Procedurë e rishpallur:

Po **Jo** **X**

Nëse është një procedurë e rishpallur, ju lutemi plotësoni të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

a) Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së anuluar të prokurimit _____

b) Objekti i prokurimit të procedurës së anuluar të prokurimit _____

c) Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit _____ (shuma , monedha)

4.4 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A)³ **Oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto** **X**

Sipas rëndësisë:

Kriteri:

³ Shënim. Të gjitha kriteret e vendosura për vlerësimin e ofertave duhet të jenë sa më objektive dhe të shprehen në shifra. Në çdo rast, kur kriteret janë më shumë se një, pesha e kriterit të çmimit nuk do të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që do të marrë një ofertë do të jenë 100 pikë. Në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale, ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme, kriter për shpalljen e ofertës fituese do të jetë “oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto”, ku çmimi do të ketë 20 pikë dhe propozimi teknik 80 pikë.

1. Çmimi 70 pikë
2. Kualifikimi dhe përvoja e stafit (Kuzhinier dhe ndihmës kuzhinier) [0- 13] pikë
3. Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore për realizimin e kontratës/ave [0- 17] pikë

Argumentimi i kritereve të pikëzuara dhe mënyra e llogaritjes së pikëve:

1. Çmimi: 70 pikë

Pikët për këtë kriter përlllogariten sipas formulës:

$P_k = V_{mink} \times P_{maxk} / Ok$

P_k _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

V_{mink} _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

P_{maxk} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2. Kualifikimi dhe përvoja e stafit në institucionet shëndetësore/spitale (Kuzhinier dhe ndihmës kuzhinier) [0- 13] pikë,

Argumentim: Vlerësimi me pikë për kualifikimin profesional dhe përvojën e punës në institucione shëndetësore/spitale është vendosur për të mundësuar diferencimin e ofertuesve bazuar në cilësinë e personelit që do të angazhohet në realizimin e kontratës. Duke qenë se objekti i prokurimit lidhet me ofrimin e shërbimit të ushqyerjes për pacientët e Spitalit Rajonal Memorial “Fier”, niveli i kualifikimit dhe përvoja e stafit teknik që merr pjesë drejtpërdrejt në përgatitjen e vakteve përbëjnë elementë që ndikojnë në cilësinë dhe sigurinë e shërbimit.

Ky sistem vlerësimi synon të identifikojë dhe të vlerësojë më lart ofertuesit që disponojnë personel me kualifikime profesionale dhe eksperiencë të provuar në mjedisë spitalore, duke krijuar garanci më të larta për realizimin e kontratës sipas standardeve të kërkuara. Vlerësimi është proporcional, pasi nuk kufizon pjesëmarrjen e operatorëve ekonomikë që plotësojnë kërkesat minimale të kualifikimit, por diferencon ofertat në bazë të nivelit të ekspertizës së personelit të propozuar.

Kualifikimi profesional i kuzhinierit dhe ndihmës kuzhinierit është i rëndësishëm për shkak se këta punonjës janë të përfshirë drejtpërdrejt në procesin e përgatitjes, trajtimit, porcionimit dhe organizimit të vakteve. Formimi profesional dhe trajnimet përkatëse kontribuojnë në zbatimin korrekt të procedurave të sigurisë ushqimore, respektimin e standardeve higjieno-sanitare, përdorimin e teknikave të përshtatshme të përgatitjes së ushqimit dhe menaxhimin efikas të proceseve të punës në kuzhinë.

Përvoja profesionale në institucione shëndetësore/spitale përbën një element cilësor shtesë, pasi ushqyerja spitalore paraqet karakteristika specifike që nuk hasen në të njëjtën masë në shërbimet e zakonshme të kateringut. Dietat e pacientëve nuk shërbejnë vetëm për plotësimin e nevojave ushqyese, por përbëjnë pjesë të kujdesit dhe trajtimit shëndetësor, duke kërkuar respektimin e kërkesave të veçanta dietike dhe nutricionale. Përvoja në spitale demonstroi njohjen praktike të procedurave të ushqyerjes spitalore, aftësinë për të punuar me kategori të ndryshme dietash, respektimin e standardeve të sigurisë ushqimore dhe zbatimin korrekt të proceseve operative në një mjedis me kërkesa të larta higjieno-sanitare.

Për rrjedhojë, kualifikimi profesional dhe përvoja në institucione shëndetësore/spitale të kuzhinierit dhe ndihmës kuzhinierit lidhen drejtpërdrejt me cilësinë e realizimit të kontratës, sigurinë ushqimore dhe

aftësinë për të garantuar ofrimin e një shërbimi në përputhje me nevojat e pacientëve dhe kërkesat e Autoritetit Kontraktor.

Detajimi i pikëzimit është si më poshtë:

2.1 Kualifikimi dhe përvoja e Kuzhinierit: [0- 8] pikë, e ndarë:

a. Kualifikimi profesional: 0- 3 pikë

Kërkimi i diplomës profesionale siguron përmbushjen e nivelit minimal të formimit të nevojshëm për ushtrimin e profesionit të kuzhinierit, ndërsa vlerësimi me pikë i kualifikimeve shtesë synon të diferencojë ofertuesit bazuar në nivelin e ekspertizës profesionale të personelit të propozuar. Trajnimet dhe certifikimet në fushën e sigurisë ushqimore, higjienës dhe sistemit HACCP dëshmojnë njohuri të përditësuara dhe aftësi të avancuara profesionale, të cilat lidhen drejtpërdrejt me cilësinë dhe sigurinë e shërbimit.

Në kushtet e ushqyerjes spitalore, ku përgatitja e vakteve duhet të respektojë kërkesa të veçanta dietike dhe standarde të larta sigurie ushqimore, kuzhinierët me kualifikime shtesë ofrojnë garanci më të lartë për realizimin e kontratës me cilësi, siguri dhe profesionalizëm.

Kriteri vlerësohet në mënyrë proporcionale në bazë të numrit të kualifikimeve të dokumentuara, pavarësisht objektit të tyre të detajuar, me kusht që të jenë të lidhura me profesionin e kuzhinierit dhe fushat ndihmëse (ushqim, higjienë, siguri ushqimore, menaxhim kuzhine, planifikim menuje, etj.).

Metoda e verifikimit: Komisioni i vlerësimit do të mbështetet në dokumentet e dorëzuara nga operatori ekonomik. Pikët do të jepen në mënyrë proporcionale sipas numrit të kualifikimeve të vlefshme të konstatuara. Kualifikimet, trajnimet ose certifikimet që mbulojnë të njëjtën fushë kompetence, kanë përmbajtje të njëjtë ose thelbësisht të ngjashme, nuk do të merren në konsideratë më shumë se një herë gjatë procesit të vlerësimit, me qëllim shmangien e pikëzimit të shumëfishtë të të njëjtave kompetenca profesionale dhe garantimin e një vlerësimi objektiv e proporcional të kualifikimeve.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, menaxhim kuzhine, teknkologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe qëndrueshmërinë, etj., apo cdo document tjetër që provon kualifikime/trajnime në fusha që lidhen me profesionin e kuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombetare apo ndërkombëtare.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlloragriten sipas formulës:

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

V_{maxk} _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

P_{maxk} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b. Përvoja (Eksperienca) e kuzhinierit në institucionet shëndetësore/spitale 0- 5 pikë

Argumentimi:

Përvoja profesionale e kuzhinierit në spitale vlerësohet si element cilësor pasi ky personel mban përgjegjësi të drejtpërdrejtë për përgatitjen e vakteve dhe dietave sipas kërkesave të përcaktuara për pacientët. Në ushqyerjen spitalore, përgatitja e ushqimit kërkon njohuri dhe aftësi specifike që tejkalojnë gatimin e zakonshëm, pasi dietat duhet të përmbushin kërkesa të veçanta dietike dhe nutricionale në funksion të gjendjes shëndetësore të pacientëve. Përvoja në spitale demonstroi aftësinë për të zbatuar në praktikë dieta terapeutike, për të menaxhuar proceset e gatimit në përputhje me kërkesat e përcaktuara dhe për të garantuar cilësinë dhe sigurinë e vakteve në një mjedis me kërkesa të larta profesionale.

Duke qenë se ushqyerja spitalore përbën pjesë të kujdesit ndaj pacientit dhe ndikon në procesin e trajtimit dhe rikuperimit, niveli i përvojës së kuzhinierit lidhet drejtpërdrejt me cilësinë e rezultatit final të shërbimit. Për këtë arsye, përvoja në spitale përbën një tregues objektiv të kompetencës profesionale dhe të aftësisë për të realizuar kontratën sipas standardeve të kërkuara.

Metoda e verifikimit:

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kuzhinierin është 2 vite, vite të vlerësuara si përvojë minimale e domosdoshme për të garantuar menaxhimin bazë të kuzhinës. Një eksperiencë e tillë siguron stabilitet dhe njohuri mbi proceset e gatimit. Nëse kjo eksperiencë është 2 vite ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 5 pikë do të vlerësohen ofertuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre kuzhinier me përvojën më të lartë në institucionet shëndetësore/spitale, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, ekspertizë të konsoliduar dhe aftësi në optimizimin e proceseve të punës.

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- Librezë pune/ deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme.
- Cv

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$ _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$ _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2.2 Kualifikimi dhe përvoja e Ndhmës Kuzhinierit: [0-5] pikë, e ndarë:

a. Kualifikimi profesional: 0- 2pikë

Kualifikimi profesional:

Kriteri i kualifikimit profesional për ndihmës kuzhinierin synon të vlerësojë njohuritë dhe aftësitë profesionale që tejkalojnë nivelin minimal të kërkuar për kualifikim. Trajnimet dhe certifikimet në fushën e

higjienës, sigurisë ushqimore, HACCP dhe trajtimit të produkteve ushqimore dëshmojnë njohuri të përditësuara dhe aftësi praktike për zbatimin korrekt të procedurave të punës.

Në kushtet e ushqyerjes spitalore, ku respektimi i standardeve higjieno-sanitare dhe i kërkesave dietike është thelbësor, kualifikimet shtesë përbëjnë një tregues të aftësisë së ndihmës kuzhinierit për të kontribuar në ofrimin e një shërbimi të sigurt, cilësor dhe në përputhje me kërkesat e Autoritetit Kontraktor.

Metoda e verifikimit: Komisioni i vlerësimit do të mbështetet në dokumentet e dorëzuara nga operatori ekonomik. Pikët do të jepen në mënyrë proporcionale sipas numrit të kualifikimeve të vlefshme të konstatuara. Kualifikimet, trajnimet ose certifikimet që mbulojnë të njëjtën fushë kompetence, kanë përmbajtje të njëjtë ose thelbësisht të ngjashme, nuk do të merren në konsideratë më shumë se një herë gjatë procesit të vlerësimit, me qëllim shmangien e pikëzimit të shumëfishtë të të njëjtave kompetenca profesionale dhe garantimin e një vlerësimi objektiv e proporcional të kualifikimeve.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me gatimin profesional, zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, teknologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe qëndrueshmërinë, etj., apo cdo dokument tjetër që provon kualifikime/trajnime në fusha që lidhen me profesionin e kuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombëtare apo ndërkombëtare.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

V_{maxk} _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

P_{maxk} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

- b. **Përvoja (Eksperiencia) e ndihmës kuzhinierit në institucionet shëndetësore/spitale**

0- 3

pikë

Përvoja profesionale e ndihmës kuzhinierit në spitale vlerësohet si element cilësor pasi ky personel është i angazhuar në zbatimin e proceseve operative që garantojnë funksionimin e rregullt të shërbimit të ushqyerjes spitalore. Përveç mbështetjes në përgatitjen e ushqimit, ndihmës kuzhinieri merr pjesë në organizimin e produkteve, përgatitjen paraprake të lëndëve të para, porcionimin, paketimin dhe sistemimin e vakteve sipas kërkesave të përcaktuara. Këto procese kërkojnë njohje praktike të procedurave të punës dhe respektim rigoroz të rregullave higjieno-sanitare.

Përvoja në spitale demonstroi aftësinë për të punuar në një mjedis me ritëm të lartë pune, ku trajtohen njëkohësisht dieta të shumta dhe ku kërkohet saktësi e lartë në ekzekutimin e procedurave operative. Personeli me eksperiencë në kuzhina spitalore ka njohuri të konsoliduara mbi organizimin e proceseve të punës dhe kërkesat specifike të këtij shërbimi, duke kontribuar në uljen e gabimeve operative, ruajtjen e standardeve të higjienës dhe garantimin e vazhdimësisë së shërbimit. Për rrjedhojë, përvoja në spitale përbën një tregues objektiv të aftësisë së personelit për të mbështetur realizimin e kontratës në mënyrë efikase dhe të besueshme.

Metoda e verifikimit:

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kuzhinerin është 1 vit, vite të vlerësuara si periudha minimale e nevojshme për t'u familjarizuar me: procedurat e trajtimit të produkteve ushqimore, porcionimin e vakteve, ndarjen e dietave sipas kategorive të pacientëve dhe zbatimin e rregullave higjieno-sanitare. Këto njohuri teknike nuk fitohen vetëm nëpërmjet formimit teorik, por kërkojnë praktikë reale pune. Nëse kjo eksperiencë është 1 vit ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 3 pikë do të vlerësohen ofetuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre ndihmës kuzhinier me përvojën më të lartë në institucionet shëndetësore/spitale, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, përmirëson efikasitetin dhe cilësinë e shërbimit, reflekton ekspertizë të konsoliduar dhe përvojë në kushte intensive pune.

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme.
- Cv

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

V_{maxk} _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

P_{maxk} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

3. Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore për realizimin e kontratës/ave [0- 17] pikë

Qëndrueshmëria sociale dhe mjedisore për realizimin e kontratës/ave, që do lidhen në zbatim të marrëveshjes kuadër do të vlerësohet bazuar në masat dhe angazhimet e propozuara nga ofertuesi për të siguruar ofrimin e shërbimit në mënyrë të përgjegjshme, efikase dhe me ndikim të reduktuar në mjedis. Në kuadër të këtij kriteri do të vlerësohen zgjidhjet e propozuara për parandalimin e gjenerimit të mbetjeve ushqimore, reduktimin e ambalazheve të panevojshme dhe përdorimin e paketimeve të qëndrueshme, si dhe përshtatshmëria e mjeteve të transportit të përdorura për realizimin e shërbimit. Vlerësimi do të kryhet sipas nënkritereve dhe metodave përkatëse të verifikimit të përcaktuara në dokumentet e tenderit.

1. Planveprimi i Parandalimit të gjenerimit të mbetjeve nga ushqimi [0- 5] pikë

Argumentim: Ofertuesi duhet të përpilojë një plan veprimi për parandalimin e mbetjeve ushqimore. Ky plan përfshin (por pa u kufizuar në):

- një analizë e të gjitha proceset për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve ushqimore;
- kryerjen e matjeve të sasive të mbetjeve ushqimore në mënyrë të vazhdueshme ose periodike (duke u bazuar në kontrata të mëparshme apo analiza empirike profesionale);
- hartimin e strategjive për parandalimin e teprimit të ushqimeve, duke përfshirë (por jo vetëm) garantimin e ruajtjes së ushqimit në kushtet e duhura, magazinim efikas, blerje rregullisht në sasi të e

duhura të lëndës së parë me të cilat do të përgatiten dietat, angazhim të oferteusit në projekte sociale, etj.

Kërkesa për planveprimin e Parandalimit të gjenerimit të mbetjeve nga ushqimi është një dokument kryesor në zbatimin e kontratës, i cili do ta shoqërojë deri në fund atë, pasi zbatimi i masave të tilla përbën një element të rëndësishëm në vlerësimin e cilësisë së shërbimit, duke reflektuar angazhimin për efikasitet ekonomik dhe mbrojtje mjedisore.

Parandalimi i gjenerimit të mbetjeve ushqimore përbën një masë të rëndësishme për garantimin e një shërbimi efikas, ekonomik dhe të qëndrueshëm. Në kontekstin e ofrimit të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, minimizimi i ushqimit të papërdorur ndihmon në uljen e kostove operative, përmirëson higjenën në ambientet spitalore duke shmangur rreziqet nga kontaminimi dhe redukton ndikimin negativ në mjedis. Ofruesit e shërbimit inkurajohen të paraqesin masa konkrete për planifikimin e racioneve, përdorimin optimal të lëndëve të para dhe në përputhje me parimet e prokurimit të gjelbër.

Ushqimi i hedhur përbën një burim të madh ndotjeje, pasi gjatë dekompozimit mbetjet organike çlirojnë gazra serrë, elemente të dëmshëm mjedisor.

Nga ana tjetër, duke qenë se hedhja e ushqimit ka ndikim në aspektin social e etik, inkurajimi i praktikave si dhurimi i ushqimit të paprekur (në kushte të sigurta), bashkëpunimi me OJF për mbështetjen e grupeve vulnerabël, etj., mund të ndihmojë komunitetet në nevojë. Operatore ekonomike me pervoje në dhurimin e produkteve ushqimore kanë qasje me sociale dhe ndikojnë drejteperdrejte në prokurimin e qëndrueshëm duke optimizuar shpenzimet me anë të shpërndarjes së ushqimeve për kategori sociale në pamundësi.

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë një dokument të shkruar, ku të përfshihen përcaktimet e mësipërme, por pa u kufizuar në to.

**Vlerësimi me pikë do të bëhet duke analizuar përfshirjen e elementeve të argumentimit duke mos u kufizuar në to.*

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

a. Cilësia e planveprimin në aspektin mjedisor: 0- 1 pikë, e ndarë si më poshtë:

- Me 1 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë të cilët në plan veprimin e tyre do të përfshijnë:
 - një analizë të të gjitha proceseve për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve ushqimore;
 - kryerjen e matjeve të sasive të mbetjeve ushqimore në mënyrë të vazhdueshme ose periodike (duke u bazuar në kontrata të mëparshme apo analiza empirike profesionale);Në rastin e kontratave të mëparshme, në planveprim operatorët ekonomikë duhet të përshkruajnë qartë të dhënat e kontratave ku bazohen.
- strategjitë për parandalimin e teprimit të ushqimeve, duke përfshirë (por jo vetëm) garantimin e ruajtjes së ushqimit në kushtet e duhura, magazinim efikas, blerje rregullisht në sasi të duhura të lëndës së parë me të cilat do të përgatiten dietat.
- Me 0 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët nuk paraqesin fare planveprim ose një planveprim që nuk përmban asnjë të dhënë të përshkruar në pikat më sipër.

b. Cilësia në aspektin social: 0-4 pikë, e ndarë si më poshtë:

- Me 1 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë të cilët kanë përvojë të mëparshme në dhurimin e ushqimit të paprekur në kushte të sigurta, apo bashkëpunimin me OJF/struktura sociale apo pjesëmarrje në projekte sociale për dhurimin e ushqimit.
Për të vërtetuar këtë nënkriter do të paraqesin kontratat/projektet/dokumentacionin provues të përvojës së tyre.
- Me 3 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë të cilët do të paraqesin planveprim, i cili do të përmbajë praktika/strategji të strukturuar dhe afatgjatë (deri në vlefshmërinë e marëveshjes kuadër) /projekte sociale për bashkëpunimin me OJF/struktura sociale, të cilat kanë në misionin e tyre mbështetjen e grupeve vulnerabël (persona në vështirësi ekonomike, familje në nevojë, fëmijë të pambrojtur, persona me aftësi të kufizuar, etj.), me qëllim dhurimin periodik të ushqimit të paprekur, duke përfshirë këtu edhe strategjitë/masat konkrete/protokollet e rrepta për ruajtjen e ushqimit deri në dhurimin e tij në kushte të sigurta higjeno-sanitare.
Për vlerësimin e këtij nënkriteri operatorët ekonomikë duhet të paraqesin plan veprimin me të gjithë elementët e këtij nënkriteri, si dhe kontratat e bashkëpunimit me OJF/struktura sociale/projektet përkatëse.
- Me 0 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët nuk paraqesin fare planveprim ose një planveprim që nuk përmban asnjë të dhënë të përkrahur në argumentim.

Për nënkriterin 3.1 /a zbatohet formula si më poshtë:

Për këtë kriterin zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$ _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$ _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

Për nënkriterin 3.1/b zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$ _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$ _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2. Reduktimi i ambalazheve të panevojshme dhe përdorimi i paketimit të qëndrueshëm – [0-7] pikë

Argumentim: Ofertuesi duhet të zbatojë një plan për reduktimin e ambalazheve të panevojshme dhe përdorimin e paketimit të qëndrueshëm.

Ky plan duhet të përfshijë (por pa u kufizuar në):

- përpilimin e inventarit të mbetjeve: duke analizuar të gjitha proceset për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve të tjera (përveç mbetjeve ushqimore);
- reduktimin e mbetjeve në blerjen e lëndëve të para, me të cilat do të përgatiten racionet (dietat): zgjedhja e llojit të duhur të paketimit për të reduktuar mbetjet (p.sh. paketim të ripërdorshëm), paketim të riciklueshëm dhe kthimi i paketimit për ripërdorim vetëm në raste kur kjo është e mundur dhe nuk çënon sigurinë e ushqimit;
- reduktimin e mbetjeve në shërbimin e kateringut: shmangia e artikujve me ambalazh dytësor të panevojshëm ose të tepërt, përdorimi i kontenitorëve që mund të rimbushen (për erëza), etj.

Në kuadër të objektivave të zhvillimit të qëndrueshëm dhe zbatimit të politikave të prokurimit të gjelbër, zgjedhja e llojit të duhur të paketimit gjatë blerjes së produkteve ushqimore përbën një element kyç në reduktimin e mbetjeve dhe ndikimit negativ në mjedis.

Paketimi i thjeshtë, funksional dhe i biodegradueshëm ndihmon në:

- Reduktimin e volumit të mbetjeve të ambalazhit, të cilat përndryshe përbëjnë një ngarkesë të konsiderueshme për mjedisin, zvogëlimin e përdorimit të materialeve plastike dhe ambalazheve dytësore (paketime të panevojshme brenda paketimeve), të cilat janë shpesh jo të riciklueshme dhe pa funksion real ruajtës;
- Sigurimin e ruajtjes më të mirë të produkteve ushqimore, duke garantuar jetëgjatësi më të madhe, kontroll cilësor dhe mbrojtje ndaj ndotjes apo dëmtimeve gjatë transportit dhe shpërndarjes;

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

- a. Plani i veprimit për ambalazhimin e panevojshëm dhe metodologjia e mbledhjes dhe përpunimit të këtij ambalazhi: 0-1 pikë, ndarë si më poshtë:**

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë një dokument të shkruar, ku të përfshihen përcaktimet e mësipërme, por pa u kufizuar në to.

**Vlerësimi me pikë do të bëhet duke analizuar përfshirjen e elementeve të argumentimit duke mos u kufizuar në to.*

- Me 1 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët në plan veprimit e tyre do të përfshijnë:
 - përpilimin e inventarit të mbetjeve: duke analizuar të gjitha proceset për të identifikuar llojet dhe burimet e gjenerimit të mbetjeve të tjera (përveç mbetjeve ushqimore);
 - strategjitë/masat konkrete për reduktimin e mbetjeve në blerjen e lëndëve të para, me të cilat do të përgatiten racionet (dietat): zgjedhja e llojit të duhur të paketimit për të reduktuar mbetjet (p.sh. paketim të ripërdorshëm), paketim të riciklueshëm dhe kthimi i paketimit për ripërdorim vetëm në raste kur kjo është e mundur dhe nuk cënon sigurinë e ushqimit;
 - strategjitë/masat konkrete për reduktimin e mbetjeve në shërbimin e kateringut: shmangia e artikujve me ambalazh dytësor të panevojshëm ose të tepërt, përdorimi i kontenitorëve që mund të rimbushen (për erëza), etj.
- Me 0 pikë do të vlerësohen operatorët ekonomikë, të cilët nuk paraqesin fare planveprim ose një planveprim që nuk përmban asnjë të dhënë të përshkruar në pikat më sipër.

- b. Lloji i paketimit i zgjedhur, i cili mund të jetë i biodegradueshëm ose i riciklueshëm: 6 pikë, ndarë si më poshtë:**

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik, duhet të paraqesë dokumente provuese/faktike për llojin e pakteimit të zgjedhur, të cilin e ka përfshirë në planveprimin e paraqitur për nënkriterin 3/a.

Me 6 pikë do të vlerësohet operatori ekonomik, i cili për llojin e paketimit të zgjedhur (të cilin e ka përfshirë në planveprimin e paraqitur për nënkriterin 3/a do të dorëzojë:

dokumentacion faktik, siç është një marrëdhënie e dëshmuar me një prodhues apo distributor të paketimeve ushqimore. Ku marrëdhënia është me distributor të autorizuar do të vërtetohet marrëdhënia e distributorit me prodhuesin. Në aktet provuese duhet të përshkruhet natyra e paketimit nëse është e riciklueshme, e biodegradueshme apo e ndonjë lloji tjetër, miqësore me mjedisin.

Nëse për këtë nënkriter nuk paraqitet asnjë dokument provues/faktik që të vërtetojë se paketimi i propozuar i përfshirë në planveprimin e paraqitur për nënkriterin 3/a nuk ka elemente pro mjedisore vlerësohet me 0 pikë.

Për nënkriterin 3.2 /a zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$ _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$ _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

Për nënkriterin 3.2 /b zbatohet formula si më poshtë:

$$P_k = O_k \times P_{\max k} / V_{\max k}$$

$V_{\max k}$ _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

$P_{\max k}$ _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

3. Mjetet e Transportit [5 pikë]

Argumentim: Ofertuesi duhet të dëshmojë se shërbimi i transportit të ushqimit deri në ambientet e AK, do të realizohet me mjete transporti frigoriferike (N1/N2) me emetime zero/të ulëta të ndotësve të gaztë.

Shërbimi i gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit për SRMF është një proces i përditshëm, me frekuencë të lartë shpërndarje, përdorim të mjeteve transportuese dhe konsum të konsiderueshëm energjie, duke sjellë ndikime direkte në mjedis.

Kërkesa për përdorimin e mjeteve frigoriferike me emetime të ulëta të ndotësve të gaztë kontribuon jo vetëm në uljen e ndotjes në mjedisin ku këta mjete qarkullojnë, por edhe në zvogëlimin e ndotjes globale dhe përmbushjen e objektivave të klimës. Automjeti i propozuar do të lëvizë minimalisht tre herë në ditë për shpërndarjen ushqimore, kështu që frekuenca e lëvizjes dhe ndotja është relativisht e lartë. Për këtë arsye, automjetet me emetime të ulëta të ndotësve të gaztë janë më miqësore me mjedisin.

Për të përmbytur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- certifikatë të regjistrimit të mjetit me të dhënat teknike /leje qarkullimi ku pasqyrohet standarti EURO. Në rastet kur në këto dokumente nuk është i shënuar standarti EURO, të paraqitet dokument i lëshuar nga prodhuesi, apo dokument tjetër i lëshuar nga autoritetet kompetente shtetërore, në të cilat pasqyrohen kjo e dhënë.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Përdorimi i mjeteve të transportit me emetime të ulëta të ndotësve të gaztë është një element i rëndësishëm i prokurimit të gjelbër, i cili kontribuon në mbrojtjen e mjedisit, uljen e ndotjes së ajrit dhe përmirësimin e shëndetit publik.

Për këtë arsye është vendosur një sistem pikëzimi i diferencuar, i cili vlerëson në mënyrë proporcionale operatorët ekonomikë që përdorin mjete miqësore me mjedisin.

Mjetet me emetim jo më të vogël se EURO 6 kane kufij shumë më të rreptë për oksidet e azotit, duke I reduktuar deri në 80 % krahasuar me Euro 5. Standarti jo më i vogël se Euro 6 kufizon ndjeshëm grimcat e imëta dhe ka norma të reduktuara të emetimit për ndotësit e gaztë, duke përmbushur kështu dispozitat ligjore në fuqi për qarkullimin e mjeteve dhe direktivat e BE për ndotjen e ajrit. Për të gjitha sa më sipër, janë vlerësuar me 5 pikë.

Mjetet me emetim EURO 5 apo më të vogël se Euro 5 kanë nivele më të larta ndotjeje (NO₂, CO dhe grimca të ngurta), dhe kanë impakt më të ulët në përmirësimin e cilësisë së ajrit dhe uljen e ndotjes në mjedis se mjetet e cituara më sipër. Për këtë arsye vlerësohen në mënyrë proporcionale sipas formulës përkatëse.

Pikëzimi është vlerësuar i tillë me qëllim mbrojtjen e shëndetit të njeriut dhe mjedisit nga shkarkimet e ndotësve të gaztë prej mjeteve motorike, mbështetur në VKM nr. 633 datë 26.10.2018 “Për masat kundër ndotjes së ajrit nga shkarkimet e mjeteve motorike dhe reduktimin e shkarkimeve në ajër të ndotësve të gaztë dhe të lëndës së ngurtë pezull nga motorët me ndezje pozitive dhe ata me ndezje me kompresion që djegin gaz natyror apo të lëngshëm për përdorim në automjete”, i ndryshuar, Udhëzimin nr. 6 datë 12.11.2021 “Mbi kontrollin Teknik të mjeteve rrugore”.

Në pikën 4, gërma 4 të VKM nr. 633 datë 26.10.2018, i ndryshuar, termi “Ndotës të gaztë”, janë shkarkimet e gazta të monoksidit të karbonit (CO), oksideve të azotit të shprehura si ekuivalent i dyoksidit të azotit (NO₂) dhe hidrokarbureve në total (THC), përfshirë lëndë të ngurta pezull (PM).

Kriteret e vendosura janë hartuar sipas kuadrit ligjor dhe metodologjik të udhërrefyesit të APP-së për prokurimin e gjelbër.

Për nënkriterin 3.3 zbatohet formula si më poshtë:

$P_k = O_k \times P_{maxk} / V_{maxk}$

V_{maxk} _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

P_{maxk} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_k _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

OSE

B) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Në rastin e marrëveshjes kuadër, kur do të përdoret kriteri i vlerësimit të çmimit për njësi, për qëllime krahasimi, vlerësimi i ofertave të paraqitura do të bëhet në bazë të shumatores së çmimeve për njësi (Kjo, metodë vlerësimi nuk do të përdoret nga autoritetet/entet kontraktore kur sasi të janë të llogaritshme në bazë vjetore, sipas eksperiencës së mëparshme, dhe kur marrëveshja kuadër përdoret për prokurimin e mallrave dhe shërbimeve të vazhdueshme. Në këtë rast, çmimi i ulët do të vlerësohet me vlerën totale më të ulët të vlerësuar).

4.5 Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave:

Data: **29/07/2026** (d/m/v) ora **11:00**

Vendi: www.app.gov.al.

Kur oferta kërkohet të paraqitet në mënyrë elektronike, ofertuesit duhet ta paraqesin atë në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP, www.app.gov.al.

Informacioni mbi ofertat e paraqitura në mënyrë elektronike i transmetohet të gjithë atyre Operatorëve Ekonomikë që kanë paraqitur oferta, me kërkesë të tyre.

4.6 Aplikohet shkurtimi i afatit për pranimin e ofertave, sipas parashikimeve në nenin 42, pika 6, të LPP (e aplikueshme për procedurat e prokurimit mbi kufirin e lartë monetar).

Po

Jo X

Nëse po, argumentoni arsyet e shkurtimit të këtij afati:

| |
|--|
| |
|--|

4.7 Gjuha (ët) në të cilat mund të hartohen ofertat:

Shqip

X

Anglisht

X

Seksioni 5: Informacione shtesë:

5.1 Dokumente me pagesë (zbatohet vetëm për procedurat që nuk zhvillohen me mjete elektronike):

Po

Jo

X

Nëse po

Monedha

Çmimi

Ky çmim mbulon kostot aktuale të kopjimit dhe shpërndarjes së Dokumenteve të Tenderit (DT) tek Operatorët Ekonomikë. Operatorët Ekonomikë të interesuar kanë të drejtë të konsultojnë DT përpara blerjes së tyre.

5.2 Informacione shtesë (vendi, zyra, mënyra e blerjes së dokumenteve të tenderit (kur është e aplikueshme)

Operatori ekonomik fitues, për nënshkrimin e një kontrate publike duhet të ketë:

- Kopje të Certifikatës Elektronike të Fiskalizimit, për tatimpaguesit që përdorin Platformën Qendrore të Faturave.
- Kopje të Certifikatës Elektronike të Fiskalizimit dhe kopje të vlefshme të kontratës së lidhur me Kompaninë e Çertifikuar për zgjidhjen softuerike në përdorim, për tatimpaguesit që lëshojnë fatura përmes zgjidhjes softuerike.

Data e dorëzimit të këtij njoftimi 29/06/2026

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër në rihapjen e procesit të mini-konkurimit]

FTESE PËR OFERTË

(shënoni emrin e Autoritetit/Entit Kontraktor) fton për paraqitjen e ofertave në procedurën për kryerjen e shërbimeve në vijim:

.....
.....
.....

(jepni një përshkrim të saktë të shërbimeve të kërkuara:

Vendi i kryerjes së shërbimit: (jepni një përshkrim të shkurtër) _____

Kohëzgjatja e shërbimit: _____

Ofertat duhet të paraqiten në:

.....[jepni adresën e saktë]

Afati i fundit për pranimin e ofertave:

.....

[Përcaktoni datën dhe orën]

Kriteret për përcaktimin e ofertës fituese _____

Forma e komunikimit:

Forma shkresore

Forma elektronike (e-mail, faks, etj.)

NJOFTIMI I SHKURTUAR I KONTRATËS

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor, për publikim në
Buletinin e Njoftimeve Publike)

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri Operatori i Blerjeve të Përqendruara

Adresa Rruga "Reshit Çollaku", godina nr.6/337, Tiranë (në krah të Gjykatës së Lartë)

Tel/Faks _____

E-mail info@obp.al;

Ueb-faqe www.obp.al

2. **Lloji i procedurës së prokurimit:** Procedurë e hapur mbi kufirin e lartë monetar, Marrëveshje kuadër me një operator ekonomik, ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara.

3. **Numri i referencës së procedurës /Lotit:** REF-91502-06-26-2026

4. **Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër:** "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, për Spitalin Rajonal "Memorial" Fier"

5. **Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):** 15894220-9 Ushqime për spitalet; 55321000-6 Shërbime për gatimin e vakteve

6. **Fondi limit:** 79,899,744.17 (shtatëdhjetë e nëntë milion e tetëqind e nëntëdhjetë e nëntë mijë e shtatëqind e dyzet e katër pikë shtatëmbëdhjetë) lekë pa tvsh ose 848,102.58 (tetëqind e dyzet e tetë mijë e njëqind e dy pikë pesëdhjetë e tetë) EURO pa tvsh

7. **Kohëzgjatja e kontratës/marrëveshjes kuadër ose afati për zbatimin e saj:** 48 (dyzet e tetë) muaj nga nënshkrimi i marrëveshjes kuadër

8. **Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave:** Data 29.07.2026 Ora: 11:00

9. Procedurë e Rishpallur:

Po

Jo

X

Nëse është një procedurë e rishpallur, ju lutemi plotësoni të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

a) Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së anuluar të prokurimit _____

b) Objekti i prokurimit të procedurës së anuluar të prokurimit _____

c) Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit _____ (shuma , monedha)

[Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër]

PLANIFIKIMI I

KONTRATAVE NË MARRËVESHJEN KUADËR

| <input type="checkbox"/> Shërbime: Numri i përafërt i kontratave të planifikuara për t'u dhënë në bazë të Marrëveshjes Kuadër _____ | | |
|---|----------------------------|--|
| Numri i kontratës | Titulli i kontratës | Përshkrimi i shkurtër i kontratës |
| 01 | _____ | _____ |
| 02 | _____ | _____ |
| 03 | _____ | _____ |
| ... | _____ | _____ |

Shënim: Ky planifikim është i përafërt bazuar në nevojat që mund të ketë autoriteti/enti kontraktor dhe orientues për palët në proces.

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

NJOFTIMI PËR NDRYSHIMIN E DOKUMENTAVE TË TENDERIT

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri _____
Adresa _____
Tel/Faks _____
E-mail _____
Ueb-faqe _____

2. Kontaktet e personit (ave) përgjegjës për prokurimin:

Emri _____
E-mail _____

3. Lloji i procedurës së prokurimit: _____

4. Lloji i kontratës /Marrëveshjes Kuadër: _____

5. Numri i referencës për procedurën / Lotin: _____

6. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër: _____

7. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): _____

8. Fondi limit : _____

9. Justifikimi, argumentat përkatëse dhe referencat ligjore për nevojën e ndryshimit të dokumenteve të tenderit:

10. Nëse shtyhet afati i fundit për pranimin e ofertave, të shënohet afati i ri i përcaktuar: _____

Shënim:

Këtij njoftimi duhet t'i bashkëngjitet shtojca e ndryshimeve në dokumentet e tenderit.

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

NJOFTIMI PËR MODIFIKIMIN E MARRËVESHJES KUADËR/KONTRATËS GJATË ZBATIMIT

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

2. Kontaktet e personit (ave) përgjegjës për prokurimin:

Emri _____

E-mail _____

3. Lloji i procedurës së prokurimit: _____

4. Lloji i kontratës /Marrëveshjes kuadër: _____

5. Numri i referencës për procedurën / Lotin: _____

6. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër : _____

7. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): _____

8. Fondi limit: _____

9. Situata sipas parashikimeve të nenit 127 të LPP dhe argumentet përkatëse për ta përdorur atë:

10. Përshkrimi i modifikimit të kontratës/Marrëveshjes Kuadër, përfshirë natyrën dhe sasinë ose vlerën e shërbimeve:

11. Vlera totale e kontratës së nënshkruar/marrëveshjes kuadër:

12. Vlera e ndryshuar (nëse është rasti): _____

13. Kohëzgjatja e kontratës / Marrëveshjes Kuadër: _____

Dhe afati i ri (nëse është rasti): _____

14. Emri dhe adresa e operatorit/ëve Ekonomikë:

Emri _____

NIPT: _____

Adresa _____

Kontaktet _____

15. Data e nënshkrimit të modifikimit: _____

16. Burimi i financimit: _____

17. Informacion tjetër që vlerësohet i nevojshëm nga autoriteti/enti kontraktor _____

DOKUMENTET E TENDERIT

Përmbajtja:

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë (Udhëzime)

Teksti në Seksionin I nuk mund të modifikohet nga Autoriteti/Enti kontraktor ose operatorët ekonomikë, përveç informacionit të plotësuar sipas Njoftimit të Kontratës.

Seksioni II: Shtojcat

Seksioni II përfshin Shtojcat, të cilat duhet të plotësohen nga Operatori Ekonomik dhe të paraqiten si pjesë e ofertës së tij, si dhe Shtojcat që duhet të plotësohen nga autoriteti/enti kontraktor si, specifikimet teknike, termat e references, kriteret e përzgjedhjes së ofertuesve, shërbimet dhe grafiku i ekzekutimit.

Seksioni III. Termt dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Seksioni III përmban Kushtet e Përgjithshme dhe të Veçanta që do të zbatohen për të gjitha Kontratat, Formularin e sigurimit të kontratës, si dhe formularë që duhet të nënshkruhen nga të dy palët si, draftet e marrëveshjeve kuadër, sipas llojeve të tyre.

Seksioni IV: Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

Seksioni IV përfshin formularët standard që përdoren nga operatorët ekonomikë, në procesin e ankimit pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik, si dhe njoftimet që duhet të plotësohen nga autoriteti/enti kontraktor në përfundim të procesit të prokurimit.

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë

A. TË PËRGJITHSHME

1. Objekti i prokurimit

1. Objekti i procedurës së prokurimit, si dhe numri i kontratave (Loteve) dhe objektet e tyre përcaktohen në njoftimin e kontratës.
2. Përveç nëse specifikohet ndryshe më poshtë, përkufizimet dhe interpretimet në këto Dokumente të Tenderit do të jenë sipas përcaktimeve të Ligjit për Prokurimin Publik (LPP) dhe Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPP).

2. Operatorët Ekonomikë të përshtatshëm

- a) “Operator ekonomik” është çdo person fizik ose juridik, ose ent publik apo grup personash/entesh, përfshirë shoqëritë me sipërmarrje të përkohshme të tyre dhe organizatat jofitimprurëse, të cilat ofrojnë kryerjen e punëve, furnizimin e mallrave ose ofrimin e shërbimeve në treg, sipas Udhëzimeve për Operatorët Ekonomikë (këtu e më tej referuar si "Udhëzimet").

Në rastin e një bashkimi operatorësh ekonomikë (BOE):

- 1.1 të gjithë operatorët, anëtarë të këtij bashkimi do të kenë përgjegjësi të përbashkët dhe solidare;
- 1.2 BOE i bashkëlidh Ofertës së tij një marrëveshje ndërmjet palëve ku caktohet dhe autorizohet edhe Përfaqësuesi, i cili do të ketë autoritetin të përfaqësojë BOE gjatë procedurës së prokurimit dhe, në rast se BOE shpallet fituese e Kontratës, edhe gjatë zbatimit të Kontratës.

- b) Operatori Ekonomik duhet të konsultohet me të gjitha udhëzimet, formularët, termat dhe specifikimet në Dokumentet e Tenderit. Mosdhënia nga operatori ekonomik e të gjithë informacionit ose dokumentacionit të kërkuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Dokumentet e Tenderit do të çojë në refuzimin e Ofertës.

3. Sqarimi i Dokumenteve të Tenderit

Ofertuesi i mundshëm mund të kërkojë sqarime për dokumentet e tenderit nga autoriteti/enti kontraktor, i cili duhet t'i përgjigjet çdo kërkesë për sqarim të

dokumenteve të tenderit, të bërë nga çdo operator ekonomik, me kusht që kërkesa të jetë marrë jo më vonë se 6 ditë para afatit përfundimtar të dorëzimit të ofertave.

Autoriteti/Enti kontraktor duhet të përgjigjet brenda 3 ditëve nga depozitimi i kërkesës, në mënyrë që të bëjë të mundur dorëzimin e ofertës në kohë nga operatori ekonomik dhe, pa identifikuar burimin e kërkesës, duhet t'ua komunikojë sqarimin përkatës të gjithë operatorëve ekonomikë, që kanë tërhequr dokumentet e tenderit.

4. Ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit

1. Në çdo kohë para afatit të fundit për paraqitjen e ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i ndryshojë Dokumentet e Tenderit duke hartuar një shtojcë, me këto ndryshime.
2. Çdo shtojcë do të jetë pjesë e Dokumenteve të Tenderit dhe do të publikohet në të njëjtën mënyrë sic është bërë publikimi i Dokumentave të Tenderit.
3. Nëse ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit bëhet në gjysmën e parë të afatit për pranimin e Ofertave, autoriteti apo enti kontraktor mund të zgjasin afatin për pranimin e ofertave. Nëse dokumentet e tenderit ndryshohen në gjysmën e dytë të afatit për paraqitjen e ofertave, autoriteti/enti kontraktor zgjat afatin e fundit për paraqitjen e ofertave me të paktën 10 ditë për procedurat mbi kufirin e lartë monetar dhe me të paktën 7 ditë për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

B. PËRGATITJA E OFERTAVE

1. Shpenzimet e ofertimit

Operatori Ekonomik përballon të gjitha shpenzimet që lidhen me përgatitjen dhe paraqitjen e ofertës së tij, dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk ka detyrime apo përgjegjësi për këto shpenzime, pavarësisht nga zhvillimi apo rezultati i procedurës.

2. Gjuha e Ofertës

Oferta, si dhe të gjitha korrespondencat dhe dokumentet në lidhje me procedurën e prokurimit do të paraqiten në gjuhën/gjuhët e specifikuar në njoftimin e kontratës. Në procedurat e prokurimit nën kufijtë e lartë monetarë dokumentet e paraqitura në gjuhë të huaj duhet të shoqërohen nga një përkthim i noterizuar në gjuhën shqipe.

Në procedurat e prokurimit mbi kufijtë e lartë monetarë, një ofertë është e kualifikueshme edhe nëse një pjesë e

dokumentacionit të saj mund të jetë në gjuhën shqipe dhe një pjesë në gjuhën angleze.

3. Dokumentet përbërëse të Ofertës

Oferta do të përmbajë të gjitha dokumentet mbështetëse siç kërkohet nga Autoriteti/Enti kontraktor.

4. Formularët e tenderit dhe Listat e Çmimeve

Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Ofertës Ekonomike në përputhje me formularin e paraqitur në Seksionin II: Të gjithë Formularët shoqëruar duhet të plotësohen pa ndonjë ndryshim, nuk do të pranohet asnjë zëvendësues. Të gjitha vendet bosh duhet të plotësohen me informacionin e kërkuar.

Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, origjinali i ofertës duhet të shtypet ose të shkruhet me bojë që nuk fshihet. Të gjitha fletët e ofertës duhet të lidhen së bashku dhe të numerizohen. Të gjitha fletët e ofertës, përveç literaturës së pandryshueshme dhe të printuar duhet të pajisen me inicialet ose të nënshkruhen nga Personi (at) e Autorizuar. Çdo ndryshim në ofertë duhet të jetë i lexueshëm dhe i nënshkruar nga Personi (at) e Autorizuar.

5. Ofertat Alternative

Përveç nëse përshkruhet ndryshe në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit propozimet alternative ose kohët alternative për përfundimin, nuk do të merren parasysh.

6. Çmimet

1. Çmimet e ofruara nga Operatori Ekonomik në Formularin e Ofertës Ekonomike do të jenë në përputhje me kërkesat e specifikuara në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit.

2. Operatori Ekonomik duhet të plotësojë Formularin e Ofertës bashkangjitur me këto DT, duke përcaktuar shërbimet që do të kryhen dhe çmimin e tyre.

3. Të gjitha çmimet duhet të kuotohen në Monedhën sipas Njoftimit të Kontratës, duke përfshirë edhe tatimet dhe taksat që zbatohen, pa përfshirë TVSH-në. Nëse çmimet kuotohen në valutë të huaj siç përcaktohet në Njoftimin e Kontratës, atëherë ato duhet të konvertohen në Lekë shqiptare (Lekë) sipas kursit të këmbimit të caktuar nga Banka Qendrore e Shqipërisë në ditën e dërgimit për publikim të Njoftimit të Kontratës dhe duhet të ruhen në atë kurs deri në skadimin e periudhës së vlefshmërisë së ofertës.

4. Ofertuesi duhet të shënojë në Formularin e Ofertës, çmimet totale të Ofertës për të gjitha Shërbimet pa TVSH. Vlera e TVSH-së, kur aplikohet, i shtohet çmimit të dhënë dhe përbën vlerën totale të Ofertës.

5. Në rastin e një Marrëveshje Kuadër ku NUK përcaktohen të gjitha kushtet, çmimet për kontratat bazuar në Marrëveshjen Kuadër nuk janë të fiksuara, ato janë objekt i ndryshimit pas një mini – konkurrimi midis Operatorëve Ekonomikë, palë në Marrëveshjen Kuadër.

7. Monedhat

Monedha (at) e ofertave dhe monedha (at) e pagesës do të jenë siç specifikohet në njoftimin e kontratës.

8. Provueshmëria e Kualifikimeve të Operatorit Ekonomik

Për të provuar kualifikimet e tij për realizimin e Kontratës, Operatori Ekonomik do të japë informacionin e kërkuar në Seksionin II: Shtojcat.

9. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës

1. Ofertat do të jenë të vlefshme për periudhën e specifikuar në Njoftimin e Kontratës pas afatit të paraqitjes së Ofertave të përcaktuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor; Oferta për një periudhë më të shkurtër nuk është e vlefshme dhe do të refuzohet.

2. Sigurimi i Ofertës mund të paraqitet në njërin nga format e mëposhtme:

a) Pagesa nga ofertuesi, në vlerë monetare, në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor;

b) Garanci bankare;

c) Garanci sigurimi.

Dokumentet e mësipërme duhet të jenë të vlefshme gjatë gjithë periudhës së vlefshmërisë së Ofertës.

3. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës fillon nga momenti i hapjes së ofertave. Në çdo rast, të paktën 5 ditë para përfundimit të afatit të vlefshmërisë së ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Ofertuesit me shkrim të zgjasë periudhën e vlefshmërisë, deri në një datë të caktuar. Ofertuesi mund ta refuzojë këtë kërkesë me shkrim, pa humbur të drejtën për rimbursim të Sigurimit të Ofertës, kur ka një të tillë. Ofertuesi që bie dakord të zgjasë periudhën e vlefshmërisë së Ofertës

njofton Autoritetin/Entin Kontraktor me shkrim dhe paraqet një sigurim oferte të zgjatur, nëse ka pasur një të tillë. Oferta nuk mund të modifikohet. Nëse Ofertuesi nuk i përgjigjet kërkesës së bërë nga Autoriteti/Entin Kontraktor në lidhje me zgjatjen e periudhës së vlefshmërisë së Ofertës, ose nuk e pranon kërkesën në fjalë, ose nuk paraqet një sigurim të zgjatur të ofertës, kur kërkohet, atëherë Autoriteti/Enti Kontraktor e refuzon Ofertën.

Nëse autoriteti/Enti kontraktor nuk i ka bërë një kërkesë me shkrim operatorit ekonomik për të zgjatur periudhën e vlefshmërisë së ofertës, sipas parashikimit të paragrafit të parë të kësaj pike, atëherë operatori ekonomik nuk mund të penalizohet për këtë, pra sigurimi i ofertës së tij nuk konfiskohet.

10. Formati dhe Nënshkrimi i Ofertave

Në përgjigje të Njoftimit të Kontratës, çdo Operator Ekonomik paraqet ofertën sipas formularëve standard në këtë DT. Oferta nënshkruhet nga personi/personat përgjegjës të autorizuar për këtë qëllim.

D. PARAQITJA DHE HAPJA E OFERTAVE

11. Paraqitja e Ofertave

11.1 Në procedurat e prokurimit që zhvillohen me mjete elektronike, operatorët Ekonomikë duhet të ngarkojnë ofertën e tyre në sistemin e prokurimit elektronik, sipas përcaktimeve në manualët përkatëse.

11.2 Lidhur me procedurat e prokurimit, që zhvillohen në rrugë shkresore, Operatorët Ekonomikë duhet të paraqesin vetëm ofertën origjinale të mbyllur në një zarf jotransparent, të vulosur dhe të firmosur me emrin dhe adresën e Ofertuesit dhe të shënuar: "Ofertë për kryerjen e Shërbimeve; Njoftimi Nr. ___.

**“MOS E HAPNI, ME PËRJASHTIM TË RASTEVE KUR ËSHTË I PRANISHËM KOMISIONI I VLERËSIMIT TË OFERTAVE, JO PËRPARA -----
--- d/m/v, në orën-----”.**

12. Afati i fundit për paraqitjen e Ofertave

Oferta duhet të paraqitet brenda afatit të përcaktuar nga autoriteti/enti kontraktor. Nëse autoriteti/enti zgjat afatin kohor për pranimin e ofertave, operatorët ekonomikë, mund

të paraqesin ofertat e tyre brenda afatit të zgjatur.

Data e hapjes së ofertave do të jetë e njëjtë me afatin e fundit të paraqitjes së ofertave. Nëse për arsye objektive, të shkaktuara nga një situatë e paparashikuar nga autoriteti/enti kontraktor në kohën e fillimit të procedurës, është e pamundur të respektohet afati për hapjen e ofertave nga autoriteti ose enti kontraktor, arsyeja duhet të dokumentohet dhe të caktohet një datë e re për hapjen e ofertave.

ofertave nga autoriteti ose enti kontraktor, arsyeja duhet të dokumentohet dhe të caktohet një datë e re për hapjen e ofertave.

Ofertuesit ose përfaqësuesit e tyre të autorizuar, të cilët kanë paraqitur oferta, ftohen të marrin pjesë në hapjen e ofertave, nëse janë të interesuar. Mosparaqitja e tyre nuk pengon hapjen e ofertave.

13. Ofertat me vonesë

Autoriteti/Enti Kontraktor nuk merr në shqyrtim asnjë ofertë që vjen pas afatit të fundit për paraqitjen e tyre siç specifikohet në Njoftimin e Kontratës. Sistemi i prokurimit elektronik nuk lejon paraqitjen e ofertave që janë në tejkalim të afatit të fundit për paraqitjen e tyre.

14. Tërheqja, Zëvendësimi dhe Modifikimet

1. Operatori Ekonomik mund ta tërheqë, zëvendësojë ose modifikojë ofertën e tij, në cdo kohë deri përpara afatit të fundit të pranimit të ofertave.

2. Në procedurat e prokurimit të cilat zhvillohen në rrugë shkresore, ofertuesit mund të modifikojnë ose tërheqin ofertat e tyre me kusht që modifikimi ose tërheqja të bëhet para skadimit të afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave. Si modifikimet ashtu edhe tërheqjet duhet t'i komunikohen Autoritetit/Entit Kontraktor me shkrim, para datës së afatit të fundit për paraqitjen e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet: "MODIFIKIM OFERTE" ose "TËRHEQJE OFERTE".

it për paraqitjen e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet: "MODIFIKIM OFERTE" ose "TËRHEQJE OFERTE".

3. Asnjë ofertë nuk mund të tërhiqet, zëvendësohet ose modifikohet pas afatit të fundit për paraqitjen e ofertave.

15. Hapja e Ofertave

Ofertat hapen pas përfundimit të afatit të fundit të përcaktuar për pranimin e ofertave në dokumentat e tenderit.

E. SHQYRTIMI I OFERTAVE**16. Konfidencialiteti**

Autoriteti/enti kontraktor duhet të ruaj konfidencialitetin sipas përcaktimeve të nenit 16 të LPP-së.

17. Sqarimi i ofertave

Autoriteti/Enti Kontraktor, gjatë procesit të shqyrtimit dhe vlerësimit të ofertave, mund të kërkojë sqarime nga operatorët ekonomikë ofertues. Çdo sqarim i paraqitur nga Operatori Ekonomik që nuk i përgjigjet një kërkesë nga Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të merret në konsideratë. Nuk mund të kërkohet, ofrohet apo lejohet asnjë ndryshim në çmimet ose përmbajtjen e ofertave, përveç rasteve të konfirmimit të korigjimit të gabimeve aritmetike të konstatuara nga Autoriteti/Enti Kontraktor gjatë vlerësimit të ofertave.

18. Përgjegjshmëria e ofertave

1. Një ofertë e përgjegjshme/vlefshme është ajo që plotëson kërkesat e Dokumenteve të Tenderit pa devijime materiale, rezerva ose mospranim, siç përcaktohet më poshtë:

- (a) "**Devijim**" është shmangia nga kërkesat e specifikuar në Dokumentet e Tenderit;
- (b) "**Rezervim**" është përcaktimi i kushteve kufizuese ose mospranimi i plotë i kërkesave të specifikuar në Dokumentet e Tenderit; dhe
- (c) "**Mospranim**" është mosparaqitja e një pjesë ose e të gjithë informacionit ose dokumentacionit të kërkuar në Dokumentet e Tenderit.

2. Nëse një ofertë nuk i përgjigjet kërkesave të Dokumenteve të Tenderit, ajo refuzohet.

F. VLERËSIMI I OFERTAVE**19. Kualifikimi i Operatorit Ekonomik**

1. Për një pjesë të kritereve të pranimit të kërkuara në dokumentat e tenderit, Operatori Ekonomik duhet të paraqesë Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit si një provë paraprake në formën e një deklaratë, ku shprehet se Oferta e tij është në përputhje me Kërkesat Teknike, kushtet dhe kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe në

Dokumentet e Tenderit.

2. Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash. Operatori ekonomik mund të përdorë një formular vetëdeklarimi që është përdorur gjatë një procedure prokurimi të mëparshme, nëse informacioni që ajo përmban vazhdon të jetë i saktë dhe i vlefshëm.

3. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dokumentacionin e kërkuar për të gjitha kriteret për të cilat nuk lejohet vetdeklarim.

Në rastin e operatorëve ekonomikë të huaj, dokumentet duhet të paraqiten në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit. Në raste të dokumenteve që nuk lëshohen në vendin e origjinës, ky fakt duhet të provohet prej operatorëve ekonomikë.

4. Operatori Ekonomik është përgjegjës për të gjithë dokumentacionin e paraqitur si pjesë e Ofertës. Në rast të verifikimit të përmbajtjes së dokumentacionit të paraqitur, ose të Vetëdeklarimeve, kur përmbajtja e tyre nuk rezulton të jetë e vërtetë, Operatori Ekonomik është në kushtet e parashikuara në nenin 78, pika 1, gërma (a) të Ligjit për Prokurimin Publik (LPP).

20. Konvertimi në valutë të vetme

1. Për qëllime vlerësimi dhe krahasimi, monedha (et) e Ofertës do të konvertohet në një monedhë të vetme siç specifikohet në Njoftimin e kontratës.

21. Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese

1. Autoriteti/Enti Kontraktor përcakton ofertën ekonomikisht më të favorshme në bazë të kriterëve të përcaktimit të ofertës fituese që janë përcaktuar në Njoftimin e Kontratës dhe në Dokumentet e Tenderit si më poshtë.

Opsioni 1) – Oferta Ekonomikisht më e Favorshme, bazuar në kosto:

Në rastin kur oferta ekonomikisht më e favorshme identifikohet në bazë të koston, autoriteti ose enti

kontraktor duhet të argumentojë dhe të dokumentojë vendosjen e çdo kriteri që do të përdorë, si dhe peshën specifike për secilin kriter, konkretisht, pikët që do të ketë çdo kriter dhe mënyrën e llogaritjes së pikëve për ofertuesit e njëpasnjëshëm. Në çdo rast, kur kriteret janë më shumë se një, pesha e kriterit të çmimit nuk do të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që do të marrë një ofertë do të jenë 100 pikë.

Formula që zbatohet për llogaritjen e pikëve është si më poshtë:

$$P_o = P_{k1} + P_{k2} + P_{k3} + \dots$$

P_o - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

$P_{k1}/P_{k2}/P_{k3}/\dots$ - janë pikët për secilin kriter të vlerësuar, që mund të jetë kriter me trend zbritës ose me trend rritës.

a) Në rastet e vlerësimit të ofertës ekonomikisht më të favorshme, për kriteret me trend zbritës, zbatohet formula si më poshtë:

$$P_{k1} = V_{mink1} \times P_{maxk1} / O_{k1}$$

P_{k1} _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

V_{mink1} _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

P_{maxk1} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_{k1} _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b) Në rastet e vlerësimit të ofertës ekonomikisht më të favorshme, për kriteret me trend rritës, zbatohet formula si më poshtë:

$$P_{k1} = O_{k1} \times P_{maxk1} / V_{maxk1}$$

V_{maxk1} _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

P_{maxk1} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_{k1} _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

Në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme, autoritetet/entet kontraktore

mund të përdorin kriteret e vlerësimit, si më poshtë:

Propozimi Teknik do të ketë 80 pikë

Kriteret e Vlerësimit

Pikët

(i) Përvoja per Punë të Ngjashme të operatorit ekonomik

Nënkriteret⁴

i/a Përvoja për punë të ngjashme

Operatorët ekonomikë, mund të vlerësohen sipas kontratave të sukseshme të ngjashme me objektin e prokurimit.

i/b. Kapaciteti ekonomik dhe certifikatat e standardeve të cilësisë

Operatorët ekonomikë mund të vlerësohen sipas kapacitetit ekonomik dhe certifikatave të standardeve të cilësisë së paraqitur në ofertë.

(ii) Metodologjia e Propozuar

Nënkriteret

ii/a. Përqasja teknike dhe metodologjia

ii.b Plani i punës dhe grafiku i dorëzimit të projektit

ii.c. Organizimi i Stafit

ii/a. Përqasja teknike dhe metodologjia: Operatori ekonomik duhet të shpjegojë që i ka kuptuar objektivat e detyrës së dhënë në Termat e Referencës, përqasjen teknike, metodologjinë për të realizuar aktivitetet e ndryshme duke përfutur rezultatet e pritura dhe shkallën e detajimit të këtyre rezultateve, të paraqesin problemet kryesore dhe rëndësinë e tyre dhe të shpjegojë përqasjen teknike që do të adaptojnë për zgjidhjen e tyre. Gjithashtu, duhet të shpjegohet metodologjia që propozojnë të adoptojë dhe të paraqesin kompatibilitetin e këtyre metodologjive me përqasjen e propozuar, duke mos përsëritur/kopjuar Termat e Referencës

⁴ Në çdo rast, anëtarët e Komisionit të Vlerësimit të Ofertave në mënyrë individuale duhet të argumentojnë dhe dokumentojnë lidhur me mënyrën e pikëzimit nënkritereve.

ii/b. Plani i Punës dhe grafiku i dorëzimit të projektit:

Operatori ekonomik duhet të propozojë aktivitetet kryesore të detyrës, përmbajtjen dhe kohëzgjatjen e dorëzimit të projektit, fazat dhe ndërlidhjen midis tyre, etapat e dorëzimit të raporteve dhe projektit. Plani i propozuar i punës duhet të përputhet me përjasjen teknike dhe metodologjinë, duke treguar se i ka kuptuar kërkesat e Termat e Referencës në plan pune konkret. Gjithashtu, duhet të tregojë aftësinë për t'i transformuar kërkesat e Termave të Referencës në plan pune konkret.

ii/c. Organizimi dhe Staf: Operatori ekonomik duhet të përshkruajë kompozimin dhe strukturën e stafit të tij, listën e ekspertëve kryesore, stafin mbështetës, CV e firmës dhe personelin ekonomiko-administrativ.

(iii) Kualifikimet e Stafit Kryesor të Propozuar

Numri i pikëve që do të vendoset për çdo pozicion apo specialitet duhet të përcaktohet duke marrë në konsideratë nënkriteret e mëposhtme dhe peshën përkatëse në përqindje:

a- Kualifikim i përgjithshëm

b. Eksperienca në fushën përkatëse

- Kualifikimi i përgjithshëm përfshin: arsimimin përkatës dhe trajnimet, vitet e eksperiencës.
- Eksperienca në fushën përkatëse përfshin: eksperienca në sektorin specifik, fushën përkatëse, të lidhura këto me pozicionin e përcaktuar në stafin kryesor.

2. Vlerësimi i Propozimeve Ekonomike kryhet sipas formulës së mëposhtme:**Propozimi Ekonomik do të ketë 20 pikë**

Pe- Pikët për Propozimin Ekonomik

Çu- Çmimi më i Ulët i Ofruar

Ç – Çmimi Ofertues i Radhës (*duke filluar nga çmimi më i ulët*)

$$Pe = 100 \times \frac{\text{Çu}}{\text{Ç}}$$

(çmimi më i ulët = pikët maksimale për propozimin ekonomik)

Vlerësimi përfundimtar

Peshat për Propozimet Teknike dhe Financiare janë dhënë si

më poshtë:

Pesha për Propozimin Teknik: $X = (\text{pikët e propozimit teknik} \times 0.8)$

pesha për Propozimin Ekonomik: $Y = (\text{pikët e propozimit ekonomik} \times 0.2)$

Oferta më e mirë do të jetë sipas kombinimit të pikëve të propozimit teknik dhe propozimit ekonomik. Formula e llogaritjes është si më poshtë:

Oferta më e mirë = $X + Y$

Opsioni 2) – Oferta Ekonomikisht më e Favorshme, Bazuar në Çmim:

Kontrata do t'i jepet ofertuesit i cili ka ofruar çmimin më të ulët të ofertës.

SHËNIM: 1. Autoriteti/Enti Kontraktor do të zgjedhë vetëm një nga Opsionet si kriter i vlerësimit. Përdorimi i të dy opsioneve në DT e bën procedurën të pavlefshme.

2. Autoriteti/Enti Kontraktor përdor si kritere vlerësimi një nga kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës.

3. Autoriteti/Enti Kontraktor do t'i japë kontratën Operatorit Ekonomik, Oferta e të cilit ka rezultuar të jetë ekonomikisht më e favorshme.

22. Korrigjimi i gabimeve aritmetike dhe ofertave anomalisht të ulëta

1. Autoriteti/Enti Kontraktor kontrollon ofertat e paraqitura nëse kanë gabime aritmetike. Nëse ofertat rezultojnë me gabime aritmetike, autoriteti/enti i korrigjon këto gabime si më poshtë:

- (a) Nëse ka ndonjë mospërputhje midis çmimit për njësi dhe çmimit total, që rezulton nga shumëzimi i çmimit të njësisë me sasinë, çmimi i njësisë mbizotëron dhe çmimi total korrigjohet në bazë të tij. Në këtë rast, do të korrigjohet edhe shuma në fjalë, e cila ka lidhje me gabimin.
- (b) Nëse ka ndonjë mospërputhje tek çmimi total, kur totali është shuma ose diferenca e nëntotaleve, çmimi i nëntotalit mbizotëron dhe çmimi total korrigjohet në

bazë të tij. Në këtë rast, do të korrigjohet edhe shuma në fjalë, e cila ka lidhje me gabimin.

- (c) Nëse ka ndonjë mospërputhje ndërmjet shumës në fjalë dhe shumës në shifra, mbizotëron shuma në fjalë. Bën përjashtim nga ky rregull situata kur, shuma në fjalë ka mospërputhje me shumën në shifra, ndërkohë që kjo e fundit nuk ka gabime aritmetike në përlllogaritjen e zërave të ofertës.

Në çdo rast, Ofertat me gabime aritmetike refuzohen kur:

- shumat absolute të të gjitha korrigjimeve janë më shumë se 2% e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar;
- shuma absolute e të gjitha korrigjimeve është më pak se 2%, por nuk pranohet korrigjimi nga ofertuesi.

2. Në rastin kur janë të vlefshme dy ose më pak oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët kur ajo është ulur më shumë se 25% të fondit limit të përlllogaritur.

Në rast kur janë të vlefshme tre ose më shumë oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët nëse vlera e saj do të jetë më e vogël se 85% e mesatares së ofertave të vlefshme.

Në procedurat e prokurimit me vlerë nën kufijtë e lartë monetarë, nëse një apo disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, Komisioni i Vlerësimit të Ofertave i refuzon ato, duke i skualifikuar nga procedura, pa i kërkuar sqarim ofertuesit/sve.

Në procedurat e prokurimit me vlerë mbi kufijtë e lartë monetarë, nëse një apo disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, Komisioni i Vlerësimit të Ofertave duhet ti kërkojë operatorit ekonomik të paraqesë brenda tre ditëve pune, shpjegime të çmimit ose kostove të propozuara në ofertë, në përputhje me nenin 93 të LPP-së dhe të vlerësojnë informacionin e dhënë, në konsultim me ofertuesin, në përputhje me dispozitat e këtij neni.

Në çdo rast, ofertuesi ka detyrimin të justifikojë dhe dokumentojë me prova me shkrim, shpjegime për elementin/elementët specifike të ofertës, në përputhje me kërkesat e nenit 93 të LPP-së.

2.1 Formula që duhet zbatuar, për të vlerësuar një ofertë

anomalisht të ulët, në rastin kur ekzistojnë tre ose më shumë oferta të vlefshme, është si më poshtë:

O - Oferta

MO – Mesatarja e ofertave të vlefshme

N - Numri i ofertave të vlefshme

PR (Zm) – Zbritje e mundshme

MO = O1 + O2 + O3 + ... On / N

PR = 85 % Mo

Vlera e ofertave të vlerësuara < .. PR rrjedhimisht oferta është anomalisht e ulët.

3. Nëse një Operator Ekonomik nuk pranon korrigjimin e gabimeve aritmetike, ose nëse Ofertuesi nuk arrin të japë një justifikim për të bindur Autoritetin/Entin Kontraktor, në rast të një oferte anomalisht të ulët, Oferta e tij do të refuzohet.

4. Procesi i hedhjes së shortit

Nëse dy ose më shumë oferta kanë të njëjtin çmim më të ulët ose kanë të njëjtat pikë, atëherë fituesi përcaktohet me short, në prani të ofertuesve. Ofertuesit njoftohen për datën dhe kohën e hedhjes së shortit. Mospjesëmarrja e ofertuesve gjatë procesit të hedhjes së shortit nuk përbën arsye për skualifikim.

D. DHËNIA E KONTRATËS

23. Njoftimi i Fituesit

1. Brenda afatit të vlefshmërisë së Ofertës, Autoriteti/Enti Kontraktor njofton Operatorin Ekonomik të suksesshëm se, Oferta e tij është pranuar, dhe është shpallur fituese.

24. Nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër/ Kontratës

1. Pas konfirmimit të fituesit/ve Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit, nënshkruan dhe fton Operatorin/ët e suksesshëm Ekonomik të nënshkruajë Marrëveshjen kuadër/Kontratën.

2. Autoriteti/Enti Kontraktor i kërkon fituesit një sigurim për realizimin e Kontratës. Shuma e mbulimit për realizimin e kontratës do të jetë 10% e vlerës së Kontratës. Formulari i Sigurimit të Kontratës, dorëzohet

para nënshkrimit të Kontratës.

Sigurimi për realizimin e kontratës mund të paraqitet në një nga format e mëposhtme:

- a) mundësi pagese nga ofertuesi në vlerë monetare, në llogarinë e autoritetit ose entit kontraktor;
- b) garanci bankare
- c) garanci nga shoqëri sigurimi.

DH. ANKESAT

25. Procedura e ankesës

1. Çdo Operator Ekonomik, i cili ka interes të ligjshëm për objektin e prokurimit dhe rrezikon të dëmtohet nga vendimmarrja e autoritetit/entit kontraktor mund të paraqesë ankesë njëkohësisht pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik në lidhje me Dokumentet e Tenderit, kualifikimin, përzgjedhjen ose përcaktimin e ofertës fituese, sipas parashikimeve në LPP dhe aktet nënligjore, në Sistemin e Ankesave Elektronike.
2. Në rastet e ankesave për vendimet e autoritetit ose entit kontraktor për përzgjedhjen e kandidatëve pas fazës së parakualifikimit ose për procesin e vlerësimit të ofertave, operatorët ekonomikë, të cilët kanë marrë pjesë në procedurën e prokurimit dhe mund të cenohen nga ankesa e paraqitur, kanë të drejtë të paraqesin argumentet e tyre në lidhje me këtë të fundit njëkohësisht pranë autoritetit ose entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik.

Kundër vendimit të autoritetit ose entit kontraktor, operatorët ekonomikë të interesuar, të cilët kanë paraqitur argumentet e tyre në lidhje me ankesën, kanë të drejtën të ankohen pranë Komisionit të Prokurimit Publik.

3. Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Komisionit të Prokurimit Publik që të lëshojë masa të ndërmjetme për mospezullimin e procedurës së prokurimit.

E. ANULIMI I PROCEDURËS

26. Anulimi i procedurës

1. Autoriteti / Enti kontraktor publikon Njoftimin për

Anulimin e Procedurës së Prokurimit, në të njëjtën mënyrë siç publikon Njoftimin e Kontratës, jo më vonë se 5 (pesë) ditë nga data e skadimit të afatit të fundit për paraqitjen e ankesave, ose dhënien e vendimit përfundimtar për ankimin.

2. Autoriteti/ enti kontraktor anulon procedurën e prokurimit në rastet kur:

a) nuk është paraqitur asnjë kërkesë e përshtatshme në procedurat me faza;

b) nuk është paraqitur asnjë ofertë e përshtatshme në procedurat me një fazë;

c) konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;

d) për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor ka ndryshuar;

e) Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin në përputhje me parashikimet në LPP;

Gjithashtu, Titullari i autoritetit/entit vendos anulimin e procedurës sipas përcaktimeve në nenin 19 të LPP dhe nenin 75 të VKM 285/2021, të ndryshuar.

3. Kur procedura e prokurimit publik anulohet në përputhje me shkronjën "d" të paragrafit 2, autoriteti/ enti kontraktor nuk duhet të shpallë një procedurë të re për të njëjtin objekt të prokurimit dhe me të njëjtat të dhëna.

4. Nëse, Autoriteti/Enti Kontraktor duhet të rishpallë një procedurë të re për të njëjtin objekt të prokurimit dhe me të njëjtat të dhëna, nuk duhet të vijojë me rishpalljen e saj në Sistemin e Prokurimit Elektronik përpara përfundimit të afateve të ankimimit/shqyrtimit të ankesave dhe vendimit të marrë lidhur me to.

SEKSIONI II: LISTA E SHTOJCAVE

Shtojca 1: Formulari i Ofertës [Ekonomike](#)

Shtojca 2: Lista e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit

Shtojca 3: Formulari i Sigurimit të Ofertës

Shtojca 4: Lista e Informacionit Konfidencial

Shtojca 5: Deklaratë mbi disponueshmërinë e anëtarit të stafit

Shtojca 6: Formulari i Specifikimeve Teknike

Shtojca 7: Formulari i Shërbimeve dhe Grafikut të ekzekutimit

Shtojca 8: Formulari i Termave të Referencës

Shtojca 9: Formulari i Krieteve të Përzgjedhjes së Ofertuesve

Shtojca 10: Formulari Përmbledhës i Vetëdeklarimit

Shtojca 11: Formulari i Njoftimit të skualifikimit

Shtojca 12: Formulari i Njoftimit të Fituesit, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimimit

Shtojca 13: Formulari i Njoftimit të Fituesit, në përfundim të afateve të ankimit

Shtojca 14: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimimit.

Shtojca 15: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër, në përfundim të afateve të ankimit.

Shtojca 16: Formulari i Njoftimit të Anulimit të Procedurës së Prokurimit, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimimit

Shtojca 1.

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE⁵

Data:

Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:

Për: **[Operatori Ekonomik shënon emrin e Autoritetit/Entit Kontraktor]**

Emri i ofertuesit dhe NIPT-i **[Operatori Ekonomik shënon emrin e ofertuesit dhe NIPT-in]**

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

- (a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:*[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]*, përfshirë sgarimet dhe Shtojcat e nxjerra.
- (b) Ne *[vendos emrin e Operatorit Ekonomik dhe numrin unik të identifikimit, dhe/ose anëtarët e BOE, nëse është rasti]*, nuk jemi -të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike dhe jemi në përputhje me kërkesat e kualifikimit dhe kërkesat specifike të kontratës siç specifikohet në njoftimin e kontratës *[vendos objektin e procedurës së prokurimit/lotit]*.
- (c) Ne ofrojmë të kryejmë për Autoritetin/Entin Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit Kontraktor]**, në përputhje me Dokumentet e Tenderit (shih më poshtë), Shërbimet për **[vendosni CPV-në e procedurës/Lotit përkatës nga Njoftimi i Kontratës të publikuar në SPE]** në përputhje me Ofertën Teknike, me çmimet e renditura në Listën e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit dhe në përputhje me Termat dhe Kushtet e Kontratës, të cilat reflektohen në Dokumentet e Tenderit.
 - (d) Oferta jonë është në përputhje me dokumentet e mëposhtme:
 1. Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë;
 2. Njoftimin e Kontratës;
 3. Kriteret e Përzgjedhjes;
 4. Specifikimet teknike, grafikun e ekzekutimit dhe termat e referencës;
 5. Kushtet e Përgjithshme të Kontratës;
 6. Kushtet e Veçanta të Kontratës;

⁵ Vlera e ofertës ekonomike nuk duhet të kalojë dy shifra pas presjes dhjetore.

7. Lista e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit.

- (e) Çmimi total i Ofertës sonë, **pa TVSH**, është: ----- **[Operatori Ekonomik e vendos në shifra dhe fjalë];**
- (f) Çmimi total i Ofertës sonë, **me TVSH**, është: ----- **[Operatori Ekonomik e vendos në shifra dhe fjalë];**

| | |
|---|--|
| Emri i përfaqësuesit të ofertuesit | |
| Nënshkrimi | |
| Vula | |
| Datë _____ | |

Shtojca 2.*(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)***LISTA E ÇMIMEVE SIPAS ELEMENTËVE PËRBËRËS TË SHËRBIMIT****Data:** _____**Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:**
_____**Emri dhe numri unik i identifikimit të Operatorit Ekonomik/Operatorëve ekonomikë (në rast BOE):** _____**Monedha:** _____

Në rast të mospërputhjes midis çmimit për njësi dhe totalit, do të zbatohen rregullat e përcaktuara në Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Çmimet dhe monedhat të jenë në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Të gjithë elementëve përbërës të ofertës ekonomike duhet t'u vendoset çmimi i ofruar në këtë Listë, pasi elementët e Ofertës Ekonomike pa vlerë do të konsiderohen si shërbime të paofruara dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | |
|---------------------------|---|--------------|------------------------|-----------------------------|-------|
| Nr. | Përshkrimi i elementëve të përbërës të Ofertës Ekonomike | Sasia | çmimi për njësi | Çmimi total (3 x 4X) | |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4 | | | | | |
| | Çmimi total | | | | _____ |
| Çmimi Neto pa TVSH | | | | | |
| TVSH (%) | | | | | |

| | |
|---|--|
| Çmimi total me TVSH: | |
| Emri i përfaqësuesit të ofertuesit | |
| Nënshkrimi | |
| Vula | |
| Datë _____ | |

Shtojca 3.

[Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

[Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve]

FORMULARI I SIGURIMIT TË OFERTËS

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor]

Në emër të: [Emri dhe adresa e ofertuesit të siguruar]

* * *

Procedura e prokurimit [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]/Nr. Referencës në faqen e APP-se

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të siguruar] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës] / është garantuar pranë [emri dhe adresa e kompanisë së sigurimit] me një vlerë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ofertës, dorëzuar nga operatori i lartpërmendur ekonomik.

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit/entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mospërmbushjen e njërit nga kushtet e mëposhtme:

- Ofertuesi e ka tërhequr ose ka ndryshuar ofertën, pas afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave ose para afatit përfundimtar, nëse është përcaktuar kështu në dokumentat e tenderit;
- Ofertuesi ka refuzuar nënshkrimin e kontratës së prokurimit kur autoriteti/enti kontraktor e kërkon një gjë të tillë;
- Ofertuesi nuk ka paraqitur sigurimin e kontratës, ku oferta është shpallur fituese ose nuk ka plotësuar ndonjë kusht tjetër përpara nënshkrimit të kontratës së përcaktuar në dokumentat e tenderit.

Ky Sigurim është i vlefshëm për periudhën e specifikuar në [njoftimin e kontratës].

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimit]

Shtojca 4.

(Shtojcë për tu paraqitur nga Operatori Ekonomik, nëse është rasti)

Lista e Informacionit Konfidencial

(Shkruani informacionin që dëshironi të mbetet konfidencial)

| Lloji, natyra e informacionit që duhet mbajtur konfidencial | Numri i faqeve dhe pikave në DST që dëshironi të mbeten konfidenciale | Arsyet e mbajtjes konfidencial të këtij informacioni | Afati i fundit për mbajtjen konfidencial të këtij informacioni |
|---|---|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VËMENDJE

Çdo e dhënë që nuk është regjistruar si konfidenciale do të konsiderohet se për të është dhënë pëlqimi i mbajtësit të një informacioni të tillë dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të jetë përgjegjës për nxjerrjen e këtij informacioni.

Nuk konsiderohet se përbën sekret tregtar informacioni që duhet të bëhet publik sipas ligjit, që ka të bëjë me një shkëlqje të ligjit ose që duhet të publikohet në bazë të praktikave të mira tregtare dhe parimeve të etikës tregtare. Konkretisht: Operatori ekonomik nuk mund të klasifikojë si konfidencial: çmimin e ofertës, listën e çmimeve, katalogun, informacionin lidhur me kriteret e përzgjedhjes së ofertës, dokumentet publike, fragmente nga regjistrat publikë dhe informacione të tjera që duhet të bëhen publike ose që nuk janë konfidenciale në përputhje me legjislacionin në fuqi.

Përfaqësuesi i Ofertuesit

Nënshkrimi

Vula

Shtojca 5.

(⁶Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik)

DEKLARATË

Mbi disponueshmërinë e anëtarit të stafit

Deklaratë për procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti/Enti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Unë i nënshkruari _____, në cilësinë e anëtarit të stafit të operatorit ekonomik “.....” për procedurën e prokurimit me objekt _____ nën përgjegjësinë time personale, **Deklaroj** se:

1. Autorizoj VETËM operatorin ekonomik “.....” të paraqesë personin tim dhe të gjithë dokumentacion e nevojshëm, si anëtar i stafit të tij në procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti/Enti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Deklarimi i personit tim, si anëtar i stafit nga ana e çdo operatori ekonomik tjetër, për procedurën e prokurimit me objekt është i pamiratur dhe pa pëlqimin e personit tim.

2. Jam i disponueshëm në realizimin e objektit të prokurimit, sipas kushteve dhe afateve të përcaktuara nga autoriteti/enti kontraktor.

Data e dorëzimit të deklaratës _____

Emri, Mbiemri, Nënshkrimi

Vula

⁶ Kjo Shtojcë do të paraqitet në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale, ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme.

Shtojca 6.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

“SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI, PËR SPITALIN RAJONAL “MEMORIAL” FIER”

Specifikimet Teknike të shërbimeve objekt i prokurimit, duhet të përshkruhen sa më saktë dhe plotësisht, për sa të jetë e mundur, duke krijuar kushte për konkurrencë të paanshme dhe të hapur midis të gjithë kandidatëve dhe ofertuesve. Specifikimet teknike, me përjashtim të rasteve plotësisht të justifikuara, duhet të hartohen në mënyrë të tillë që të marrin parasysh kriteret e aksesit për personat me aftësi të kufizuara ose projektimin për të gjithë përdoruesit, siç kërkohet nga ligji në fuqi.

SHËNIM: Në Specifikimet Teknike, nuk duhet të përshkruhet asnjë markë specifike prodhimi ose burim ose proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një Operator specifik Ekonomik ose ndonjë markë tregtare, patentë, tip ose origjinë ose prodhim specifik, për të favorizuar ose eliminuar ndërmarrje ose produkte të caktuara. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste të jashtëzakonshme kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë ose e kuptueshme për të përshkruar objektin e Kontratës. Referencat e tilla duhet të shoqërohen me fjalët "ose ekuivalent".

Në hartimin e specifikimeve teknike, autoritetet /entet kontraktore mbajnë në konsideratë detyrimet e përcaktuara në legjislacionin përkatës në fushat, si më poshtë:

- a) Kërkesat minimale të performancës së energjisë, siç përcaktohet në legjislacionin në fuqi për efijencën e energjisë dhe për performancën energjetike në ndërtesa, konsumin e energjisë dhe burimeve të tjera të produkteve me ndikim në energji, përfshirë parashikimet për përdorimin e etiketave për produktet me ndikim në energji;
- b) Specifikimet teknike për produkte të caktuara, siç përcaktohet në aktet ligjore dhe nënligjore të fushës me qëllim përmirësimin e performancës energjetike dhe uljen e ndikimit;
- c) Çdo parashikim tjetër që buron nga legjislacioni mjedisor, energjetik, social dhe i punës.

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

Perberja e Dietave

Sasia e parashikuar për 48 muaj, paraqitet si më poshtë:

| Nr | Përshkrimi | Specifikime | Total 48 mujor |
|---------------|-------------|---|----------------|
| 1 | Dieta Nr.1 | Dieta normale | 43 168 |
| 2 | Dieta Nr 2 | Hidrike B-1 | 54 |
| 3 | Dieta Nr 2 | Hidrike A | 168 |
| 4 | Dieta Nr 2 | Hidrike B-2 | 74 |
| 5 | Dieta Nr.3 | Dieta ne semundjet infektive | 139 |
| 6 | Dieta Nr.4 | Dieta e lenget | 251 |
| 7 | Dieta Nr.5 | Dieta e qullet 1/2 e lenget | 27 694 |
| 8 | Dieta Nr.6 | Dieta ne E hepatopatike ne fazen akute e subakute | 16 |
| 9 | Dieta Nr.7 | Dieta ne hepatopatike | 1 518 |
| 10 | Dieta 8 | Dieta per ulcerozen – Hipo e Normokalorike | 8 |
| 11 | Dieta 8.1 | Normokalorike perdoret ne gastritet hiperacide ne ulcerat gastrike e duodenale ne fazen aktive pa hemoragji dhe ne fazen e cikatrizimit | 8 |
| 12 | Dieta Nr. 9 | Dieta per entero-kolite | 66 |
| 13 | Dieta Nr.10 | Dieta pa gluten | 32 |
| 14 | Dieta Nr.11 | Hipoproteike shume e varfer ne Na 20 gr proteina | 70 |
| 15 | Dieta Nr.12 | Dieta diabetike | 16 271 |
| 16 | Dieta Nr.13 | Dieta diabetikesh e varfer | 2 072 |
| Totali | | | 91 609 |

PËRMBAJTA E DIETAVE

DIETA NORMALE - DIETA NR.1

2773kkal (prot. 100gr,lipide 77gr,glucide 420gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------|------|-------|
| 1 | Qumesht | ml | 300 |
| 2 | Sheqer | gr | 15 |
| 3 | Buke | gr | 250 |
| 4 | Oriz/Makarona | gr | 150 |
| 5 | Vaj | ml | 30 |
| 6 | Mish | gr | 150 |
| 7 | Djath/Gjize | gr | 80 |
| 8 | Gjalp | gr | 10 |

| | | | |
|----|-----------|----|-----|
| 9 | Zarzavate | gr | 500 |
| 10 | Fruta | gr | 300 |

✚ DIETA ADULT -DIETE NR. 2 (HIDRIKE A)

102kkal(prot. 3.5gr,lipide 9.8gr,glucide 0gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|----------------------|------|-------|
| 1 | Leng mishi/zarzavate | gr | 1000 |
| 2 | Djathe I grire | gr | 100 |

✚ DIETA ADULT- DIETE NR. 2 (HIDRIKE B - 1)

400 kkal(prot. 0gr,lipide 0 gr,glucide100gr.) Dieta tip per 24 ore

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|--------------|------|-------|
| 1 | Leng frutash | gr | 1000 |
| 2 | Sheqer | gr | 100 |

✚ DIETA ADULT DIETE NR. 2 (HIDRIKE B 2)

400 kkal(prot. 0gr,lipide 0 gr,glucide100gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|-------------|------|-------|
| 1 | Uje | ml | 1000 |
| 2 | Sheqer | gr | 100 |

✚ DIETA ADULT - DIETE NR. 3 (DIETE NE SEMUNDJET INFEKTIVE)

2613kkaL(.80gr.proteina,61gr.lipide,436 gr.glucide

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|----------------|------|-------|
| 1 | Qumesht/Kos | ml | 200 |
| 2 | Sheqer | gr | 20 |
| 3 | Recel /prevede | gr | 100 |
| 4 | Oriz/Makarona | gr | 130 |
| 5 | Buke | gr | 160 |
| 6 | Vaj | ml | 30 |
| 7 | Mish | gr | 140 |
| 8 | Patate | gr | 200 |
| 9 | Zarzavate | gr | 200 |
| 10 | Djath pa kripe | gr | 100 |
| 11 | Gjalp | gr | 5 |
| 12 | Fruta | gr | 400 |

✚ DIETA ADULT - DIETE LENGET (Dieta nr.4)

2129 Kkal.(70 gr.prot,95.3gr lipide,248 gr.glucide)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------------------|--------|-------|
| 1 | Sheqer | gr | 60 |
| 2 | Vaj | ml | 30 |
| 3 | Mish | gr | 60 |
| 4 | Miell orizi | gr | 60 |
| 5 | Krem qumeshti (pana) | gr | 50 |
| 6 | Xhelatin frutash (recel) | gr | 50 |
| 7 | Biskota | gr | 20 |
| 8 | Veze | kokerr | 1 |
| 9 | Fruta | gr | 500 |

✚ DIETA ADULT - DIETE nr.5 (Diete e qullet , 1/2 e lenget)

1616kkal,(prot.80gr.ynd.12gr,gluc.297 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|--------------|--------|-------|
| 1 | Qumesht /kos | ml | 700 |
| 2 | Sheqer | gr | 60 |
| 3 | Biskota | gr | 100 |
| 4 | Vaj | ml | 30 |
| 5 | Oriz | gr | 50 |
| 6 | Mish | gr | 120 |
| 7 | Patate | gr | 200 |
| 8 | Fruta | gr | 400 |
| 9 | Djath | gr | 30 |
| 10 | Veze | kokerr | 1 |

✚ DIETA ADULT DIETE Nr.6 (DIETA NE HEPATOPATIKE NE FAZEN AKUTE E SUBAKUTE)

2098kkal,(prot.90gr.ynd. lipide .50gr,gluc.322 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------|------|-------|
| 1 | Qumesht / KOS | ml | 200 |
| 2 | Sheqer | gr | 15 |
| 3 | Oriz/Makarona | gr | 120 |
| 4 | Vaj | ml | 10 |
| 5 | Gjalp | gr | 5 |
| 6 | Mish | gr | 160 |
| 7 | Patate | gr | 200 |

| | | | |
|----|-----------|----|-----|
| 8 | Zarzavate | gr | 200 |
| 9 | Buke | gr | 120 |
| 10 | Djath | gr | 100 |

DIETA ADULT DIETE Nr.7 (DIETA NE HEPATOPATIKE NE FAZEN AKUTE E SUBAKUTE)

1532kkal,(prot.82gr . lipide .16 gr,gluc.265 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------|--------|-------|
| 1 | Qumesht / KOS | ml | 1500 |
| 2 | Sheqer | gr | 20 |
| 3 | Oriz | gr | 100 |
| 4 | Gjalp | gr | 20 |
| 5 | Veze | kokerr | 1 |
| 6 | Patate | gr | 250 |
| 7 | Buke | gr | 60 |
| 8 | Djath I njome | gr | 70 |

DIETA ADULT DIETE NR. 8 (DIETE ULCEROZE- HIPO ENORMOKALORIKE)

Hipokalorike 1857kkal.80gr. Proteina,57gr lipide,256gr.glucide

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------|------|-------|
| 1 | Qumesht/kos | ml | 400 |
| 2 | Sheqer | gr | 10 |
| 3 | Oriz/Makarona | gr | 100 |
| 4 | Vaj | ml | 15 |
| 5 | Mish | gr | 130 |
| 6 | Buke | gr | 120 |
| 7 | Djath | gr | 70 |
| 8 | Zarzavate | gr | 350 |
| 9 | Fruta | gr | 500 |

DIETA ADULT DIETA NR.8.1 (DIETE NORMOKALORIKE)

2709kkal.(Proteina 98gr., lip 73 gr, gluc 415gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------|------|-------|
| 1 | Qumesht/kos | ml | 500 |
| 2 | Sheqer | gr | 20 |
| 3 | Oriz/Makarona | gr | 150 |
| 4 | Vaj | ml | 20 |
| 5 | Mish | gr | 150 |

| | | | |
|----|-----------|--------|-----|
| 6 | Buke | gr | 120 |
| 7 | Djath | gr | 120 |
| 8 | Ose veze | kokerr | 2 |
| 9 | Zarzavate | gr | 500 |
| 10 | Fruta | gr | 500 |

✚ DIETA ADULT DIETE NR.9 ENEROKOLITE

2079kcal,(prot.70gr.LIP .63gr,gluc.308 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|--------------------------------|------|-------|
| 1 | Caj,leng frutash ,caj kamomili | ml | 200 |
| 2 | Sheqer | gr | 10 |
| 3 | Buke | gr | 140 |
| 4 | Oriz | gr | 130 |
| 5 | Gjalp | gr | 30 |
| 6 | Mish | gr | 100 |
| 7 | Karota , Patate | gr | 400 |
| 8 | Fruta | gr | 200 |
| 9 | Djath | gr | 100 |

✚ DIETA ADULT - DIETE NR.10 (DIETA PA GLUTEN)

2764 kkal,(prot.100gr .lipide78.5gr,gluc385.5 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|-------------|-------|-------|
| 1 | Qumesht/kos | ml | 550 |
| 2 | Sheqer | gr | 20 |
| 3 | Djath | gr | 50 |
| 4 | Veze | koker | 1 |
| 5 | Gjalp | gr | 15 |
| 6 | Vaj | gr | 15 |
| 7 | Zarzavate | gr | 550 |
| 8 | Mish | gr | 200 |
| 9 | Oriz | gr | 150 |
| 10 | Fruta | gr | 400 |
| 11 | Buke Misri | gr | 200 |

✚ DIETA ADULT - DIETE nr.11 (HIOPROTEIKE SHUME E VERFER NE NA- 20GR PROTEINA)

2207kcal,(prot.21gr .lipide75 gr,gluc 362 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|-------------|------|-------|
|-----|-------------|------|-------|

| | | | |
|---|----------------------------|--------|-----|
| 1 | Leng frutash , caj | ml | 400 |
| 2 | Sheqer | gr | 40 |
| 3 | Recel, marmalate | gr | 100 |
| 4 | Oriz, makarona/pa proteina | gr | 150 |
| 5 | Veze | kokerr | 1 |
| 6 | Fruta | gr | 400 |
| 7 | Zarzavate | gr | 200 |
| 8 | Djath | gr | 30 |

✚ **DIETA ADULT - DIETE DIABETIKE (Dieta nr.12)**

Kjo diete varion nga 800- 3000 kkal , diapazon qe perfshin diabetiketo-obeze dhe ata te dobët. Dieta me diabetiket me diabet te ekuilibruar.

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|-------------|--------|-------|
| 1 | Qumesht/kos | ml | 600 |
| 2 | Buke | gr | 150 |
| 3 | Zarzavate | gr | 500 |
| 4 | Veze | kokerr | 1 |
| 5 | Djath | gr | 50 |
| 6 | Gjalp | gr | 20 |
| 7 | Oriz | gr | 100 |
| 8 | Mish | gr | 100 |
| 9 | Vaj | ml | 25 |
| 10 | Fruta | gr | 500 |

✚ **DIETA ADULT - DIETE NR.13 (DIETA NORMOKALORIKE SHUME E VARFER NE NA)**

2280Kkal(prot.90gr.lip.64 gr.gluc.336 gr.)

| Nr. | Asortimenti | Nj.m | Sasia |
|-----|---------------|--------|-------|
| 1 | Qumesht/kos | ml | 200 |
| 2 | Veze | kokerr | 1 |
| 3 | Buke Pa kripe | gr | 160 |
| 4 | Oriz | gr | 130 |
| 5 | Vaj | ml | 30 |
| 6 | Mish | gr | 100 |
| 7 | Gjize | gr | 50 |
| 8 | Zarzavate | gr | 400 |
| 9 | Gjalp | gr | 10 |
| 10 | Fruta | gr | 350 |

MATERIALE & MJETE PROFESIONALE TË DOMOSDOSHME INVENTARI I IMËT QË DUHET TË KETË KONTRAKTUESI:

✚ Pajisje kuzhine

| Nr. | Emërtimi | Nësia | Sasia minimale |
|------------|---|--------------|-----------------------|
| 1 | Tenxhere e madhe profesionale / bolitore me gaz dhe korent. | Copë | 4 |
| 2 | Banak shërbimi ngrohës / ftohës/ neutro | Copë | 2 |
| 3 | Bolierë | Copë | 4 |
| 4 | Tigan i madh profesional (braziere) | Copë | 2 |
| 5 | Dhoma frigoriferike | Copë | 2 |
| 6 | Frigorifer freskues/ngrirës | Copë | 4 |
| 7 | Frulorë | Copë | 3 |
| 8 | Furrë profesionale me gaz / me korent | Copë | 3 |
| 9 | Makinë grirëse mishi | Copë | 2 |
| 10 | Makinë grirëse zarzavatesh | Copë | 2 |
| 11 | Karrela shërbimi në kuzhinë | Copë | 10 |
| 12 | Karrike | Copë | 30 |
| 13 | Karroca transporti ushqimi | Copë | 2 |
| 14 | Karroca termike shërbimi ushqimi (banjomari) | Copë | 20 |
| 15 | Karroca shërbimi për mbledhje tabaka shërbimi | Copë | 50 |
| 16 | Lavamanë inox | Copë | 30 |
| 17 | Peshore të ndryshme | Copë | 30 |
| 18 | Qëruese patatesh | Copë | 2 |
| 19 | Shtrydhëse frutash | Copë | 1 |
| 20 | Sobë me vatra gaz /korent | Copë | 2 |
| 21 | Trung mishi | Copë | 1 |
| 22 | Tavolina shërbim ngrënie | Copë | 14 |
| 23 | Tavolina pune inox | Copë | 20 |
| 24 | Lavatriçe + tharëse | Copë | 1+1 |
| 25 | Brumatriçe | Copë | 1 |
| 26 | Sterilizues Thikash | Copë | 1 |

✚ Material i imët:

| Nr. | Emërtimi | Njësia | Sasia minimale |
|------------|-----------------|---------------|-----------------------|
| 1 | Gota uji | Copë | 400 |

| | | | |
|----|----------------------|------|------|
| 2 | Kana / broke uji | Copë | 50 |
| 3 | Kupa | Copë | 400 |
| 4 | Kuti polisteroli | Copë | 50 |
| 5 | Lugë inox tavoline | Copë | 500 |
| 6 | Pirunj inox tavoline | Copë | 500 |
| 7 | Pjata | Copë | 1500 |
| 8 | Tabaka vetshërbimi | Copë | 400 |
| 9 | Tasa | Copë | 400 |
| 10 | Tava inox | Copë | 200 |
| 11 | Thika inox tavoline | Copë | 400 |

SPECIFIKIMET TEKNIKE TË ARTIKUJVE USHQIMOR

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 tuli. Me ngjyrë të njëjlojtë mjalti në të kuqerremtë.

Tuli: Masa e njëjlojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëjlojtë, 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 tul, % 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 AK-së.

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.

DJATHË I BARDHË GJYSMË I FORTË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: lope, dele ose dhie

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.

Era dhe shija: Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, dhe pa shije e aromë të huaj.

Forma dhe masa: Formë sektori, kubi, paralelopedi. Masa sipas kërkesës së AK-së.

Konsistenca: Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.

Ngjyra: e bardhë në krem.

Treguesit fiziko-kimik:

Lëndët e thata në % jo më shumë se 48.

Yndyra në lëndët e thata në % jo më shumë se 30.

Kripë në % jo më shumë se 4 ± 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”.

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 vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit

Emri tregtar

Përbërësit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Sasia 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 sasia 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 temperaturë 3–5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92%. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

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 gjalpës, 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 më 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 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 gjalpë të vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit

Emri tregtar
Përbërësit
Pesha neto
Data e prodhimit
Data e skadencës
Sasia neto e produktit
Udhëzimet e përdorimit
Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëjlojta 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 (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transportimi

Transportimi i gjalpit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË, 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 tregimit të zbatohen rregullat higjieno - sanitare e veterinarë në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

Pamja e jashtme: Të jetë lëng i njëjlojtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.

Ngjyra: e bardhë, e njëjlojtë 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 %, 3.5 % ± 0.1.

Aciditeti në gradë Tjorner: Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars: jo më i lartë se 20.

Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator: jo më i lartë se 21.

Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se 8.5%.

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
- Pesha 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 E FRESKËT

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 pa kripë, e freskët

Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.

Struktura: E njëllajtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.

Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

Treguesit fiziko- kimik:

Lagështia, %, jo më shumë se 68.

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
- Pesha 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
- Pesha 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 legjisllacionit 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 kllোকës 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 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 njërin 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 dhjavit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

Era: e këndshme, karakteristikë e llojit.

Palca e kockave: Mbush plotësisht kanalën 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 njëjtit 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- MISH I GRIRË**Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore

Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët.

Pamja e jashtme: i freskët, pa dhjamë, me ngjyrë rozë trëndafili.

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”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Produktet duhet të etiketohen qartë në mënyrë që të informojnë konsumatorin për nevojën e gatimit të plotë para konsumit.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim dhe të reklamojë defektet e dukshme shqisore.

Mishi para procesit të grirjes, 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.

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën 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

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperaturë nga -1°C deri në +4 deri në 12 orë. 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).

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: më pak se 53 gr (S)
- 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M)
- 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr (L)

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 qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.
- *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
- Pesha 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 e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.

Spirale (Fusili)

Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.

Peta, sharrë.

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 përcaktuara.

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 përcaktuara.

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 shqisore:

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- DJATHË I BARDHË FETË

Bazuar në SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: Djathë fetë lope, dhie ose dele

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Forma: prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.

Masa e formës: sipas kërkesave të AK-së.

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëjlojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

Struktura dhe konsistenca: e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se: Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”.
- Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”.
-
- *Lëndët e thata në %*, jo më pak se: Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”.
- Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”.
-
- *Yndyra në lëndët e thata në %*, jo më pak se 50.
- *Kripë në %* deri 4 ± 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”.

Në çdo parti djathi lejohen deri në 5% copa dhe 2% thërrime, masa e një copë më e madhe ose e barabartë me 50 gr.

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 vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Sasia neto e produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me parti. Parti quhet sasia 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 (vendosur ose i huaj) sipas legjisllacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transporti

Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathërave të butë duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

16- KREM QUMËSHTI

Bazuar në SSH 2359:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit cilësorë:

Ngjyra: E bardhë lehtësisht e verdhë.

Shija dhe era: E këndshme, lehtësisht e ëmbël, e thartë, me erën e qumështit të freskët e të pasterizuar. Pa shije të thartë dhe pa shije e erë të huaj.

Struktura: E njëtrajtshme, pa shtresa të ndara uji, viskoze, në prekje lehtësisht kokrrizore.

Treguesit fiziko- kimikë:

Yndyrë, %, jo me pak se: 40.

Lagështirë e lëndë të tjera jo yndyrore, % jo më shumë se: 60.

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

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet 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 njëlloj si transportimi i qumështit për konsum.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

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(Ëijs): 118 - 141.

Lëndë të pasapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg.

Treguesi i refraksionit (n_{D40}) : 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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Treguesit fiziko-kimik:

Treguesit fiziko kimik:

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- VAJ MISRI I RAFINUAR

Bazuar në SSH 2108:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja në 20°C: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.

Era dhe shija: E mirë, me erë të lehtë karakteristike të misrit, pa erë dhe shije të huaj.

Ngjyra: E verdhë me nuancë të kuqe të lehtë.

Treguesit fiziko- kimik:

Lagështira dhe lëndët fluturuese, në 105°C, %, jo më shumë se 0.2.

Aciditeti i shprehur në acid oleik, %, jo më shumë se 0.5.

Masa specifike në 20°C : 0.919- 0.923.

Numri i sapunifikimit mg KOH/g vaj: 187-196.

Lëndët e patretshme në eter dhe benzol, %, jo më shumë se 0.05.

Përmbajtja e sapunëve, %, jo më shumë se 0.015.

Lëndët e pasapunifikueshme, % jo më shumë se: 1.5.

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
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit

Pesha neto
Lloji
Data e prodhimit
Data e skadimit
Kushtet e veçanta te 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 misrit të ruhet në mjedise të pastra, të errëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. 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.

20- SALCË DOMATESH

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

Pamja e jashtme: Të jetë masë e njëllajtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.

Ngjyra: E kuqe intensive, karakteristikë e salcës së domates, e njëllajtë në të gjithë masën.

Shija dhe era: Karakteristikë e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fizikop-Kimik:

Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit në % të jetë 28-30 % .

Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %.

Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%.

Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %.

Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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 te 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

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C.

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.

21- UJË I PIJSHËM

Bazuar në SSH 3904:1997 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Vendimin e Këshillit të Ministrave, Nr. 379, datë 25.5.2016 “Për Miratimin e Rregullores “Cilësia e Ujit të Pijshëm”, Shtojca 1, i ndryshuar.

| Kërkesat cilësore Treguesit | Njësia e matjes | Norma |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| pH | Njësi Ph | 6.5-9.5 |
| Turbullira | NTU | E dallueshme me sy të lirë |
| Amonium | mg/l | 0.10 |
| Nitrat (NO3) | mg/l | 50 |
| Fortësi | °dH | 10-20 |
| Magnez | mg/l | 50 |
| Kalcium | mg/l | 200 |
| Natrium | mg/l | 200 |
| Klorure | mg/l | 250 |
| Përcjellshmëri | µS cm-1 në 20 °C | 2500 |
| Mbetja e thatë në 180°C | mg/l | 500 |

Uji i pijshëm 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 çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

Origjina e produktit

Emri i prodhuesit

Pesha neto

Data e prodhimit
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 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.

22- LËNG FRUTASH MIKS Origjina e produktit

Emri i prodhuesit
Emërtimi i produktit
Pesha neto ose vëllimi i produktit
Data e prodhimit
Data e skadimit
Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Klasifikimi:

Sipas llojit: lëng frutash nga koncentrat (mollë, portokall, dardhë, banane etj) vitamin C. Nuk përmban gluten, konservant, aromatizues. Mund të përdoret dhe i holluar me ujë në raportin 1:2.

Kërkesat cilësore:

-Energji 257 kJ/kCal
-Yndyrna 0 g
-Karbohidrate 14.8 g
-Sheqerna 14.4 g
-Fibra 0.4 g
-Proteina 0.1 g

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 të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

Transportimi dhe ruajtja

Lëngjet të ruhen në kushte frigoriferike.

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:

Vlerat ushqimore të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

Jetëgjatësia sipas datës së skadencës në etiketë.

23- RECEL I PASTERILIZUAR

Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Klasifikimi

Sipas frutit: mollë, kumbull, qershi, fik

I pasterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

Pamja dhe ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëjlojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.

Shija dhe era: e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.

Konsistenca: Masë e njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 70 .

Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 65.

Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.

Lëndë të huaja nuk lejohen.

Shënim: Nuk lejohet përdorimi i ngjyruessve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 "Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi 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".

Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i pasterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi, garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

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 të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

24- MARMALATË

Bazuar në SSH 1416:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

Marmalatë e pasterilizuara

Sipas frutit: molle, fiku.

Kërkesat cilësore

Treguesit Shqisrorë:

Era: Të ketë erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron, pa erë të huaj.

Shija: E pëlqyeshme, e ëmbël pa shije fermentimi dhe karamelizimi, pa shije të hidhur ose shije tjetër të huaj.

Pamja e jashtme: sipërfaqja jo e ngjytshme, jo e sheqerosur, të jetë elastike dhe e shndritshme.

Shenja myku dhe fermentimi, nuk lejohen.

Ngjyra e brendshme: Të ketë ngjyrë të njëjlojtë karakteristike e frutave të ziera me sheqer. Për marmalatën me ngjyrë të çelur nuk lejohen nuanca me ngjyrë të verdhë të errët.

Sipërfaqja: E njëjlojtë, pa pjesë të djegur, fletë fruti, fara dhe pjesë të fermentuara.

Konsistenca: normale, karakteristike për llojin.

Treguesit fiziko-kimikë:

Lëndët e thata sipas refraktometrit: $68 \pm 2 \%$.

Sheqeri gjithsej: $60 \pm 2 \%$.

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 një etiketë ku shënohet:

Origjina e produktit

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Marmalata depozitohet në ambiente të pastra, të freskëta, të thata dhe të ajrosura në temperaturë 20°C dhe lagështi 65-75%. Depot duhet të jenë të dezinfektuara. Nuk lejohet magazinimi i marmelatës me lëndë të tjera që mund t'i japin erë.

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 dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

25- 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

Pesha 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.

26- 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 kërcelli 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

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

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

27- ÇAJ KAMOMILI

Bazuar në SSH 2183:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë

Pamja: Pluhur i thatë i rënë nga lulja e kamomilit që kalon në sitën me diametër 2 mm.

Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.

Ngjyra: E verdhë. Nuk lejohen të pjesë të mykura, të kalbura, të nxira, qime, insekte të gjalla ose të ngordhura dhe çdo lloj papastërtie tjetër.

Treguesit fiziko – kimikë:

Lagështia, jo më shumë se : 13 %

Pluhur me ngjyrë jo normale, jo më shumë se: 2 %

Lëndë të huaja të vetë bimës si petale, bishtra lulësh etj., jo më shumë se: 2 %

Lëndë minerale që kalojnë në sitën 0,5 mm, jo më shumë se: 0,5 %

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
- 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

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

28- ÇAJ BLIRI

Bazuar në SSH 953:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë

Pamja: Fletë të thata, të plota dhe pjesërisht të thyera, me bisht jo më të gjatë se 2 cm. Aroma karakteristike e vetë bimës.

Ngjyra: Jeshile, jeshile të errët, jeshile të çelur, pa pushëzim. Nuk lejohen pjesë të mykura, të nxira, të verdha dhe papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko – kimikë:

Lagështia, jo më shumë se: 13 %

Fletë me ngjyrë jo normale, jo më shumë se: 5 %

Fletë të copëtuara, që kalojnë në sitën 3 mm, jo më shumë se: 3 %

Lëndë organike të vetë bimës ose të bimëve të tjera jo helmuese, jo më shumë se: 1 %

Lëndë minerale, jo më shumë se: 0,5 %

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

-
- 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

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

29- BISKOTA TË SHEQEROSURA

Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

Të sheqerosura, cilësi e parë

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 njëjlojtë, pa djegie, flluska dhe boshllëqe, pa njolla, pa njolla yndyre dhe pa kokrriza mielli.

Pamja e brendshme (në thyerje): E pjekur mirë, shtresë e njëjlojtë, 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 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 25.

Yndyrë mbi lëndët e thata në %, jo më pak se 15.

Lagështi në % jo më shumë se 6.

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 freskëta, pa erë të huaj, të dezinfektuar e deratizuar, me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë 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 higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit 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.

30- BISKOTA TË ZAKONSHME

Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

Të zakonshme

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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 njëllajtë, pa djegie, flluska dhe boshllëqe, pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.

Pamja e brendshme(në thyerje): E pjekur mirë, shtresë e njëllajtë, 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.

31- 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 shkrihen, 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.

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- 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.

33- 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 tejpekura 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.

34- SALLATË JESHILE

Bazuar në SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pavrara dhe të pavyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta.

Ngjyra: Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj.

Madhësia, jo më pak se:

Për sallatën e zakonshme g/rrënjë: 80

Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjethëve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjethes më të madhe),cm : 15.1-20

Gjatësia e rrënjëve, cm , deri në 3.

Dëmtimet mekanike, të prekura 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.

35- 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.

36- 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: Për spinaqin e serrës: Mbi 30.

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.

37- 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 tejppjekura, 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: Për të hershmet: 5.

Për të mesmet e të vonat: 7.

Për të mesmet e të vonat

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.

38- 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: Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.

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.

39- 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

40- QEPË E NJOMË

Treguesit cilësorë

Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të paçara, të pavyshkura e pa karabush.

Gjatësia e tufës të jetë pa kufizim dhe me bishta të paprera.

Dëmtime mekanike, nuk lejohen.

Gjethet të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë. Të kalbur, 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

41- 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 shqisore 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

42- HUDHËR E NJOMË

Treguesit cilësorë

Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të paçara, të pavyshkura.

Gjatësia e tufës të jetë pa kufizim dhe me bishta të paprera.

Dëmtime mekanike, nuk lejohen.

Gjethet të verdha e të lagura, 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

43- 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. *Për veroret:* 10.

Për dimëroret: 15.

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:

- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se: Nuk lejohen.*
- *Përmbajtja e nitrateve 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

44- 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 shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje, nuk lejohen.

Pesha 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

45- LAKËR E KUQE

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.

Pesha 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.

46- 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 gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.

Shija: Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzjerje 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.

47- 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

48- LULELAKËR

Bazuar në SSH 1788:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra.

- *Dëmtime, %:* Mekanike të lehta jo më shumë se: 2
- *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë:* Nuk lejohen.
-
- *Madhësia e lulëlakrës, kg, Të hershme, jo më pak se:* 0.300.
- *Të vona, jo më pak se:* 0.350.

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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

49- BROKOLI

Treguesit cilësorë

Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokolit me përmasa mesatare.

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.

50- RUKOLA

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

Shija: Karakteristike e kultivarit.

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.

51- PANXHARI I KUQ

Bazuar në SSH 1761:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Fruta rrënjore të freskëta, të padegjeneruara, të pastra, me karakteristikë tipike të kultivarit në formë, madhësi e ngjyrë.

Madhësia, cm jo më pak se:

Panxhari i kuq dhe rrepa, matur në diametrin më të madh cm, mbi 3.

Gjatësia e rrënjëve, cm , jo më shumë se 15.

Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

52- 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 gërvishet 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 gërvishje 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 shqisore. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

53- KARROTA

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskëta, të pastra, të padrunjëzuara, 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 vegetative, 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.

54- SELINO

Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethë të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për selinon (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.

Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen.

Madhësia, g:

Kultivarët me gjethë e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)

Kultivarët me gjethë e fruta të vogla : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjethore)

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.

55- MAJDANOZ

Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Të pastra, të freskëta, me gjethë 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:

Kultivarët me gjethë e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)

Kultivarët me gjethë e fruta të vogla : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjethore)

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.

56- KOPËR

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 koprën (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.

Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen.

Madhësia, g:

Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)

Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjethore)

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.

57- PJEPËR

Bazuar në SSH 1728:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra: Të freskët, në formë të rregullt, me ngjyrë karakteristike të kultivarit e pa plasaritje. Me pjekuri uniforme. Për grupin e pjeprave me rrjetë nuk lejohen çarje e rrjedhje, por vetëm plasaritje.

Masa e fruitit, kg: 0.4-1.

Dëmtime mekanike, sëmundje, të çara 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.

58- KAKI (HURMA)

Bazuar në SSH 1780:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme dhe ngjyra: Me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja. Ngjyra karakteristike e kultivarit.

Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), mm, jo më pak se 65.

Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se 2.

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.

59- QERSHI

Bazuar në SSH 1732:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme : Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.

Ngjyra, era dhe shija: Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.

Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje, %, jo më shumë se 5.

Pjekuria: Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrrave pa bishta.

Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja: Nuk lejohet.

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.

60- 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.

Madhesia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh): Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se: 60 mm.

Kultivaret me kokërr të rrumbullakët jo më pak se: 70 mm.

Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se: 50 mm.

Dëmtime të ndryshme: Mekanike: Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr.

Të prekura nga sëmundjet dhe insektet, nuk lejohen.

Nga krimbi (pa galeri në brendësi), nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja): Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika për kokërr.

Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se: 10.

Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë, nuk lejohen.

Gunga (kallo) njolla në lëkurë, nuk lejohen.

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

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.

61- 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 lagie 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.

62- BANANE

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.

Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.

Madhësia e frutit të jetë mesatare.

Dëmtime mekanike, nuk lejohen.

Njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë, nuk lejohen.

Gërvishtje të lëkurës, nuk lejohen.

Zbutje të lëkurës, 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.

63- 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: Për satsumat: 50.

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.

64- DARDHË

Bazuar në SSH 1733:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija: Me zhvillim normal, të shëndosha, të pastra, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

Madhësia e kokrrës, mm (diametri më i madh gjatësor), jo më pak se: Për të rrumbullaktat: 45.

Për të gjatat: 40.

Dëmtime mekanike,% , jo më shumë se: Lejohen deri 5 % të partisë ose të numrit të kokrrave me dëmtime të lehta.

Prekje nga sëmundjet, %, jo më shumë se, nuk lejohen.

Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura 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.

65- PJESHKË

Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija: Kërkohe 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: Të hershme: 50.

Gjysmë të hershme: 55.

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.

66- NEKTARINË

Treguesit cilësorë

Kërkohe të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra dhe pa bishta.

Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.

Dëmtimet mekanike, të mykura dhe 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 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.

67- SHALQI

Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra: Me formë dhe ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë dhe i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe.

Masa e kokrës, kg: Mbi 3.

Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.): Lejohen deri 2 % me gërvishtje të lehta në lëkurë. Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje dhe të çarë.

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.

68- 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: Për llojet e hershme: 14.

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 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.

69- LULESHTRYDHE

Bazuar në SSH 2098:1989 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme : Të pastra dhe të plota. Me pjekuri e ngjyrë tipike të kultivarit. Me kupë dhe me bisht, por jo më të gjatë se 2 cm. Të palarguara dhe pa erë e shije tjetër të huaj.

Lejohen deri 5 % e sasisë së frutave të mënjanojnë karakteristikat e pamjes së jashtme, por të pakalbura dhe t'u përgjigjet frutave të cilësisë së dytë.

Pjekuria: Frutat të jenë në pjekjen e vjeljes dhe në ngjyrën karakteristike të kultivarit.

Madhësia e kokrrës, mm; (Diametri më i madh, gjërësor, jo më pak se: 25.

Dëmtimet, % nga sasia e frutave, jo më shumë se: mekanike, zbutje e shtypje, nuk lejohen.

Nga sëmundje dhe dëmtues, nuk lejohen.

Nga vetëngrohja, nuk lejohen.

Nga djegie diellore, nuk lejohen.

Ndotje të frutave me dhe, 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.

70- KUMBULLA

Bazuar në SSH 1800:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Me zhvillim normal, me formë tipike të kultivarit, me konsistencë të fortë të tullit. Të freskëta e të pastra.

Ngjyra, shija dhe era: Ngjyra karakteristike e kultivarit.

Pjekuria teknike: Të papjekura, %, jo më shumë se: 1.

Përzierje kultivarësh dhe me formë jo tipike, %, jo më shumë se: 1.

Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se: 1.

Lëndë të huaja, %, jo më shumë se Organike: 0.5.

Jo organike, nuk lejohen.

Të fermentuara, të mykura, të thara e të prekura nga insektet dhe sëmundjet, 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.

71- FIQ

Bazuar në SSH 1489:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë, të pastër dhe pa lëndë të huaja. Lejohen plasaritje në cipën e frutit që janë karakteristike për kultivarin në kohën e pjekjes së plotë.

Ngjyra, era dhe shija: Ngjyrë karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike. Nuk lejohet shije dhe erë tjetër e huaj.

Dëmtime mekanike të lehta, por jo të çara që të duken farat, %, jo më shumë se: 2.

Të fermentuara, të shtypura dhe të prekura nga breshkëza, nuk lejohen.

Shënim: Këputja e fiqve nga pema bëhet kur kanë arritur pjekurinë e plotë. Kokrrat të jenë me gjithë bisht. Nuk lejohet heqja e lëkurës afër bishtit.

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.

72- LIMON

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë.

Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thartë në të athët, pa shije të hidhur.

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.

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.

73- KIVI

Treguesit cilësorë

Kërkohe të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra.

Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije karakteristike të kultivuarit.

Dëmtimet mekanike, të mykura, 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 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.

74- KAJSI

Bazuar në SSH 1472:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

Pamja e jashtme dhe pjekuria: Të jenë kokrra të freskëta, të shëndosha, me zhvillim normal, të pastra dhe me pjekuri teknike.

Ngjyra, era dhe shija karakteristike për kultivarin.

Madhësia e kokrrës(diametri më i madh), mm jo më pak se: Kajsi: 40

Zerdeli: 30

Nuk lejohen të prekura nga sëmundjet në lëkurë dhe lëndë të huaja.

Dëmtime të lehta mekanike dhe të prekura nga insektet, 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 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.

75-DJATHË I GRIRË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr. 15, datë 09.09.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Klasifikimi:

Lloji: lope, dele ose dhie

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Produkt homogjen i grirë, pa prani trupash të huaj, pa myk dhe pa pasoja të dukshme.

Grimcat e njëtrajtshme sipas procesit teknologjik.

Era dhe shija: të ketë erë dhe shije karakteristike të këndshme të djathit, pa shije të hidhur, djegëse ose aromë të huaj.

Forma dhe masa: i grirë në formë të imët ose mesatare, i ambalazhuar sipas kërkesës së AK-së

konsistenca: Kokrrizore dhe e njëtrajtshme, pa formim toptash ose shtresëzim.

Ngjyra: E bardhë deri në krem të lehtë, uniforme në të gjithë masën.

Treguesit fiziko-kimik:

Lëndët e thata % jo më shumë se 55.

Yndyra në lëndë të thatë % jo më shumë se 35.

Kripë në % jo më shumë se 4 ± 1 .

Lagështia sipas standardit përkatës të prodhimit.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr. 15 datë 09.09.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësinë 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 grirë vendoset etiketa në të cilën shënohenP:

Origjina e produktit

Emri tregtar

Përbërësit:

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Sasia neto e produktit

Udhëzimet e përdorimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Marrja në dorëzim e shkatërrimit të grirës bëhet me lote. Lot quhet sasia e produktit e prodhuar në kushte të njëjta, me datë prodhimi dhe datë skadence, dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport- analiza fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Transporti dhe Ruajtja

Të ruhet në temperaturë 2-5°C, në ambiente të pastra dhe me lagështi relative të përgjithshme. Transporti duhet kryhet me mjete frigoriferike dhe në kushte higjienike-sanitare të përgjithshme për transportin e produkteve ushqimore, të miratuara nga autoriteti i kontrollit (AKU).

76-DJATHË PA KRIPË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr. 15, datë 09.09.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Klasifikimi

Lloji: lope, dele ose dhie

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: E pastër, pa dëmtime mekanike, pa myk dhe pa prani trupash të huaj. Në prerje paraqet strukturë homogjene dhe kompakte.

Era dhe shija: Të ketë erë dhe shije karakteristike të këndshme të djathit të freskët, pa shije të hidhur, acide, djegëse ose aromë të huaj.

Forma dhe masa: Formë kubi, paralelopipedi ose ushqim kërkimës së AK-së. Masa sipas kërkesës së AK-së

Konsistenca: E butë deri në mesatarisht e fortë, homogjene, pa shtresim dhe pa thyerje të tepruar.

Ngjyra: E bardhë deri në krem të hapur, uniforme në të gjithë masën.

Treguesit fiziko-kimik:

Lëndët e thata në % jo më shumë se 45.

Yndyra në lëndë të thata në % jo më shumë se 30.

Kripë në % 0.

Aciditeti dhe lagështia sipas standardit përkatës të prodhimit.

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 produkteve, 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 pa kripë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit

Emri tregtar

Përbërësit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Sasia neto e produktit

Udhëzimet e përdorimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësië

Marrja në dorëzim e djathit bëhet me lote. Lot quhet sasia e produktit e prodhuar në kushte të njëjta, me datë prodhimi dhe datë skadence, dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport - analiza fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Transporti dhe Ruajtja.

Të ruhet në temperaturë 2-4°C dhe në kushte higjieno-sanitare të përshtatshme. Transportimi kryhet me mjete frigoriferike të miratuara nga autoriteti i përgjegjës (AKU), duke garantuar ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë ushqimore të produktit.

77-DJATHË I NJOMË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr. 15, dt 09.09.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Klasifikimi

Lloji: lope, dele ose dhie

Kërkesat cilësore

Treguesit Shqisorë:

Pamja e jashtme: E pastër, pa myk, pa dëmtime dhe pa prani trupash të huaj. Në prerje paraqet strukturë homogjene me lagështi karakteristike të djathit të njome.

Era dhe shija: Të ketë erë dhe shije të freskët e karakteristike të djathit të njomë, pa shije të hidhur, të thartë të theksuar ose aromë të huaj.

Forma dhe masa: Formë kubi, cilindrike ose sipas kërkesës së AK-së. Masa sipas kërkesës së AK-së.

Konsistenca: E butë, homogjene, lehtësisht elastike dhe pa shtresa.

Ngjyra: E bardhë deri në krem të hapur, uniformë në të gjithë masën.

Treguesit fiziko-kimik:

Lëndët e thata në % jo më shumë se 40.

Yndyra në lëndë të thata në % jo më shumë se 28.

Kripë në % jo më shumë se 3±1.

Lagështia sipas standardit të prodhimit.

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 produkteve, 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 njomë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit

Emri tregtar

Përbërësit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Sasia neto e produktit

Udhëzimet e përdorimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes
Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësië

Marrja në dorëzim e djathit bëhet me lote. Lot quhet sasia e produktit e prodhuar në kushte të njëjta, me datë prodhimi dhe datë skadence, dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport - analiza fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Transporti dhe Ruajtja.

Të ruhet në temperaturë 2-4°C, në ambiente të pastra dhe me lagështi relative të përshtatshme. Transportimi duhet të kryhet me mjete frigoriferike dhe në kushte higjieno - sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore, të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

78-BUKË GRURI PA KRIPË

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij

Klasifikimi:

Bukë me miell gruri pa shtim kripe

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

Korja: E lëmuar, pa djegie dhe pa shëputje nga tuli. Me ngjyrë të njëtrajtshme mjalti deri në të kuqërremtë të lehtë.

Tuli: Masë e njëtrajtshme, e pjekur mirë, jo ngjitëse, me pore të shpërndara në mënyrë uniforme dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistencë elastike, që rikthehet në gjendje e mëparshme pas shtypjes së lehtë.

Era dhe shija: E këndshme dhe karakteristike e bukës së freskët, pa shije ose aromë të huaj. Nuk lejohet kërcitje.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Proteinat: Mbi 12.5%.

Treguesit fiziko-kimik:

Lagështira në tul, % jo më shumë se 44.5.

Poroziteti në % jo më pak se 72.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5.

Kripa në % 0

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas Vendimit Nr. 434, dt 11.7.2018 "Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit", me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Në etiketë duhet të shënohen:

Emri i produktit

Përbërësit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Kushtet e ruajtjes

Emri dhe origjina e prodhuesit

Ruajtja dhe transportimi:

Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, pa lagështirë dhe të dezinfektuara nga dëmtuesit.

Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport – analizë për lotin përfaqësues të grurit/miellit cdo muaj dhe për 1 kampion buke.

Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të produktit, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie të autoritetit përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë ushqimore (AKU), i cili kryen analiza për verifikimin e cilësisë.

Të paraqitet raport-analizë cdo muaj gjatë lëvrimit të mallit.

Raport- analiza fiziko – kimike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

79-ORIZ/MAKARONA PA PROTEINË

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

Produkte dietike me përmbajtje shumë të ulët proteinash.

Sipas llojit:

Oriz pa proteinë

Makarona pa proteinë

Sipas formës së makaronave:

Spageti

Spirale (Fusili)

Figura të ndryshme

Peta, sharrë, etj.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

Pamja: Produktet të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar ose lehtësisht të ashpër.

Lejohen përkulje ose plasaritje të vogla pa cënuar cilësinë. Pas zierjes së tyre elastike, të mos qullohen dhe të mos shpërbëhen.

Ngjyra: E bardhë deri në krem të hapur ose me nuancë të verdhë të lehtë, karakteristike e produktit pa proteina.

Era dhe shija: Të këndshme dhe karakteristika të produktit, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur ose aromë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

Lagështia jo më shumë se 13%.

Aciditeti si acid sulfurik, në %, jo më shumë se 0.16%.

Përmbajtje e proteinës: jo më shumë se 1%.

Pa gluten ose me përmbajtje gluteni sipas standardeve për produktet dietike me përmbajtje të ulët proteinike.

Ambazhimi dhe etiketimi

Ambalazhi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptikës së produktit, sipas Vendimit Nr. 434, datë 11.7.2018 "Për etiketimin e ushqimeve dhe informacionin e konsumatorit".

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohet:

Origjina e produktit

Emri i prodhuesit
Emërtimi i produktit
Pesha neto ose vëllimi i produktit
Data e prodhimit
Data e skadencës
Temperatura e ruajtjes së produktit
Udhëzimet e prodhimit
Kushtet e ruajtjes
Përmbajtja e proteinave dhe informacioni dietik

Ruajtja dhe transportimi:

Produktet ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuara, në temperaturë deri në 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit përcaktohet sipas datës së skadencës të vendosur në etiketë.

Transportimi kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorë atmosferikë, duke zbatuar rregulat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportin e artikujve ushqimorë sipas legjislacionit në fuqi.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Marrja në dorëzim bëhet me lot malli. Lot konsiderohet sasia e produktit të të njëjtit lloj, me karakteristika të njëjta, të prodhuara nga i njëjtit prodhues dhe të dorëzuara njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadene të përcaktuar.

Karakteristikat fizike-kimike dhe përmbajtja e proteinës duhet të jenë të pasqyruara në etiketë.

Raport-analiza fizike-kimike duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe të përmbajë të gjithë tregimet e mësipërm.

80-BUKË MISRI

Bazuar në SSH për produkte të bukës ose të ekvivalentin e tij.

Klasifikimi:

Bukë me miell misri.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

Korja: e pjekur mirë, e njëtrajtshme, pa djegie dhe pa shkëputje nga tuli. Me ngjyrë të artë në të verdhë-kafe.

Tuli: masë e njëtrajtshme, e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëjlojtë dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistencë e butë dhe elastike.

Era dhe shija: Karakteristike dhe e këndshme për bukën e misrit, pa shije apo erë të huaj. Nuk lejohet kërcitje.

Lëndët e huaja: Nuk lejohet.

Ngjyra e tulit: E verdhë natyrale karakteristike e miellit të misrit.

Treguesit fiziko-kimik:

Lagështira në tul, % jo më shumë se 45.0.

Poroziteti në % jo më pak se 68.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 5.0.

Kripa në % jo më shumë se 2.0.

Proteinat, % jo më pak se 7.0.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Bazuar ne SSH përkatës ose ekuivalentin e tij

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përgjithshme sipas vendimit Nr. 434 datë 11.7.2018 "Për tikitimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit", me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Ruajtja dhe transportimi:

Buka e pjekur ruhet në ambiente të pastra, të ajrosura, pa lagështirë dhe të dezinfektuara nga dëmtuesit.

Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportin e produkteve ushqimore.

Verifikimi I kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport-analizë për lotin përfaqësues të miellit të misrit çdo muaj dhe për 1 kampionat buke.

Raport-analiza duhet të verifikojë karakteristikat fizike-kimike të lëndës së parë dhe produktit.

Në rast konstatimi të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit, AK-së i lind e drejta të reklamojë këtë shmangie pranë autoritetit përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë ushqimore (AKU).

Raport- analiza fiziko – kimike duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Kapaciteti i kuzhinës duhet të jetë i tillë që të prodhojë 400 racione në vakt, me detyrim për efekt të emergjencave civile.

Operatori ekonomik përgatit ushqimin në mënyrë të përqëndruar në kuzhinë çdo ditë në bazë të numrit të të shtruarve bazuar sipas përcaktimeve të dietave të kartelës së pacientit, vënë nga mjeku kurues përkatës, si dhe të personelit mjekësor që është në shërbim 24 orë.

Në të gjitha rastet dhe për të gjitha vaktet, llogaritja e racioneve sipas dietave bëhet nga Komisioni i Monitorimit të Kontratës, çdo ditë.

Çdo ditë, kryeinfermieri në bashkëpunim me shefin e shërbimit, harton forcën ditore totale për pacientët e shërbimit dhe brenda orës 12:00 e dërgon pranë Komisioni i Monitorimit të Kontratës (në rastet kur kemi shtrime pas orës 12 :00 njoftohet operatori për shtimin e forcës).

Kjo forcë do të shtohet vetëm për vaktet kur pacienti mer shërbimin.

Komisioni i Monitorimit të Kontratës, harton pasqyrën përmbledhëse, bazuar në fletë kërkesat ditore sipas racioneve apo dietave duke shtuar dhe numrin e personelit mjekësor që trajtohet me ushqim gjatë shërbimit 24 orësh.

Kontraktuesi përgatit dhe shpërndan ushqimin për personelin mjekësor që është në shërbim 24 orësh në vendin që do të caktohet për këtë qëllim.

Makineritë, pajisjet dhe materiali i imët dhe ndihmës si për kuzhinën dhe për pavionet do të sigurohen nga kontraktuesi, i cili do të përgjigjet për ruajtjen, mirëmbajtjen dhe pastrimin e tyre.

Pasqyra përmbledhëse e përgatitur nga Komisioni i Monitorimit të Kontratës, i dorëzohet përgjegjësit të kuzhinës së operatorit ekonomik çdo ditë brenda orës 13:00, e cila shërben si porosi për ditën e nesërme.

Transporti i ushqimit të përgatitur në kuzhinën kryesore deri në pavion dhe më tej tek pacienti, realizohet nga operatori ekonomik me enë të posaçme (termuse) të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasië që ofrohet si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit dhe temperaturës. Ushqimet dorëzohen nga kontraktuesi në minikuzhinat e pavioneve në varësi të kontraktuesit duke shpërndarë ushqimin deri tek shtrati i pacientit, për ta tërhequr më pas, pas një ore.

Të gjitha termuset dhe enët që transportohet ushqimi duhet të jenë detyrimisht me material inoxi dhe mbyllje hermetike për të ruajtur produktet nga agjentet atmosferike.

Ushqimet duhet të përgatiten në racione individuale sipas dietave të përcaktuara nga mjeku.

Këto racione duhet të përgatiten në minikuzhina dhe të shpërndahen me karrela të lëvizshme me kate, të vendosen në tabaka të veçanta sipas dietave për çdo pacient. Ky ushqim duhet të serviret detyrimisht i mbuluar me qese plasmasi (rulon), për të ruajtur higjienën kulinare.

Ushqimet e përgatitura në racione individuale sipas porosisë së një dite më parë, të shpërndahen në pavione, si më poshtë:

- 3 herë në ditë për pacientët adultë:

Mëngjesi, 07:00-08:00;

Dreka, 12:00-13.00;

Darka, 18:00-19:00;

Në dispozicion të sipërmarrësit do të jete nje dhome/ambient ,e cila do të jepet konform ligjit dhe direktivave përkatëse ligjore. Kjo dhomë/ambient përdoret për të mbajtur inventarin e të gjitha llojeve të enëve që nevojiten për shpërndarjen e ushqimit deri tek pacienti.

Baza material për shpërndarjen e ushqimit për secilin pacient si dhe për minikuzhinat sigurohet nga sipërmarrësi.

Sipërmarrësi brenda sipërfaqeve të përcaktuara realizon ruajtjen, pastrimin dhe desinfektimin e enëve dhe pajisjeve që përdoren brenda në pavion.

Sipërmarrësi në këto ambiente konsumon ujë dhe energji elektrike për të cilat duhet të bëjë pagesat përkatëse sipas matësave që do t'i vendosë brenda këtyre ambienteve.

Enët që përdoren për shpërndarjen e ushqimit tek pacienti duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin. Ato nuk duhet të jenë absolutisht plastike.

Ushqimet si kosi, gjalp, reçeli, etj., duhet të jenë detyrimisht të paketuara me ambalazh njëpërdorimsh.

Sipërmarrësi përgatit dhe shpërndan ushqimin për personelin që është në shërbim 24 orësh.

Materiali njëpërdorimsh dhe materialet larëse mbulohe nga kontraktuesi.

Personeli mjekësor konsumon ushqimin në mensën e kuzhinës, këtu bën përjashtim personeli që është në shërbim urgjence dhe reanimacion, të cilët e marrin pranë vendit të punës, të pakeluar sipas standardeve.

Ngarkesa e personelit që kryen shpërndarjen e ushqimit në pavione është e ndryshme nga një pavion në tjetrin, sipas specifikave:

- Numri i shtretërve;
- Veçoria e të sëmurit; të sëmurë rëndë etj.

Punonjësit e shpërndarjes duhet të jenë të pajisur me uniformë si dhe me mjete e shenja dalluese përkatëse të kontraktuesit, me mirëkuptim të SRMF.

Kontraktuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse A.K. konstaton se personi kryen veprime të jashtëligjshme gjatë ushtimit të profesionit të tij.

Punonjësit duhe të sillen me edukatë dhe kortezi si gjatë zhvillimit të shërbimit dhe gjatë qarkullimit brenda ambjenteve të SRM.

Personeli duhet të jetë i pajisur me kontratë të rregullt pune, tu kryhet pagesa e sigurimeve shoqërore e shëndetësore, si dhe të jetë i pajisur me librezë shëndetësore nga Inspektoriati Sanitar Shëndetësor.

Sigurimi i të gjitha artikujve ushqimore do të jetë sipas kalorive përkatëse të miratuara.

Llojshmëria e ushqimit do të jetë sipas sezonit, sasia dhe cilësia do të jenë të përcaktuara sipas programit të menisë së përgatitur në baze të dietave dhe kalorive të konfirmuara nga mjeku dietolog.

Dietat e veçanta që nuk përfshihen në dietat e parashikuara, por që mund të kërkohen nga A.K., do të aprovohen nga mjeku kurues (dhe mjeku dietolog në rast se spitali e ka në shërbimin e tij), dhe vlerësohen nga Sektori i Monitorimit të Shërbimeve të Kontraktuara dhe Drejtoria e Shërbimeve Mbështetëse.

Kontraktuesi do të sigurojë ushqim të sigurtë, të freskët, të mbrojtur nga kontaminimet.

Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ushtrojë kontroll në ambjentet e kuzhinës dhe minikuzhinave, në prani të përfaqësuesit të Kontraktorit.

Ushqimet do të nënshtrohen kontrillit të analizave, biologjike, kimike dhe fizike për të siguruar standartet e të ushqyerit.

Kontraktuesi duhet të sigurojë ambjente me temperaturën e duhur për ruajtjen dhe mbrojtjen e ushqimeve në kuzhinë.

Kontraktuesi merr përsipër evadimin e mbeturinave të prodhuara gjatë procesit të përgatitjes së ushqimit. Ndërsa, mbeturinat pas kosnumit të ushqimit do të depozitohen të ambalazuara dhe etiketuara në vendin që do të përcaktohet nga strukturat përgjegjëse e SRM.

Në pavionet e të sëmurëve infektivë, shpërndërja e ushqimit do të kryhet me material njëpërdorimsh.

Ushqimet që janë gati për konsum do të ndahen në porcione dhe do të shpërndahen në pavione, në oraret e caktuara.

Përgatitja e pjatave, pirunjve, lugëve e tabakave, si dhe pastrimi i mëtejshëm është detyrë e personelit të Kontraktuesit

Vendi i kryerjes së shërbimit (kuzhinës) do të jetë në ambientet e OE.

OPERATORI EKONOMIK DUHET TË KRYEJ :

1-Regjistrim i përditësuar i monitorimeve të HACCP për matjen e shkallës së higjenës së pajisjeve, ambjenteve, personelit dhe pikave kritike nga Përgjegjësit e kuzhinës (P.K)

2-Monitorimi i proceseve të punës të kryera nga personeli të cilat duhet të jenë konform praktikave të mira të higjenës dhe të realizohen me pajisjet e duhura.

3-Kontrolli viziv dhe bakteriologjik në hallka të ndryshme të procesit teknologjik (pikave kritike dhe pikave të kontrollit) duke filluar nga lënda e parë, magazinimi, gatimi, ambalazhimi, transporti dhe deri tek analizat laboratorike vjetore.

4-Kontrolli nga ana e P.K për higjenizimin dhe dezinfektimin korrent të mjedisit, mjeteve të punës dhe transportit me metoda kimike duke përdorur detergjente të përshtatshme të çertifikuar. Gjithashtu kontrolli i ndërhyrjes me metoda fizike për të ç'rrenjosur mbetjet kimike dhe organike në ambjentet e punës.

5-Raportim i përditshëm për infektimin e ambjenteve nga agjentët biologjikë tek DS dhe P.HACCP.

6-Vleresim i emergjencave dhe/ose shkallës së infektimit të strukturës në rast prezence të agjenteve biologjik dhe marrja e vendimit për ndërhyrje të menjëhershme me preparate nga ana e P.HACCP.

7-Ndërhyrje për realizimin e Dezinfektimit dhe/ose deratizimit përkatesisht, të kryhet nga shoqëri të çertifikuara në shërbimin DDD.

8-Mirëmbajtja e mjedisit të brendshëm dhe të jashtëm nga dëmtimet fizike. Pastrimi dhe lyerja periodie e këtyre ambjenteve.

9-Bashkëpunimi me organet e kontrollit të subjekteve jashte kompanisë: Instituti Higjenes, Instituti i sigurisë ushqimore dhe veterinare, Autoriteti i Kontrollit Ushqimor.

10-Kontrolli periodik shëndetësor i personelit për gjendjen shëndetësore të tyre (librezat shëndetësore).

Mos pranimi në punë i punonjësve pa librezë shëndetësore dhe raport të komisionit mjeko ligjor KML.

11-Analizimi vjetor i gjendjes dhe realizimi i detyrave nga secili përfaqësues i grupit.

MARRJA E MOSTRAVE PËR ANALIZAT LABORATORIKE

1.Për qëllim të kontrollit zyrtar të ushqimeve merren mostra të materialeve të papërpunuara të përbërësve, shtesave teknologjike dhe të substancave të tjera, të përdorura për përgatitjen dhe prodhimin e ushqimeve, ushqimeve gjysëm të gatshme, ushqimeve të gatshme, materialeve në kontakt me ushqimet, përfshirë substancat që përdoren për pastrimin dhe mirëmbajtjen në biznesin ushqimor.

2.Operatorët e biznesit ushqimor lejojnë marrjen e sasive të nevojshme të mostrave pa pagesë për kryerjen e analizave, sipas përcaktimit të pikës 1 të këtij neni.

3.Proçedurat e marrjes së mostrave përcaktohen me urdhër të Ministrit të Bujqësisë.

* Operatorët e biznesit ushqimor janë të detyruar që për ushqimin që ata prodhojnë, të shënojnë, në etiketë dhe/ose në dokumentacionin shoqërues, numrin e regjistrimit.

* Operatorët e biznesit ushqimor e fillojnë veprimtarinë prodhuese dhe tregtuese pasi të jenë pajisur me lejet tekniko-teknologjike, higjieno-sanitare dhe veterinarë, të dhëna nga AKU-ja. Proçedurat e dhënies së këtyre lejeve përcaktohen me udhëzim të Ministrit të Bujqësisë.

* Dhënia e lejes përkatëse për fillimin e veprimtarisë së stabilimentit bëhet kur plotësohen kërkesat tekniko-teknologjike, higjieno-sanitare dhe veterinarë për të garantuar sigurinë dhe cilësinë e ushqimeve, në përputhje me kërkesat e këtij ligji dhe të legjislacionit në fuqi, për të mbrojtur shëndetin e konsumatorit. Kërkesat përcaktohen me udhëzim të MB.

NORMAT E SJELLJES PËR NJË PERGATITJE/PËRPUNIM TË SIGURTË TË PRODUKTEVE USHQIMORE.

Për të parandaluar sëmundjet e transmetuara nga produktet ushqimore dhe për të garantuar cilësi dhe siguri të produkteve, është e nevojshme që operatori në përpunimin e produkteve ushqimore, të ndjekë, norma sjelljeje të sakta, që Organizata Botërore e Shëndetësisë ka përmbledhur në DEKALOGUN (10 pikat) në vazhdim, përshtatur nevojave lokale:

1.LARJA E DUARVE VAZHDIMISHT

Duart janë një burim kryesor ndotje, prandaj duhen larë dhe sterilizuar vazhdimisht, në veçanti për:

-çdo ndërhyrje të punës, para se të lyhet në zonën e prodhimit.

-përdorimit të shërbimeve sanitare

-shfryrjes së hundeve ose teshtijes

-prekjes së objekteve, sipërfaqeve, pajisjeve ose pjesëve të trupit (hundë, gojë, flokë, veshë)

2.MBAJTJA E NJË HIGJENE PERSONALE TË PËRPIKTË

Veshjet specifike (kapelja, përparësja e punës, xhaketa, pantallonat, keputët) të ruajtur dhe të veshur në dhomën e veshjes, duhet të përdoren ekskluzivisht gjatë punës, të jenë me ngjyrë të çelët dhe të ndërrohen sapo të bëhen me djersë.

Është veçanërisht e nevojshme kapelja si rezultat i një prezence të lart bakteresh në flokë.

Thonjtë duhen mbajtur të shkurtra dhe të pastra, duke evituar gjatë punës mbajtjen e unazave apo bizhuve të tjera.

3. NDERGJEGJËSIMI PËR GJENDJEN SHËNDETËSORE

Në prani plagësh ose cibanesh, duart duhen dezinfektuar mirë dhe mbuluar me leukoplast ose garzë, që duhen ndërruar vazhdimisht. Në çdo rast punonjësit me plagë të infektuar duhet të ndalohen të prekin ushqime të pjekura ose gati për konsum.

Masa mbrojtëse merren gjithashtu në prezence të simptomave të diareisë dhe temperaturës, duke u vlerësuar me mjekun nëse është i nevojshëm një rekomandim për t'u larguar nga puna.

4. MBROJTJA E USHQIMEVE NGA INSEKTET, BREJTËSIT DHE KAFSHËVE TË TJERA.

Prezencat në ambientet e punës e insekteve ose brejtësve përfaqëson një kërcënim serioz për integritetin e produkteve ushqimore. Parandalimi bëhet duke krijuar barriera të përshtatshme (mbrojtja e dritareve me retina/rrejta të lëvizshme) si dhe me mënyra të përshtatshme në veçanti duke ruajtur ushqimet në mbajtëse të mbyllura mirë dhe duke menaxhuar në mënyrën e duhur mbetjet. Edhe kafshët shtëpiake (qen, mace, zogj, breshka) mbajnë baktere patogjene që mund të kalojnë nga duart tek ushqimi.

5.MBAJTJA PASTËR E TË GJITHA SIPËRFAQEVE

Duke parë lehtësinë me të cilën ushqimet mund të ndoten është e nevojshme që të gjitha sipërfaqet sidomos sipërfaqet e punës, të pastrohen në mënyrë perfekte. Një procedurë korrekte pastrimi

parashikon heqjen e pisllekut, larjen me detergjent, shpërlarjen e parë, disinfektimin të ndjekur nga shpërlarja e fundit dhe tharjen përfundimtare, duke përdorur vetem letër njëpërdorimshe.

6.RESPEKTIMI I TEMPERATURAVE TË KONSERVIMIT

Një konservim korrekt i ushqimeve garanton stabilitetin e tyre dhe redukton mundësinë e përhapjes së mikroorganizmave të dëmshëm për konsumatorin si për shembull:

-Produktet që prishen, të mbuluara me shtresë ose të mbushur me krem me bazë veze, pane, kosi dhe produkte gastronomie me mbulesë xhelatine ushqimore, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 4°C.

-Ushqimet që prishen lehtë, të pjekura, të cilat duhen konsumuar të ngrohta (si pjata të gatshme, snack, pula me hell, etj), duhet të konservohen në temperaturë nga 60°C deri në 65°C, në banak të veçantë me termostat.

-Ushqimet që prishen lehtë, të cilat duhet të konsumohen të ftohta (si rosto, bifteku, mishi i derrit, etj) dhe brumërat ushqimore të freskëta të mbushura, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 10°C.

7.TË EVITOHET KONTAKTI I USHQIMEVE KRUDO ME ATO TË PJEKURA

Ushqimet krudo si rezultat i pranisë së mundshme të mikrobeve, mund të ndotin ato të pjekura edhe nëpërmjet kontakteve të vogla: kjo ndotje e kryqezuar mund të jetë direkte por edhe jo e dukshme si në rastin e përdorimit të thikave ose mjeteve prerëse të përdorura njëherë për prerjen e ushqimeve krudo, duke rifitur të njëjtat mikrobe prezente përpara pjekjes. Në konservim duhen mbajtur të ndarë si ushqimet e pjekura dhe ato krudo ashtu dhe tipet e ndryshme të ushqimeve (për shembull të ndahet mishi i derrit nga mishi i gjedhit ose djathi nga proshuta).

8.PJEKJA DHE NGROHJA E USHQIMEVE

Shumë ushqime krudo si mishi, vezët, qumështi jo i pasterizuar, shpesh ndoten nga mikrobe që shkaktojnë sëmundje. Nje pjekje e duhur i shkatërron plotesisht: është thelbësore të respektohet binomi kohë/temperaturë por që mund të varjojnë nga ushqimi në ushqim.

Në ngrohjen e ushqimeve përbën një normë të mirë arritja e 72°C për të paktën dy minuta.

9.PËRDORIMI I UJIT TË PIJSHËM

Mënyrat e degustimit organoleptik janë:

- Vizuale - ngjyra dhe turbullësia
- Shqisor – aroma dhe shija

10. RESPEKTIMI I PLANIT TË VETËKONTROLLIT

Çdo sipërmarrje ushqimore nga më e vogla tek më e madhja duhet të ketë një plan vetëkontrolli në të cilën përshkruhen rreziqet në lidhje me ushqimet dhe masat parandaluese relative, që kompania vë në zbatim për të parandaluar ose mbajtur në kontroll rreziqe të tilla: të paturit dijeni dhe zbatimi i procedurave të përshtatura, është një detyrë dhe obligim për secilin operator.

Kuzhina dhe ushqimi i të sëmurëve.

Kuzhinat e spitaleve ndërtohen në përputhje me numrin e shtretërve të tyre. Për këtë, sipërfaqja e kuzhinës duhet të nxirret duke llogaritur 0.5 m²/shtrat. Kuzhina mund të vendoset në katin përdhës të spitaleve shumëkatëshe dhe duhet të jetë e pajisur me ashensor për ngjitjen/transportin e ushqimeve. Ajo mund të vendoset edhe në një ndërtesë të veçantë, të lidhur me atë të spitalit dhe të ketë mjete të përshtatshme për transportimin e ushqimeve.

Cilësia e ushqimit që marrin të sëmurët varet shumë nga mënyra e organizimit të përgatitjes dhe shpërndarjes së tij. Përgatitja mund të bëhet në mënyrë të përqëndruar dhe ushqimi i gatshëm ndahet në enë të veçanta sipas pavioneve. Ky sistem është më ekonomik (kërkon me pak njerëz) por duhet thënë se kalimi i gjellës së gatshme nga njëra enë në tjetrën shkakton humbjen e yndyrnave dhe pakësimin e kalorazhit (deri në 20%). Nga ana tjetër ushqimi, para se t'i shpërndahet të sëmurëve, duhet ringrohur dhe kjo shkakton shkatërrimin e vitamins C. Në sistemin tjetër ushqimi përgatitet në formë gjysëm të

gatshme në kuzhinën qendrore (blloku i ushimeve) dhe pastaj dërgohet për t'u përgatitur plotësisht në kuzhinat dhe pavionet që e shpërndajnë drejtpërdrejt në pjatat e të sëmurëve.

Sidoqoftë, ushqimi i të semureve të shtruar në spital, veç plotësimit të kërkesave fiziologjike të organizimit, është njëherësh edhe mjet i rëndësishëm terapeutik (mjekues) dhe për rritjen e qëndrueshmërisë së organizimit. Për këtë, ai duhet të përmbajë të gjitha lëndet e nevojshme ushqyese (proteina, yndyrna, karbohidrate, kripëra minerale e vitamina) në sasi të mjaftueshme e në raporte të drejta midis tyre. Përbërja e relacionit ushqimor duhet ti përgjigjet gjëndjes shëndetësore të të semurit. Prandaj lloji i ushqimit për çdo të sëmurë caktohet nga mjeku. Shumë pacientë shpesh herë, për shkaqe që nuk lidhen me semundjen, humbasin oreksin ose nuk i terheq ushqimi, prandaj ai duhet të përgatitet dhe t'u shërbehet atyre me kujdes e në mënyrë tërheqëse.

Shpërndarja:

- 3 herë në ditë:

- Mëngjesi, 07:00-08:00;
- Dreka, 12:00-13:00;
- Darka, 18:00-19:00;

Shtojca 7.*(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)**(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)*

FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT
“SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI, PËR SPITALIN RAJONAL
“MEMORIAL” FIER”

Shërbimi që kërkohet:

| Nr | Përshkrimi | Specifikime | Total 48 mujor |
|---------------|-------------|---|----------------|
| 1 | Dieta Nr.1 | Dieta normale | 43 168 |
| 2 | Dieta Nr 2 | Hidrike B-1 | 54 |
| 3 | Dieta Nr 2 | Hidrike A | 168 |
| 4 | Dieta Nr 2 | Hidrike B-2 | 74 |
| 5 | Dieta Nr.3 | Dieta ne semundjet infektive | 139 |
| 6 | Dieta Nr.4 | Dieta e lenget | 251 |
| 7 | Dieta Nr.5 | Dieta e qullet 1/2 e lenget | 27 694 |
| 8 | Dieta Nr.6 | Dieta ne E hepatopatike ne fazen akute e subakute | 16 |
| 9 | Dieta Nr.7 | Dieta ne hepatopatike | 1 518 |
| 10 | Dieta 8 | Dieta per ulcerozen – Hipo e Normokalorike | 8 |
| 11 | Dieta 8.1 | Normokalorike perdoret ne gastritet hiperacide ne ulcerat gastrike e duodenale ne fazen aktive pa hemoragji dhe ne fazen e cikatrizimit | 8 |
| 12 | Dieta Nr. 9 | Dieta per entero-kolite | 66 |
| 13 | Dieta Nr.10 | Dieta pa gluten | 32 |
| 14 | Dieta Nr.11 | Hipoproteike shume e varfer ne Na 20 gr proteina | 70 |
| 15 | Dieta Nr.12 | Dieta diabetike | 16 271 |
| 16 | Dieta Nr.13 | Dieta diabetikesh e varfer | 2 072 |
| Totali | | | 91 609 |

Afati i ekzekutimit: Do të jetë nga momenti i nënshkrimit të mini-kontratave, sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor, brenda afatit 48 (dyzet e tetë) muaj nga lidhja e Marrëveshjes Kuadër

Shtojca 8.

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS
“SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI, PËR SPITALIN RAJONAL
“MEMORIAL” FIER”

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: Ofrim i shërbimit sa më cilësor të shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes për pacientët e hospitalizuar në shërbimet spitalore të Spitalit Rajonal Memorial Fier.

Detyrat: Përgatitja e ushqimit sipas specifikimeve teknike sipas dietave të përcaktuara nga AK

Shpërndarja: Sipas specifikimeve teknike

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Në ambientet e Spitalit Rajonal Memorial, Fier.

Shtojca 9

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë vepër penale, në përputhje me nenin 76/1 të LPP-së;
- ç) personi (personat) që veprojnë si anëtar i organit administrativ, drejtori ose mbikëqyrësi, aksioneri ose ortak, ose që ka fuqi përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda Operatorit Ekonomik, nuk është i dënuar ose nuk ka qenë i dënuar nga një vendimi i gjykatës i formës së prerë për çdo vepër penale, të përcaktuar në nenin 76/1 të LPP-së;
- d) nuk është shpallur fajtor për shkelje të rëndë profesionale, për sa kohë që nuk është parashkruar, sipas legjislacionit në fuqi;
- dh) nuk ka pagesa të pashlyera të taksave dhe kontributeve të sigurimeve shoqërore, ose ndodhet në një prej kushteve të parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së;
- e) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të Pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

j) ka regjistruar pronarët përfitues në regjistrin e pronarëve përfitues, sipas parashikimeve të legjislacionit në fuqi;

k) zbaton detyrimet që rrjedhin nga legjislacioni në fuqi për pagat bazë referuese për kategori profesioni për punonjësit e pajtuar në punë. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, i regjistruar në regjistrin tregtar shqiptar.

Këto kritere duhet të përmbushen me paraqitjen e Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit të operatorit ekonomik në ditën e hapjes së Ofertës, sipas Shtojcës 10.

Në rast bashkimi të operatorëve ekonomikë, secili anëtar i grupit duhet të paraqesë Vetëdeklarimin e lartpërmendur.

Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, Vetëdeklarimi i lartpërmendur duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.

Kriteret e Përgjithshme të Pranimit nuk duhet të ndryshohen nga Autoritetet/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

- Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkim, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.

- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. *Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas Shtojcës 10.*

b. *Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;*

2. **Ofertuesi duhet të paraqesë:**

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

2.1.1 Operatorët ekonomikë, duhet të disponojnë Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering). Nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik (në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).

2.1.2 Operatorët ekonomikë, duhet të posedojnë të paktën 1 (një) stabiliment të licensuar për prodhimin e ushqimit. Ky stabiliment duhet të jetë brenda bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër. Objekti mund të jetë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri operatori ekonomik duhet të paraqesë aktin e pronësisë ose kontratë qiraje ose përdorimi, ku të identifikohet dhe vendndodhja brenda bashkisë.

2.1.3 Operatorët ekonomikë, duhet të paraqesin një deklaratë se nga kontrolli i fundit i realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor, duhet të paraqesë Aktin e kontrollit të fundit të realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ku ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore të 3 (tre) viteve të fundit financiare (2023-2024-2025), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se vlera e fondit limit të marrëveshjes kuadër.

Kërkesa e mësipërme konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomike arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare (2023, 2024, 2025), të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabël të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të nenit 41 të Ligjit Nr. 10091 datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe të kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

2.3 Kapaciteti teknik:

2.3.1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet 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 39 % të vlerës së fondit të limit të marrëveshjes kuadër.

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

- a) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin publik, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës, ose faturave tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.
- b) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

2.3.2 Operatori ekonomik ofertues duhet të dëshmojë se disponon dhe të paraqesë çertifikatë (të vlefshme), si më poshtë:

SSH/UNI/DIN/EN ISO 22000 mbi “Sistemet e menaxhimit të sigurisë ushqimore”, ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

SSH/UNI/DIN/EN ISO 45001 mbi “Sistemet e menaxhimit të shëndetit dhe sigurisë në punë” ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

SSH/UNI/DIN/EN ISO 14001 “Sisteme të menaxhimit të mjedisit” ose ekuivalente/të barazvlefshme;

2.3.3 Operatorët ekonomikë, për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të kenë jo më pak se 13 (trembëdhjetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

| Nr. | Profesioni | Numri i punonjësve |
|-----|---|--------------------------|
| 1. | Drejtues Teknik/ Përgjegjës Shërbimi Mercolog/Kimist/Teknolog Ushqimor (Agroushqimor) | 1 (një) |
| 2. | Kuzhinier | 1(një) |
| 3. | Ndihmës Kuzhinier | 1(një) |
| 4. | Punonjës shpërndarës ushqimesh në ambientet e AK | 9 (nëntë) |
| 5. | Shofer | 1 (një) |
| | Total | 13 (trembëdhjetë) |

Për punonjësit e kërkuar në këtë kriter, duhet të paraqiten dokumentat:

Listëpagesën e sigurimeve shoqërore dhe tatimit të ardhurave nga punësimi (E-Sig) të konfirmuar nga organet tatimore për muajin e fundit të deklaruar nga data e hapjes së ofertave, për Mercolog/Kimist/Teknolog Ushqimor (Agroushqimor), Kuzhinierin, Ndihmës Kuzhinierin, Punonjës shpërndarës ushqimesh në ambientet e AK.

a) **Drejtues Teknik/ Përgjegjës Shërbimi: Mercolog/Kimist/ Teknolog Ushqimor (Agroushqimor):**

- Diplomë me profesionin perkates;
- Kontratë pune (e vlefshme),

-
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite;
 - CV

b) Për Kuzhinierin:

- Diplomë ose certifikatë kualifikimi për kuzhinier në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional,
- Kontratë pune si kuzhinier, (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite.
- CV

c) Për ndihmës kuzhinierin:

- Kontratë pune si ndihmës kuzhinier, (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 1 një vit
- CV.

d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi të paraqitet:

- Kontratë pune si shpërndarës ushqimi (e vlefshme).

dh) Për punonjësit Shofer, të paraqitet:

- Kontratë pune si shofer, (e vlefshme)
- Leje Drejtimi, për mjetin e kërkuar, në përputhje me Legjislacionin në fuqi

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

2.3.4 Operatorët ekonomikë duhet të disponojnë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore. Mjeti mund të jenë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin: dokumentacion të plotë si akti që vërteton pronësinë, kontratë qiraje/përdorimi/shërbimi, dhe leje qarkullimi, policë sigurimi, certifikatë kontrolli teknik, taksa vjetore si dhe të jetë i shoqëruar me certifikatë higjeno- sanitare (të vlefshme).

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara.

Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente me të dhëna të rreme ose të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim.

Operatorët ekonomikë të huaj duhet të paraqesin dokumentet në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit të lëshuar nga një shtet të huaj. Për dokumentet që nuk lëshohen në vendin e origjinës, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë këtë fakt, përndryshe dokumentacioni do të konsiderohet i paparaqitur.

Shtojca 10.

(Shtojcë për tu paraqitur nga operatori ekonomik)

FORMULARI PËRMBLEDHËS I VETËDEKLARIMIT

I. Unë i nënshkruari _____ në cilësinë e _____ të operatorit ekonomik _____ deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë që:

A. Pjesa I: Informacion në lidhje me Operatorin Ekonomik

| Identifikimi | Përgjigjja |
|---|-------------------|
| Emri i operatorit ekonomik: (Ju lutemi renditni të gjithë operatorët ekonomikë nëse jeni një BOE. Ju lutemi tregoni rolin e operatorit ekonomik në BOE | ----- |
| Numri NIPT/et: | ----- |
| Adresa postare: Qyteti / qyteti; Kodi postar | ----- |
| Përfaqësuesi (emri): | ----- |

| | |
|-----------|-------|
| Telefoni: | ----- |
| E-mail: | ----- |

B: DEKLARATË

Për nënkontraktorët dhe subjektet në kapacitetet, e të cilave do të mbështetet Operatori Ekonomik (nëse është e zbatueshme)

Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:

| Emri i nënkontraktorit të propozuar | NIPT –i | Përqindja e nënkontraktimit | Mallrat/ shërbimet e lidhura me to për t'u nënkontraktuar |
|-------------------------------------|---------|-----------------------------|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

- Informacione për nënkontraktorin
- Informacion mbi subjektet mbi kapacitetin, e të cilëve do të mbështetet operatori ekonomik

| Emri (at) e subjekteve | NIPT-i | Lloji i kapacitetit për të cilin do të mbështetet operatori ekonomik | Specifiko konkretisht kapacitetin/et |
|------------------------|--------|--|--------------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Pjesa II: Shkaqet e përjashtimit

A: DEKLARATA PËR PËRMBUSHJEN E KRITEREVE TË PËRGJITHSHME TË

KUALIFIKIMIT

| |
|--|
| Deklarata |
| <p>Operatori ekonomik është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv.</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |
| <p>Operatori ekonomik nuk është dënuar për ndonjë nga veprat penale të parashikuara në nenin 76/1 të LPP-së ose ka qenë i dënuar dhe ka kaluar një periudhë 5-vjeçare nga data e ekzekutimit të dënimit, nëse nuk është përcaktuar një periudhë tjetër nga gjykata, sipas parashikimeve të nenit 76 të LPP-së.</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |
| <p>Personi / personat në cilësinë e anëtarit të organit administrativ, drejtorit ose mbikëqyrësit, si aksionar ose si ortak, ka ose kompetenca përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda operatorit ekonomik, si më poshtë:</p> <hr/> <p>etj.</p> <p>nuk janë të dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për ndonjë nga veprat penale të përcaktuara në nenin 76/1 të LPP-së ose kanë qenë të dënuar dhe ka kaluar një periudhë 5-vjeçare nga data e ekzekutimit të dënimit, nëse nuk është përcaktuar një periudhë tjetër nga gjykata, sipas parashikimeve të nenit 76 të LPP-së, etj.</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |
| <p>Operatori ekonomik nuk është shpallur fajtor për shkelje të rëndë profesionale, për sa kohë që nuk është parashkruar, sipas legjislacionit në fuqi</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |
| <p>Operatori ekonomik nuk është në proces falimentimi (statusi aktiv).</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |
| <p>Operatori Ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet për taksat dhe kontributet e sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi, ose ndodhet në një nga rastet e parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së.</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |
| <p>Operatori ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet e energjisë elektrike, për të gjitha adresat e ushtrimit të aktivitetit, sipas legjislacionit përkatës në fuqi.</p> <p>Ky informacion kërkohet për operatorët ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.</p> <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____</p> |

Operatori Ekonomik nuk ka shfaqur mangësi të rëndësishme apo të vazhdueshme në përmbushjen e një kriteri thelbësor të një kontrate të mëparshme me një autoritet ose ent kontraktor apo një kontrate koncesionare që ka çuar në përfundimin e kësaj kontrate.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik ka regjistruar pronarët përfitues në regjistrin e pronarëve përfitues, sipas parashikimeve të legjislacionit në fuqi.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik i regjistruar në regjistrin tregtar shqiptar zbaton detyrimet që rrjedhin nga legjislacioni në fuqi për pagat bazë referuese për kategori profesioni për punonjësit e pajtuar në punë.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik nuk është në listën e operatorëve ekonomikë të ndaluar për të fituar kontrata publike në përputhje me nenin 78 të LPP-së.

Operatori ekonomik nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë /kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik ushtron aktivitetin e tij në zbatimin e kërkesave ligjore në fuqi.

Sqarime _____ *nëse* _____ *vlerësohet* _____ *e*

B: DEKLARATA

Për Dorëzimin e Ofertave të Pavarura

Në cilësinë e përfaqësuesit të operatorit ekonomik, Deklaroj Se:

Jam në dijeni të pasojave që vinë ndaj meje lidhur me këtë Deklaratë, në respektim të ligjit nr. 9121/2003, “Për mbrojtjen e konkurrencës” dhe ligjit nr. 162/2020, “Për prokurimin publik”, të ndryshuar.

Kam përgatitur ofertën në mënyrë të pavarur, pa bërë marrëveshje apo pa rënë dakord me asnjë konkurrent tjetër⁷.

Në veçanti, pa kufizuar si më lart, nuk kam pasur kontratë apo marrëveshje me ndonjë konkurrent me qëllim cënimin e konkurrencën, në lidhje me:

⁷ Për qëllim të kësaj deklaratë dhe ofertës së paraqitur, fjala “konkurrentë” nënkupton çdo operator tjetër ekonomik, të ndryshëm nga Ofertuesi, të paraqitur ose jo si bashkim operatorësh ekonomik, që: a) paraqesin një ofertë në përgjigje të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë, të bërë nga Autoriteti Kontraktor; b) është një ofertues i mundshëm, i cili bazuar në kualifikimin, aftësitë ose përvojat e tij, mundet të dorëzojë një ofertë në përgjigje, të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë.

çmimet;
metodat, faktorët ose formulat e përdorura për llogaritjen e çmimit;
qëllimin apo vendimin për të paraqitur apo jo një ofertë; ose,
paraqitjen e një oferte që nuk i plotëson specifikimet e kërkesës për ofertë.

Nuk kam pasur marrëveshje apo kontrata me ndonjë konkurrent, me qëllim cënimin e konkurrencës, në lidhje me cilësinë, sasinë, specifikimet apo dërgesa të veçanta të produkteve apo shërbimeve të cilat lidhen me prokurimin në fjalë.

Kushtet e ofertës nuk u janë bërë të njohura dhe as nuk do t'u bëhen të njohura, me qëllim cënimin e konkurrencës, në çdo mënyrë qoftë, konkurrentëve të tjerë, para datës dhe kohës së hapjes zyrtare të ofertave, shpalljes fitues dhe lidhjes së kontratës, vetëm nëse kërkohet me ligj.

C: DEKLARATA

Mbi Konfliktin e Interesit

Deklarata

Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se jemi të vetëdijshëm për sa vijon:

Konflikti i interesit është një situatë e konfliktit midis detyrës publike dhe interesit privat të një zyrtari, në të cilën ai / ajo ka interesa private direkte ose indirekte që ndikojnë, ose që mund të ndikojë ose që duket se ndikojnë në kryerjen e padrejtë të detyrave dhe detyrimeve publike.

Në përputhje me nenin 21, paragrafi 1, Ligji Nr. 9367, datë 07.04.2005, kategoritë e zyrtarëve siç parashikohen në Kapitullin III, Seksioni II, që janë absolutisht të ndaluara të përfitojnë drejtpërdrejt ose indirekt nga nënshkrimi i kontratave midis një pale dhe institucionit publik janë:

- Presidenti i Republikës, Kryeministri, Zëvendës Kryeministri, Ministrat, ose Zëvendësministrat, Deputetët, Gjyqtarët e Gjykatës Kushtetuese, Gjyqtarët e Gjykatës së Lartë, Kreu i Kontrollit të Lartë të Shtetit, Prokurori i Përgjithshëm, Gjyqtarët dhe Prokurorët në nivelin e Gjykatës së Shkallës së Parë dhe Gjykatës së Apelit, Avokati i Popullit, Anëtarët e Komisionit Qendror të Zgjedhjeve, Anëtarët e Këshillit të Lartë të Drejtësisë, Inspektori i Përgjithshëm i Inspektoratit të Lartë të Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive dhe Konfliktit të Interesit, Anëtarët e Enteve Rregullatore (Këshilli Mbikëqyrës i Bankës së Shqipërisë, përfshirë Guvernatorin dhe Zëvendësguvernatorin; konkurrenca; telekomunikacioni; energjia elektrike; furnizimi me ujë; sigurimi; bonot; autoritetet e medias), sekretarët e përgjithshëm të institucioneve qendrore si dhe çdo zyrtar publik në çdo institucion publik pozicioni i të cilit është i barabartë me atë të Drejtorit i Përgjithshëm, drejtuesit e organeve të administratës publike që nuk janë pjesë e shërbimit civil.

Për nëpunësit civilë të nivelit të mesëm, sipas nenit 31 dhe zyrtarët sipas nenit 32 të kreut III, seksionit 2 të këtij ligji, ndalimi në paragrafin 1 të këtij neni, për shkak të interesave private të zyrtarit, siç përcaktohet këtu të zbatohet vetëm në rast të lidhjes së kontratave brenda fushës dhe territorit të institucionit dhe juridiksionit të institucionit, ku punon zyrtari. Ky ndalim do të zbatohet edhe kur pala në kontratë është një institucion varësie.

Kur zyrtari është kryetar bashkie ose nënkryetar i një bashkie ose komune, ose kryetar i një këshilli rajonal, anëtar i këshillit përkatës, ose një zyrtar i lartë i menaxhimit të një njësie të qeverisjes vendore, ndalimi për shkak të interesave private të zyrtarit, specifikuar këtu, do të zbatohet vetëm në rastin e lidhjes së kontratave, nëse ka, me bashkinë, komunën ose rajonin ku zyrtari ushtron një detyrë të tillë. Ky ndalim do të zbatohet gjithashtu kur pala në kontratë është një institucion publik në varësi të kësaj njësie (neni 21, paragrafi 2, Ligji

Nr. 9367, datë 07.04.2005).

Ndalimet e parashikuara në nenin 21, paragrafët 1, 2 të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, me përjashtimet përkatëse, do të zbatohen në të njëjtën masë edhe për personat e lidhur me zyrtarin, d.m.th. **bashkëshortin, bashkëjetuesin, fëmijët madhorë e prindërit e zyrtarit dhe të bashkëshortit dhe bashkëjetuesit.**

Unë jam në dijeni të kërkesave dhe ndalimeve të parashikuara në Ligjin Nr. 9367, datë 07.04.2005 "Për Parandalimin e Konfliktit të Interesit në Ushtrimin e Funksioneve Publike", të ndryshuar, dhe aktet nënligjore të miratuara në bazë të tij nga Inspektorati i Lartë i Deklarimi dhe Kontrolli i Pasurive, si dhe Ligjin Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik".

Në përputhje me to, unë deklaroj këtu se asnjë zyrtar publik, siç përcaktohet në Kapitullin III, Seksioni II të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, dhe në këtë deklaratë, nuk ka ndonjë interes privat, direkt ose indirekt, me personin juridik që unë përfaqësoj këtu.

D: DEKLARATA

Për zbatimin e dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës

| |
|--|
| Deklarata |
| Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se: |
| <ul style="list-style-type: none">• Operatori ekonomik _____garanton mbrojtjen e të drejtës së punësimit dhe profesionit nga çdo formë diskriminimi, të parashikuar nga legjislacioni i punës në fuqi.• Operatori ekonomik_____lidh me punëmarrësit kontratat përkatëse të punës dhe garanton masat në drejtim të sigurisë dhe shëndetit në punë për të Gjithë dhe, në mënyrë të veçantë, për grupet e rrezikuara, bazuar në legjislacionin e punës në fuqi.• Operatori ekonomik _____nuk ka masë Ligjore në fuqi, të vendosur nga Inspektoriati Shtetëror i Punës dhe Shërbimeve Shoqërore (ISHPSHSH). Në rastet kur janë konstatuar shkelje ligjore, operatori ekonomik ka marrë masat e nevojshme për adresimin e tyre, brenda afateve të përcaktuara nga ISHPSHSH. <p><i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i></p> <hr/> |

Pjesa III Kriteret e Përzgjedhjes/Kualifikimit

A: DEKLARATË

Në përputhje me specifikimet teknike dhe grafikun e realizimit të objektit të kontratës:

| | |
|------------------|------------------|
| Deklarata | Përgjigje |
|------------------|------------------|

| | |
|--|----------------------|
| <p>Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se plotësojmë të gjitha specifikimet teknike dhe termat e referencës, siç udhëzohet në dokumentet e tenderit, dhe këtë e provojmë përmes certifikatave dhe dokumenteve të paraqitura me këtë deklaratë (nëse kërkohet nga Autoriteti/Enti Kontraktor), dhe marrim përsipër të realizojmë objektin në përputhje me Listën e shërbimeve dhe grafikun e ekzekutimit të përcaktuar nga Autoriteti/Enti kontraktor.</p> | <p>Po [] Jo []</p> |
|--|----------------------|

B: DEKLARATË

Për disponimin e punonjësve dhe makinerive të nevojshme (nëse kërkohen)

| Deklarata | Përgjigje |
|--|---|
| <p>Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:</p> <p>Unë kam punonjësit e nevojshëm si dhe mjetet dhe makineritë për ekzekutimin e kontratës, siç përcaktohet në dokumentet e tenderit, dhe e vërtetoj këtë me dokumentacionin përkatës, të cilin do ta paraqes në kopje origjinale ose të noterizuar, nëse fitoj, ose nëse më kërkohen sqarime nga autoriteti/enti kontraktor.</p> | <p><u>Punonjës</u></p> <p>Po [] Jo []</p> <p>Nëse, po, numri i punonjësve:</p> <hr/> <p>Profili i punonjësve</p> <hr/> <p><u>Makineri e mjete</u></p> <p>Po [] Jo []</p> <p>Nëse po, të listohen me të dhënat konkrete:</p> <hr/> |
| <p>Emri, Mbiemri _____</p> <p>Firma _____</p> <p>Vula _____</p> <p>Data e dorëzimit të deklaratës _____</p> | |

Ju lutemi sigurohuni që:

- Secili pjesëmarrës i renditur në një bashkim operatorësh ekonomikë të paraqesë një Formular të veçantë të Vetëdeklarimit.

-
- Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, një Formular i veçantë i Vetëdeklarimit duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.
 - Çdo vetdeklarim i pavërtetë/pasaktë nga ana e operatorëve ekonomikë jo vetëm që përbën shkak për skualifikimin nga procedura konkrete, por përbën shkak edhe për përjashtimin e tyre nga e drejta për të fituar kontrata publike deri në 3 vjet, sipas parashikimeve të ligjit për prokurimin publik.
 - Operatorët ekonomikë që ofertojnë në procedurat e prokurimit të vetdeklarojnë në çdo rast informacionin e saktë që i korrespondon gjendjes së tyre faktike.

Në çdo rast, autoriteti/enti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik për sa më sipër.

- Në procedurat e prokurimit me një fazë, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor i kërkon ofertuesit të kualifikuar i pari që të dorëzojë dokumentet provuese për vetëdeklarimet në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, si dhe dokumentet e paraqitura si pjesë e ofertës në rrugë elektronike.
- Në procedurat e prokurimit me faza, ky dokumentacion i kërkohet të gjithë kandidatëve të kualifikuar në fazën e parë, përpara nisjes së afateve të ankimit.
- Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, për dokumentat e ofertës të ngarkuara në Sistemin e Prokurimit Elektronik duhet të dorëzojë dokumentat provuese, të cilat duhet të jenë në origjinal ose në kopje të njehsuara.
- Ndërsa, dokumentet provuese, që do të paraqiten për të provuar vetëdeklarimet e bëra, duhet të paraqiten në origjinal ose të njehsuara me origjinalin dhe të provojnë gjendjen faktike të ofertuesit në kohën e ofertimit të tij.
- Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.

Shtojca 11.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

Formulari i Njoftimit të Skualifikimit 8

[Vendndodhja dhe data]

[Emri dhe adresa e Autoritetit/entit Kontraktor]

[Adresa e Ofertuesit]

I nderuar, Z. / Znj. <Emri i kontaktit >

Ju falënderojmë për pjesëmarrjen tuaj në procedurën e sipërpërmendur të prokurimit publik. Procedura u zhvillua në përputhje me Ligjin Nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”, të ndryshuar.

Oferta juaj u vlerësua me kujdes në bazë të kushteve dhe kërkesave të përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe dosjen e ofertës. Me keqardhje ju informojmë se jeni skualifikuar pasi oferta e paraqitur nga ju është refuzuar për arsyen (et) e mëposhtme:

Nëse mendoni se autoriteti/enti kontraktor ka shkelur LPP-në ose RPP-në gjatë procedurës së prokurimit publik, ju keni të drejtë të inicioni një procedurë rishikimi pas publikimit të njoftimit të fituesit sipas parashikimeve në Kapitullin XIV të Ligjit të Prokurimit Publik.

Megjithëse nuk mund t'i përdorim shërbimet tuaja në këtë rast, ne besojmë se do të mbeteni të interesuar për iniciativat tona të prokurimit.

Me respekt,

⁸Ky njoftim do të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit të zhvilluara në rrugë shkresore

Titullari i Autoritetit/Entit Kontraktor

Shtojca 12.

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

**FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT, PAS PUBLIKIMIT TË TË CILIT
FILLOJNË AFATET E ANKIMIMIT**

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE)

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve, Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në SPE: _____

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në Buletin e Njoftimeve Publike [Data] [Numri] _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

- oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

- oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të këtij Formulari ju informojmë se, në këtë procedurë/lot kanë marrë pjesë, Ofertuesit e mëposhtëm me këto vlera përkatëse të ofruara:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-t*

Vlera _____
(e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____
(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera _____
(e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____
(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Nga pjesëmarrësit janë skualifikuar, Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet e mëposhtme*

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____
(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet e mëposhtme*

* * *

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë [*emri dhe adresa e ofertuesit fitues*], se oferta e paraqitur me vlerë totale prej _____ [*shuma përkatëse e shprehur me fjalë dhe shifra*] / totali i pikëve të marra [_____] është identifikuar si ofertues i sukseshëm.

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik”, të ndryshuar.

Shtojca 13.

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT, NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) _____ ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE)

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / Referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit në SPE të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit/Njoftimit të anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit: _____

⁹Data e Publikimit në Buletin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit [Data] [Numri] _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

-oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

-oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të këtij Formulari, ju informojmë se, në këtë procedurë/lot kanë marrë pjesë Ofertuesit e mëposhtëm me vlerat përkatëse të ofruara:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-t Vlera (e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it Vlera (e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

⁹ Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtyre njoftimeve në BNJP

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë [emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues] se, oferta e paraqitur, me një vlerë të përgjithshme prej [shuma përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra]/pikët totale të marra [_____]është identifikuar si oferta fituese.

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqisni pranë [emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor dhe referenca e kontaktit] sigurimin e kontratës, siç parashikohet në dokumentat e tenderit, brenda _____ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi.

Nëse nuk dorëzoni sigurimin e kontratës brenda afatit përfundimtar të parashikuar në dokumentet e tenderit, apo tërhiqeni nga nënshkrimi i kontratës, do t'ju konfiskohet sigurimi i ofertës suaj dhe kontrata do t'i akordohet ofertuesit vijues në klasifikimin përfundimtar, oferta e të cilit është dorëzuar me një vlerë të përgjithshme prej [vlera përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra], siç parashikohet në nenin 83 të Ligjit nr. 162/2020 "Për prokurimin publik", të ndryshuar.

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit, nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit, nga i cili nisin afatet e ankimit

PO JO

Nëse Po (Nr. __ Datë __ i vendimit përfundimtar për shqyrtimin e ankesës, të dhënë nga Komisioni i Prokurimit Publik)

[Titullari i autoritetit /Entit kontraktor]

Shtojca 14.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

**FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM
NË MARRËVESHJEN KUADËR, PAS PUBLIKIMIT TË TË CILIT FILLOJNË
AFATET E ANKIMIMIT**

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE)

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO

JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

* * *

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në SPE: _____

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në Buletinin e Njoftimeve Publike [Data] [Numri] _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

- oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto
- oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të këtij Formulari bëjmë me dije se, në këtë procedurë /lot kanë marrë pjesë operatorët ekonomikë të mëposhtëm me vlerat përkatëse si më poshtë:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Nga pjesëmarrësit janë skualifikuar, Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, informojmë se, operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si ofertues i sukseshëm:

1. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

Vlera/Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ *Numri i NIPT-it* _____

Vlera e ofruar/Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____
e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____
(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

Etj. _____

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020, “Për Prokurimin Publik”, të ndryshuar.

Shtojca 15.

[Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) _____ ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE)

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / Referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit në SPE të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit/Njoftimit të anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit _____

¹⁰Data e Publikimit në Buletin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit, [Data] [Numri] _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

- oferta ekonomisht më e favorshme bazuar në kosto
- oferta ekonomisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të kësaj bëjmë me dije se, në këtë procedurë /lot kanë marrë pjesë operatorët ekonomikë me vlerat përkatëse si më poshtë:

¹⁰ Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtyre njoftimeve në BNJP

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____ arsyet _____

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____ arsyet _____

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, ju informojmë se operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si të suksesshëm:

1. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO JO

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

Etj. _____

Si pasojë, nga ju kërkohet të paraqiteni tek [emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor] brenda _____ ditëve nga data e marrjes të këtij njoftimi për të lidhur marrëveshjen.

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit, nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit, nga i cili nisin afatet e ankimit

PO JO

Nëse Po (Nr. __ Datë __ i vendimit përfundimtar për shqyrtimin e ankesës, të dhënë nga Komisioni i Prokurimit Publik)

[Titullari i Autoritetit /Entit Kontraktor]

Shtojca 16.

(Shtojce për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

Formulari i Njoftimit të Anulimit të Procedurës së Prokurimit, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimimit

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri _____
Adresa _____
Tel/Faks _____
E-mail _____
Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: _____

3. Numri i Referencës së procedurës/lotit:

4. Objekti i Kontratës _____

5. Fondi Limit _____

6. Arsyet e Anulimit:

- në procedurat me faza nuk është dorëzuar asnjë kërkesë e përshtatshme;
- në procedurat me një fazë nuk është dorëzuar asnjë ofertë e përshtatshme;
- konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;
- për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor kanë ndryshuar;
- kur Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin sipas parashikimeve në LPP;
- kur titullari i autoritetit kontraktor vendos anulimin sipas parashikimeve në nenin 19/4 të LPP.

7. Informacion shtesë

Me publikimin e këtij formulari, nisin afatet e ankimit sipas parashikimeve të nenit 110 të Ligjit 162/2020 "Per prokurimin publik", të ndryshuar.

Seksioni III Termet dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Ky Seksion përmban :

Shtojca 17: Kushtet e Përgjithshme të Kontratës

Shtojca 18: Kushtet e Veçanta të Kontratës

Shtojca 19: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 20: Draftmarrëveshja kuadër ku përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 21: Draftmarrëveshja kuadër ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 17

Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPK)

Këto Kushte të Përgjithshme të Kontratës (KPK), së bashku me Kushtet e Veçanta dhe dokumentet e tjera të renditura në to, përbëjnë një dokument të plotë që shpreh të drejtat dhe detyrimet e palëve.

Neni 1 Dispozitat e përgjithshme

1.1 Përkufizimet

Në Kushtet e Kontratës ("këto Kushte"), të cilat përfshijnë Kushtet e Veçanta dhe këto Kushte të Përgjithshme, fjalët dhe shprehjet e mëposhtme kanë këto kuptime:

1.1.1 Kontrata

1.1.1.1 "Kontrata" do të thotë kontrata me shpërblim, e lidhur me shkrim, ndërmjet një apo më shumë operatorëve ekonomikë dhe një ose më shumë autoriteteve ose enteve kontraktore, që kanë si objekt kryerjen e punimeve, furnizimin e mallrave dhe shërbimeve, në përputhje me LPP.

1.1.1.2 "Dokumentet e Kontratës" do të thotë dokumentet e renditura në Kontratë, përfshirë çdo ndryshim të saj.

1.1.1.3 "Çmimi i Kontratës" do të thotë çmimi që i paguhet Furnizuesit siç specifikohet në kontratë.

1.1.1.4 "Përfundimi" do të thotë përbushja e të gjitha detyrimeve, me ose pa penalitet, nga Furnizuesi në përputhje me termat dhe kushtet e përcaktuara në Kontratë.

1.1.1.5 "Ndërprerje e Kontratës" do të thotë mosvijimi i ekzekutimit të Kontratës sipas përcaktimeve në Nenin 23.

1.1.1.6 "Specifikime teknike" do të thotë karakteristikat e Shërbimeve objekt kontrate dhe çdo shtesë dhe modifikim i këtyre karakteristikave në përputhje me Kontratën.

1.1.1.7 "Termet e Referencës" shprehin objektin dhe qëllimin e kontratës, përcaktojnë detyrat, kërkesat, objektivat, shpërndarjen, vendin dhe dorëzimin e Shërbimeve që do të sigurohen.

1.1.1.8 “Listat” do të thotë dokumenti (et) me titull Listat të plotësuara nga Furnizuesi dhe të dorëzuara me ofertën, siç janë të përfshira në Kontratë . Dokumente të tilla mund të përfshijnë Listat e Çmimeve të dhëna, Listat e tarifave dhe / ose çmimeve.

1.1.1.9 “Ofertë” do të thotë oferta ekonomike dhe të gjitha dokumentet e tjera që Furnizuesi ka dorëzuar me ofertën ekonomike, siç janë përfshirë në Kontratë.

**1.1.1.1
0** "KPK" do të thotë Kushtet e Përgjithshme të Kontratës.

**1.1.1.1
1** "KVK" do të thotë Kushtet e Veçanta të Kontratës.

1.1.2 Palët e Kontratës

1.1.2.1 “Palë” do të thotë nënshkruesit e kontratës, në cilësinë e Blerësit dhe Furnizuesit sipas kontekstit.

1.1.2.2 “Blerës” do të thotë Autoriteti/Enti Kontraktor përfituesi i Shërbimeve objekt kontrate.

1.1.2.3 "Furnizues" do të thotë operatori (ët) ekonomik që kryen furnizimine Shërbimeve objekt kontrate.

1.1.2.4 "Nënkontraktor" do të thotë çdo subjekt i caktuar si nënkontraktor për kryerjen e një pjese të Shërbimeve.

1.1.3 Llogaritja e afateve

1.1.3.1 "Ditë" do të thotë një ditë kalendarike.

1.1.4 Shërbimet

1.1.4.1 "Shërbime" do të thotë të gjitha detyrat që do të kryhen nga Furnizuesi sipas Kontratës.

1.1.5 Përkufizime të tjera

1.1.5.1 "Adresa e Blerësit" është adresa e specifikuar në KVK.

1.1.5.2 "Forca Madhore" është përcaktuar në Nenin 20 “Forca Madhore”.

1.1.5.3 "Sigurimi i Kontratës" është sipas përcaktimeve të Nenit 11 “Sigurimi i Kontratës”.

1.1.5.4 “Vendi i kryerjes së Shërbimeve”, do të thotë vendi i përcaktuar në KVK.

1.1.5.5 “E paparashikueshme" ose "E paparashikuar" do të thotë një ngjarje objektivist e

pamundur të parashikohet në momentin e publikimit të Njoftimit të Kontratës.

1.1.5.6 Modifikimi i kontratës" është sipas përcaktimeve në Nenin 23.

1.1.5.7 "Legjislacioni në fushën e prokurimit" do të thotë LPP-ja, Rregullat e Prokurimit Publik dhe akte të tjera nënligjore në bazë dhe për zbatim të LPP –së siç specifikohet në KVK.

1.1.5.8 "Praktikat e Ndaluar" kanë kuptimin e përcaktuar në LPP.

1.2 Interpretimi

1.2.1 Interpretimi i Kontratës, përveç kur konteksti kërkon ndryshe:

(a) fjalët që tregojnë një gjini përfshijnë të gjitha gjinitë;

(b) fjalët që tregojnë njëjësin përfshijnë edhe shumësin dhe fjalët që tregojnë shumësin përfshijnë edhe njëjësin;

(c) dispozitat që përfshijnë fjalën "bie dakord", "rënë dakord" ose "marrëveshje" kërkojnë që marrëveshja të dokumentohet me shkrim;

(d) "i shkruar" ose "me shkrim" do të thotë i shkruar me dorë, i shkruar me makinë, printuar ose i bërë në mënyrë elektronike.

1.2.2 Modifikimi

Çdo modifikim i Kontratës i cili nuk kryhet me shkrim, dhe nuk përmban datën, apo nuk i referohet shprehimisht Kontratës dhe nuk nënshkruhet nga një përfaqësues i autorizuar rregullisht i secilës Palë është i pavlefshëm. Palët nuk mund të bëjnë modifikime të asnjë elementi të kontratës që do të sillnin ndryshime thelbësore në kushtet mbi bazën e të cilave është përzgjedhur Furnizuesi.

1.2.3 Heqja dorë

Çdo heqje dorë nga të drejtat, kompetencat ose mjetet ligjore të një Pale sipas Kontratës duhet të bëhet me shkrim, me datë dhe e nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Palës që bën këtë dorëheqje, dhe duhet të specifikojë të drejtën dhe masën nga e cila po hiqet dorë.

1.2.4 Ndikimi i pavarur i dispozitave të kontratës

Nëse ndonjë dispozitë ose kusht i Kontratës është i ndaluar ose bëhet i pavlefshëm ose i pazbatueshëm, një ndalim, pavlefshmëri apo pazbatueshmëri e tillë nuk ndikon në vlefshmërinë ose zbatueshmërinë e ndonjë dispozite dhe kushti tjetër të Kontratës.

1.3 Komunikimet

Kurdo këto Kushte parashikojnë dhënien ose lëshimin e miratimeve, certifikatave, pëlqimeve, përcaktimeve, njoftimeve, kërkesave dhe shlyerjeve këto komunikime

do të jenë:

(a) me shkrim dhe të dorëzuara dorazi (kundrejt marrjes), dërguar me postë ose korrier, ose transmetuar duke përdorur ndonjë nga sistemet e rena dakord të transmetimit elektronik siç përshkruhet në KVK;

Dhe

(b) dorëzuar, dërguar ose transmetuar në adresën për komunikimet e marrësit siç përshkruhet në KVK. Sidoqoftë:

(i) nëse marrësi njofton një adresë tjetër, komunikimet do të dorëzohen në përputhje me rrethanat; dhe

(ii) nëse marrësi nuk ka deklaruar ndryshe kur kërkon një miratim ose pëlqim, mund të dërgohet në adresën nga e cila është lëshuar kërkesa.

Miratimet, pëlqimet dhe përcaktimet nuk do të mbahen ose vonohen pa arsye.

1.4 Ligji dhe gjuha

Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit Shqiptar në fuqi.

Gjuha e Kontratës do të jetë ajo e deklaruar në KVK.

Gjuha për komunikime do të jetë ajo e deklaruar në KVK. Nëse aty nuk përcaktohet asnjë gjuhë, gjuha për komunikime do të jetë gjuha e përcaktuar e Kontratës.

Dokumentet mbështetëse dhe literatura e shtypur që janë pjesë e Kontratës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse dhe, për qëllime të interpretimit të Kontratës, ky përkthim do të mbizotërojë.

Furnizuesi do të përballojë të gjitha kostot e përkthimit dhe të gjitha risqet e saktësisë së një përkthimi të tillë, për dokumentet e siguruar nga Furnizuesi.

1.5 Prioriteti i Dokumenteve

Dokumentet që formojnë Kontratën duhet të konsiderohen reciprokisht shpjeguese të njëri-tjetrit. Nëse në dokumente gjendet një paqartësi ose mospërputhje, Blerësi lëshon çdo sqarim ose udhëzim të nevojshëm.

1.6 Hartimi i Kontratës

1.6.1 Njoftimi i ofertës fituese në përfundim të afateve të ankimit do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.

1.6.2 Ekzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës.

1.7 E drejta e autorit

1.7.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, e drejta e autorit në të gjitha dokumentet dhe materialet e tjera që përmbajnë të dhëna dhe informacione të dhëna Blerësit nga Furnizuesi këtu do t'i mbeten Blerësit, edhe nëse ato i janë furnizuar Blerësit drejtpërdrejt ose përmes Furnizuesit nga ndonjë pale të tretë, përfshirë furnizuesit e materialeve.

1.8 Detaje Konfidenciale

Furnizuesi dhe personeli i Blerësit do të zbulojnë çdo informacion të tillë konfidencial dhe informacione të tjera që mund të kërkohen në mënyrë të arsyeshme për të verifikuar pajtueshmërinë e Furnizuesit me Kontratën dhe për të lejuar zbatimin e duhur të saj.

Secili prej tyre do t'i trajtojë të dhënat e kontratës në mënyrë konfidenciale, deri në masën e nevojshme për të kryer detyrimet e tyre përkatëse sipas Kontratës ose për të qenë në përputhje me ligjet në fuqi. Asnjë prej tyre nuk do të publikojë ose zbulojë të dhëna të veçanta të Shërbimeve të përgatitura nga Pala tjetër pa marrëveshjen paraprake të Palës tjetër. Sidoqoftë, Furnizuesit lejohen të zbulojnë çdo informacion publikisht të disponueshëm, ose informacion që kërkohet për të provuar kualifikimet e tij për të konkurruar në procedura të tjera.

Pavarësisht nga sa më sipër, Furnizuesi mund t'i sigurojë Nënkontraktorit (eve) të tij dokumente, të dhëna dhe informacione të tjera që merr nga Blerësi në masën e kërkuar që Nënkontraktori (ët) të kryejë punën e tij sipas Kontratës. Në rast të tillë, Furnizuesi duhet të përfshijë në kontratën e tij me Nënkontraktorin/ët një dispozitë që parashikon ruajtjen e konfidencialitetit sikurse parashikohet në adresë të Furnizuesit sipas këtij neni.

1.9 Pajtueshmëria me ligjet

Gjatë realizimit të Kontratës Furnizuesi respekton ligjet në fuqi.

Nëse nuk përcaktohet ndryshe në Kushtet e Veçanta:

(a) Blerësi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve publike në vendin e Blerësit që (i) autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Blerësit të sigurojë në emër të tij dhe (ii) janë të domosdoshëm për ekzekutimin e Kontratës, përfshirë ato që kërkohen për përmbushjen e detyrimeve përkatëse si nga Furnizuesi ashtu dhe Blerësi sipas Kontratës;

(b) Furnizuesi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve

publike në vendin e Blerësit që autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Furnizuesit të sigurojë në emër të tij dhe që janë të nevojshme për kryerjen e Kontratës, duke përfshirë, pa u kufizuar, vizat për personelin e Furnizuesit dhe Nënkontraktorit dhe lejet e hyrjes për të gjitha pajisjet e importuara të Furnizuesit. Furnizuesi siguron të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat e tjera që nuk janë përgjegjësi e Blerësit sipas pikës (a) të këtij neni këtu dhe që janë të nevojshme për ekzekutimin e Kontratës. Furnizuesi do të dëmshpërblejë dhe zhdëmtojë Blerësin nga dhe kundër çdo dhe të gjitha detyrimeve, dëmeve, pretendimeve, gjobave, penaliteteve dhe shpenzimeve të çfarëdo natyre që lindin ose rezultojnë nga shkelja e ligjeve të tilla nga Furnizuesi ose personeli i tij, duke përfshirë Nënkontraktorët dhe personelin e tyre, por pa cënuar Nenin 9.1.

1.10 Përgjegjësia e përbashkët dhe solidarë

Nëse Furnizuesi është një bashkim i Operatorëve Ekonomikë, të gjithë këta Operatorë Ekonomikë do të jenë bashkërisht dhe solidarisht përgjegjës ndaj Blerësit për përmbushjen e dispozitave të Kontratës.

1.11 Inspektimet dhe Auditimi nga Blerësi

Furnizuesi i përgjigjet pyetjeve dhe i jep Blerësit çdo informacion ose dokument të nevojshëm për (i) hetimin e pretendimeve të Praktikave të Ndaluar, ose (ii) monitorimin dhe vlerësimin nga ana e Blerësit të Kontratës dhe për t'i dhënë mundësi Blerësit të shqyrtojë dhe adresojë çdo problematikë në lidhje me Kontratën.

Furnizuesi mban të gjithë dokumentacionin në lidhje me zbatimin e Kontratës në përputhje me legjislacionin në fuqi.

Neni 2 Praktikave të Ndaluar

2.1 Furnizuesi nuk do të autorizojë ose lejojë asnjë nga punonjësit ose përfaqësuesit e tij, të angazhohen në Praktika të Ndaluar në lidhje me prokurimin, dhënien ose ekzekutimin e Kontratës.

2.2

Nëse Blerësi konstaton se dhënia e kontratës është bërë në kushtet e konfliktit të interesit dhe ky fakt nuk ka qenë i mundur të identifikohet më parë, i kërkon Komisionit të Prokurimit Publik të deklarojë kontratën absolutisht të pavlefshme.

Nëse Blerësi gjatë zbatimit të kontratës ka informacion për veprime korruptive informon organet kompetente.

Neni 3 Njoftimet

3.1 Çdo njoftim i dhënë nga njëra Palë tek tjetra, në përputhje me Kontratën, do të bëhet me shkrim në adresën e specifikuar në KVK.

3.2 Njoftimi do të ketë efekt sapo të dorëzohet.

Neni 4 Objekti i Furnizimit

- 4.1** Shërbimet që do të furnizohen duhet të jenë sipas termave të referencës dhe kushteve të përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.
- 4.2** Kushtet e kontratës nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese, me përjashtim të rasteve kur Furnizuesi, për arsye objektive dhe të pavarura prej tij në kohën e ofertimit ofron, me të njëjtin çmim, kushte më të mira se ato të tenderuara.

Neni 5 Dorëzimi

- 5.1** Dorëzimi i Shërbimeve do të jetë në përputhje me kërkesat e specifikuar në Dokumentet e Tenderit.

Neni 6 Përgjegjësitë e Furnizuesit

- 6.1** Furnizuesi do të jetë përgjegjës për kryerjen e të gjitha Shërbimeve në përputhje me kërkesat e përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.

Neni 7 Detyrimet e Përgjithshme të Furnizuesit

- 7.1** Furnizuesi duhet t'i kryejë Shërbimet dhe përmbushë detyrimet e tij me të gjitha përpjekjet, eficiente dhe ekonomike në pajtim me teknikat dhe praktikat profesionale të pranuar në përgjithësi.
- 7.2** Furnizuesi duhet të ndjekë praktika të shëndosha të biznesit dhe të përdorë teknologji të avancuar dhe të përshtatshme si dhe metoda të sigurt.
- 7.3** Nëse kontrata kërkon kryerjen e shërbimeve këshillimore profesionale, Furnizuesi duhet të veprojë gjithmonë si një këshillues besnik i Blerësit, në pajtim me rregullat dhe kodin e sjelljes të profesionit të tij dhe duhet që të mbështesë dhe ruajë gjithmonë interesin publik.
- 7.4** Nëse kontrata kërkon kryerjen e shërbimeve këshillimore profesionale, Furnizuesi duhet të ushtrojë kujdes të plotë në marrëdhëniet me palët e treta duke përfshirë median dhe nuk duhet të marrë pjesë në veprime që janë jashtë kompetencës së tij në përfaqësimin e Blerësit.

Neni 8

Detyrimet e Veçanta të Furnizuesit

- 8.1** Furnizuesi duhet të kryejë të gjitha Shërbimet siç specifikohet tek Termat e Referencës.
- 8.2** Furnizuesi duhet t'i paraqesë Blerësit të gjitha shërbimet, në sasi të përcaktuara,

8.3 siç kërkohen nga kontrata duke përfshirë, por jo të kufizuara nga, të gjitha raportet, dokumentat, studimet, skicimet dhe planimetritë.

Furnizuesi duhet të sigurojë raportet e lidhura me zbatimin e Shërbimeve siç kërkohet në kontratë.

Neni 9 Çmimi i Kontratës

9.1 Çmimi i kontratës do të jetë i pandryshueshëm përgjatë kohëzgjatjes së realizimit të Kontratës, përveç rasteve të parashikuara në Nenin 21.

Neni 10 Kushtet e Pagesës

10.1 Çmimi i Kontratës do të paguhet siç specifikohet në KVK.

Furnizuesi duhet të paguhet nga Blerësi për Shërbimet e kryera, në përmbushjen e të gjitha detyrimeve të parashikuara në Kontratë.

10.2 Pagesat do të kryhen menjëherë nga Blerësi, jo më vonë se periudha kohore e specifikuar në KVK pas dorëzimit të një fature ose kërkesë për pagesë nga Furnizuesi, dhe pasi Blerësi ta ketë pranuar atë.

10.3 Nëse nuk përcaktohet ndryshe në KVK, pagesa duhet bërë në monedhë Shqiptare. Kursi i këmbimit të monedhave të ndryshme do të jetë kursi i Bankës së Shqipërisë i fiksuar në ditën e dërgimit për publikim të njoftimit të kontratës.

10.4 Në rast të verifikimit të vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Blerësit, megjithëse Furnizuesi ka përmbushur të gjitha detyrimet e tij në përputhje me kushtet e kontratës, detyrimet e prapambetura dhe kamatëvonesat përkatëse do të kryhen në përputhje me parashikimet e Ligjit Nr. 48/2014 “Për pagesat e vonuara në detyrimet kontraktore e tregtare”.

Neni 11 Sigurimi i Kontratës

11.1 Furnizuesi, brenda afatit të caktuar nga Blerësi në njoftimin e fituesit, paraqet Sigurimin e Kontratës në shumën e specifikuar në KVK.

11.2 Në përputhje me Nenin 11.1, Sigurimi i Kontratës do të shprehet në monedhën e Kontratës dhe do të jetë në formën e përcaktuar nga Blerësi në KVK.

11.3 Shuma nga Sigurimi i Kontratës do t'i paguhet Blerësit si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga mospërmbushja e detyrimeve sipas Kontratës nga ana e Furnizuesit.

11.4 Sigurimi i Kontratës do t'i kthehet Furnizuesit jo më vonë se tridhjetë (30) ditë pas datës së përmbushjes së detyrimeve së Furnizuesit sipas Kontratës, përfshirë çdo detyrim garancie, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe në KVK.

Neni 12 Nënkontraktimi

12.1

Nënkontraktimi nuk duhet të bëhet pa aprovimin paraprak me shkrim të Blerësit dhe jo më shumë se 50% të vlerës së kontratës.

12.2

Blerësi lejohet të bëjë pagesa drejtpërsëdrejti tek nënkontraktori për shërbimet që do të kryejë, me miratimin paraprak me shkrim të Furnizuesit.

12.3

Parashikimet e Nenit 2 zbatohen edhe për nënkontraktimin.

Neni 13 Specifikime dhe Skicime

13.1

Nëse kontrata kërkon shërbime skicimi, Furnizuesi duhet të përgatisë të gjitha specifikimet dhe skicimet duke përdorur sisteme të pranuar dhe të njohura në përgjithësi të pranueshme për Blerësin dhe të marrë parasysh standartet më të fundit.

13.2

Nëse kontrata kërkon shërbime skicimi, Furnizuesi duhet të sigurojë se të gjitha specifikimet, skicimet dhe kërkesat e tjera janë përgatitur në bazë asnjëse përta i përket nxitjes së konkurrencës në prokurimin e objekteve të skicimit.

Neni 14 Siguracioni i Përgjegjësisë Profesionale

14.1

Furnizuesi duhet të mbajë siguracion për përgjegjësi profesionale sipas rregullave dhe praktikave të njohura në përgjithësi për profesionin për ta zhdëmtuar Blerësin për dëme të rezultuara nga neglizhenca, gabimet ose mangësitë, në kryerjen e Shërbimeve.

14.2

Nëse nuk është përcaktuar në kontratë shuma minimale e siguracionit, Furnizuesi duhet të sigurojë siguracion në shumën e njohur në përgjithësi si të mjaftueshme nën rrethanat e Shërbimeve që po sigurohen.

Neni 15 Dëmet e likujduara

15.1

Dëmet e likujduara për kryerjen e vonuar të shërbimeve do të llogariten me tarifat e mëposhtme ditore:

a) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 6 muaj, tarifa ditore do të jetë 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së Kontratës.

b) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.

c) Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo

më pak se 25% e vlerës së kontratës.

Neni 16 Heqja dhe Zëvendësimi i Personelit Kryesor

- 16.1** Furnizuesi duhet të sigurojë aprovim paraprak me shkrim nga Blerësi përpara heqjes ose zëvendësimit të personelit kryesor siç përshkruhet në ofertën e Furnizuesit.
- 16.2** Furnizuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse Blerësi zbulon se personi ka kryer veprime të jashtëligjshme ose Blerësi është mjaft i pakënaqur nga puna e personit.
- 16.3** Nëse bëhet e nevojshme të zëvendësohet ndonjë nga personeli kryesor, Furnizuesi duhet të sigurojë si zëvendësues një person me kualifikime ekuivalente ose më të mira.
- 16.4** Furnizuesi do të paguajë kosto shtesë për zëvendësimin e personelit kryesor me përjashtim kur shkak i zëvendësimit ka ardhur nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit të Blerësit.

Neni 17 Zhdëmtimi i Patentës

- 17.1** Furnizuesi dëmshpërblen dhe zhdëmton Blerësin dhe zyrtarët e tij nga dhe kundër padive, veprimeve ose procedurave administrative, pretendimeve, kërkesave, humbjeve, dëmeve, kostove dhe shpenzime të çdo natyre, përfshirë tarifat e avokatit dhe shpenzimet, të cilat Blerësi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që perndryshe ekzistonte në datën e kontratës për shkak të:
- (a) ofrimit të shërbimeve nga Furnizuesi ose përdorimit të shërbimeve në vendin e dorëzimit të Shërbimeve;
- dhe
- (b) shitjen në çdo vend të produkteve të prodhuara nga Shërbimet.
- Një zhdëmtim i tillë nuk aplikohet nëse Shërbimet ose ndonjë pjesë e tyre përdoren përtej kushteve të kontratës ose përdorimi i tyre ose i një pjese të tyre bëhet në kombinim me ndonjë pajisje, impiant ose material tjetër që nuk është furnizuar nga Furnizuesi, në përputhje me Kontratën.
- 17.2** Nëse është nisur ndonjë procedurë apo ngritur ndonjë kërkesë kundër Blerësit që del nga çështjet e përmendura në Nenin 15.1, Blerësi do të njoftojë menjëherë Furnizuesin, dhe Furnizuesi mundet me shpenzimet e tij dhe në emër të Blerësit të ndërmarrë të gjitha veprimet për zgjidhjen e ndonjë procedure apo pretendimi të tillë.

17.3

Nëse Furnizuesi nuk e njofton Blerësin brenda tridhjetë (30) ditëve pas marrjes së një njoftimi të tillë, atëherë Blerësi do të jetë i lirë të kryejë të njëjtën gjë në emër dhe për llogari të tij.

Blerësi, me kërkesën e Furnizuesit, do ti japë Furnizuesit të gjithë ndihmën në dispozicion në kryerjen e procedurave të tilla dhe do të rimbursohet nga Furnizuesi për të gjitha shpenzimet e arsyeshme të kryera në këtë mënyrë.

Blerësi dëmshpërblen dhe zhdëmton Furnizuesin dhe punonjësit, dhe nënkontraktorët e tij nga dhe kundër çdo padie, veprimi apo procedure administrative, që Furnizuesi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që ekzistonte në datën e kontratës që lind nga ose në lidhje me çdo skicim, të dhënë, vizatim, specifikim apo dokument apo materiale të tjera të ofruara apo skicuara nga ose në emër të Blerësit.

Neni 18 Kufizimi i Përgjegjësisë

18.1 Me përjashtim të rasteve të neglizhencës së rëndë ose shkelje me dashje:

(a) Furnizuesi nuk do të jetë përgjegjës ndaj Blerësit, për ndonjë humbje apo dëm indirekt ose që ka si pasojë, humbje të përdorimit, humbje të prodhimit, ose humbje të fitimeve ose kostove të interesit, me kusht që ky përjashtim të mos zbatohet për asnjë detyrim të Furnizuesit për t'i paguar Blerësit dëmet e likujduara; dhe

(b) përgjegjësia e përgjithshme e Furnizuesit ndaj Blerësit, nuk duhet të kalojë Çmimin e Kontratës, me përjashtim të rasteve për koston e dëmeve të rezultuara nga gabimet ose mangësitë në kryerjen e shërbimeve, ose çdo detyrim të Furnizuesit për të zhdëmtuar Blerësin në lidhje me shkeljen e patentës.

Neni 19 Ndryshime në aktet ligjore dhe nënligjorë

19.1 Nëse pas datës së dorëzimit të ofertave ose datës së nënshkrimit të kontratës, ndonjë ligj ose akt nënligjor në Republikën e Shqipërisë hyn në fuqi ose ndryshon dhe ndikon kushtet, duke përfshirë datën e dorëzimit ose çmimin e kontratës, kushtet ose çmimi i kontratës do të rregullohen në atë masë sa Furnizuesi është ndikuar në përmbushjen e detyrimeve të tij sipas kontratës.

Neni 20 Forca madhore

20.1 Mos kryerja apo kryerja me vonesë nga ana e një Pale të ndonjë prej detyrimeve të saj sipas kësaj Kontrate nuk do të konsiderohet shkelje e kësaj Kontrate nëse një mospërmbushje apo vonesë e tillë vjen drejtpërdrejt për shkak të ndonjë

ngjarje të Forcës Madhore.

20.2 Për qëllime të këtij neni, "Ngjarja e Forcës Madhore" do të thotë një ngjarje ose situatë përtej kontrollit të një Pale që nuk është e parashikueshme, është e pashmangshme dhe nuk shkaktohet nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit nga njëra Palë. Ngjarje të tilla mund të përfshijnë, por nuk kufizohen në, veprime të një Pale qoftë në kapacitetin e tij sovran ose kontraktual, luftërat ose revolucionet, zjarret, përmytjet, epidemitë/pandemitë, kufizimet e karantinës dhe embargo e mallrave.

20.3 Nëse ndodh një Ngjarje e Forcës Madhore, Pala e prekur do të njoftojë menjëherë Palën tjetër me shkrim për gjendjen e tillë dhe shkakun e saj. Në qoftë se nuk udhëzohet ndryshe nga Pala tjetër me shkrim, Pala e prekur do të vazhdojë të kryejë detyrimet e saj sipas Kontratës për aq sa është e arsyeshme e praktikueshme dhe do të kërkojë të gjitha mjetet e arsyeshme alternative për realizimin që nuk pengohen nga Ngjarja e Forcës Madhore

Neni 21 Modifikimi i Kontratës

21.1 Palët mund të modifikojnë kontratën gjatë afatit të saj, vetëm nëse ndodhen në ndonjë nga rastet e parashikuara në LPP.

21.2 Kur modifikimi shoqërohet me rritje të vlerës së Kontratës, vlera totale e modifikimeve nuk duhet të tejkalojë 20% të vlerës së kontratës fillestare. Kur kryhen disa modifikime të njëpasnjëshme, ky kufizim duhet të aplikohet për vlerën e përgjithshme të të gjitha modifikimeve. Kur kontrata përmban një klauzolë të rishikimit të çmimit, baza për përlllogaritjen e vlerës maksimale të lejuar për modifikimet do të jetë vlera e kontratës me çmimin e përditësuar.

21.3 Asnjë modifikim i Kontratës nuk do të bëhet pa miratimin paraprak të Blerësit, shoqëruar me një marrëveshje me shkrim dhe të nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Furnizuesit dhe Blerësit.

Neni 22 Zgjatja e afatit

22.1 Nëse në çdo kohë gjatë ekzekutimit të Kontratës, Furnizuesi ose nënkontraktorët e tij hasin kushte që pengojnë kryerjen në kohë të Shërbimeve në përputhje me Nenin 5, Furnizuesi njofton menjëherë Blerësin me shkrim për vonesën, kohëzgjatjen e mundshme dhe shkakun e saj. Sa më shpejt që të jetë e mundur pas marrjes së njoftimit të Furnizuesit, Blerësi vlerëson situatën dhe në bazë të diskrecionit të tij mund të zgjasë kohën e realizimit nga ana e Furnizuesit. Në

këtë rast zgjatja miratohet nga Palët dhe reflektohet në modifikimin e Kontratës.

22.2 Me përjashtim të rastit të Forcës Madhore, siç parashikohet në Nenin 20, një vonesë nga Furnizuesi në kryerjen e detyrimeve të Dorëzimit dhe Përfundimit do ta bëjë Furnizuesin përgjegjës për pagesën e dëmeve të likujduara në përputhje me parashikimet në kontratë.

Neni 23 Ndërprerja e Kontratës

23.1 Njoftim për të korrigjuar

Nëse Furnizuesi nuk përmbush ndonjë detyrim sipas Kontratës, Blerësi mund ti kërkojë me Njoftim që Furnizuesi të ndreqë mospërmbushjen brenda pesëmbëdhjetë (15) ditëve.

23.2 Ndërprerja për mospërmbushje

Blerësi, pa cenuar ndonjë mjet tjetër ligjor në lidhje me shkeljen e Kontratës, mundet me anë të një Njoftimi me shkrim për mospërmbushje që i dërgohet Furnizuesit, ta përfundojë Kontratën në tërësi ose pjesërisht:

- (i) nëse Furnizuesi nuk ka përmbushur detyrimin edhe pas Njoftimit të bërë sipas pikës 23.1 të këtij neni;
- (ii) Nëse Furnizuesi nuk ka arritur të kryejë Shërbimet brenda periudhës së specifikuar në Kontratë, ose brenda ndonjë zgjatjeje të dhënë nga Blerësi në përputhje me Nenin 22; ose
- (iii) Nëse provohet se Furnizuesi është angazhuar në Praktika të Ndaluar, siç përcaktohet në Nenin 2, gjatë konkurrimit për Kontratën apo ekzekutimit të saj.

23.3 Ndërprerja për paaftësi paguese

Blerësi ndërpret në çdo kohë Kontratën duke njoftuar Furnizuesin nëse Furnizuesi falimenton. Furnizuesi ndërpret në çdo kohë Kontratën nëse Blerësi nuk ka aftësi paguese. Në një rast të tillë, ndërprerja do të bëhet pa kompensim për Furnizuesin, me kusht që kjo ndërprerje nuk do të cenohet ose ndikohet në ndonjë të drejtë padie apo mjeti ligjor që ka lindur apo do të lindë më pas për Blerësin.

23.4 Ndërprerja për Shkak të Interesit Publik

- a) Blerësi mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse gjykon se ky veprim duhet ndërmarrë për t'i shërbyer sa më mirë interesit publik.
- b) Blerësi duhet të njoftojë me shkrim Furnizuesin për ndërprerjen.

c) Blerësi duhet të paguajë Furnizuesin për të gjitha Shërbimet e kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Furnizuesit dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjeshme të Shërbimeve. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Furnizuesit do t'i kërkohet të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

Neni 24 Zgjidhja e mosmarrëveshjeve

- 24.1** Blerësi dhe Furnizuesi do të bëjnë të gjitha përpjekjet për të zgjidhur në mënyrë miqësore përmes bisedimeve të drejtpërdrejta çdo mosmarrëveshje që lind midis tyre gjatë ekzekutimit të Kontratës.
- 24.2** Nëse, palët nuk arrijnë të zgjidhin mosmarrëveshjen e tyre me një konsultim të tillë të ndërsjellë, atëherë secila Palë mund t'i njoftojë Palës tjetër për qëllimin e saj për të shkuar në Gjykatë.

Shtojca 18.**Kushtet e Veçanta të Kontratës**

Kushtet e mëposhtme të veçanta të Kontratës do të plotësojnë KPK. Nëse ka një konflikt, dispozitat e KVK do të mbizotërojnë mbi ato në KPK.

Neni 1 Dispozitat e Përgjithshme**1.1** Blerësi është: *[vendos emrin e Blerësit]*

Adresa: _____

Telefoni: _____

Numri i faksit: _____

E-mail: _____

1.2 Furnizuesi është: *[vendos emrin e Furnizuesit]*

Adresa: _____

Telefoni: _____

Numri i faksit: _____

E-mail: _____

Të dhënat e mësipërme duhet të jenë të sakta për qëllime të komunikimeve gjatë zbatimit të kontratës.

1.3 Gjuha për komunikimet është *[specifiko gjuhën për komunikime]:*Gjuha është: *[specifiko gjuhën]***Neni 2 Sigurimi i Kontratës**

2.1 Sigurimi i Kontratës në shumën prej (10% të vlerës së saj) duhet të ofrohet nga Furnizuesi për të siguruar ekzekutimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.

2.2 Monedha do të jetë: *[specifikoni monedhën]*

2.3 Sigurimi i Kontratës do t'i lëshohet ose kthehet, menjëherë Furnizuesit sipas formularit të mëposhtëm

- 2.4 Nëse parashikohet një ulje periodike e sigurimit të Kontratës, ajo kryhet si më poshtë:

Nëse nuk plotësohet, sigurimi mbetet i pandryshuar.

Neni 3 Vendndodhja e Shërbimeve

- 3.1 Shërbimet do të kryhen në: _____

Neni 4 Informacion që duhet dhënë nga Blerësi

- 4.1 Brenda 15 ditësh nga marrja e sigurimit të kontratës, Blerësi duhet t'i japë Furnizuesit informacionin dhe dokumentat e mëposhtme:

5.1 Neni 5 Kërkesat e Raportimit

Gjatë zgjatjes së kontratës, Furnizuesi duhet të sigurojë raporte për Blerësin sipas formularit të mëposhtëm:

Neni 6 Siguracioni i Përgjegjesisë Profesionale

- 6.1 Përpara fillimit të zbatimit të kontratës, Kontraktuesi duhet të sigurojë Autoritetin/entin Kontraktor me prova për siguracionin e përgjegjesisë profesionale me shumë minimale si vijon:
-

Neni 7 Çmimi i Kontratës

Çmimi i Kontratës është: _____ **me tvsh**

Neni 8 Kushtet e pagesës

- 8.1 (a) Pagesa për Shërbimet do të bëhet brenda _____ ditëve nga data e pranimit të Shërbimeve ose nga data e marrjes së kërkesës për pagesë me shkrim, pavarësisht nga dita e ardhjes. Nëse nuk specifikohet, periudha kohore do të jetë 30 ditë.
- (b) Pagesa do të bëhet në monedhën _____ . Nëse lihet e paplotësuar, pagesa do të bëhet në monedhën Shqiptare.
- 8.2 Të gjitha pagesat e shumave që i detyrohen Furnizuesit mund të bëhen vetëm në llogarinë bankare të Furnizuesit të detajuar në mënyrë të qartë në Kontratë.

9.1 Neni 9 Garancia

Periudha e vlefshmërisë së garancisë do të jetë si më poshtë:

Shtojca 19.

[Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik]

FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor]

Në emër të: [Emri dhe adresa e ofertuesit të siguruar]

* * *

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, dhe me kusht që [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] t'i jetë akorduar kontrata,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës / kompanisë së sigurimeve] në një shumë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ekzekutimit të kontratës, që do të nënshkruhet me [emri i autoritetit/entit kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit /entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mos-përmbushjen e kushteve të kontratës.

Ky Sigurim është i vlefshëm deri në zbatimin plotë të kontratës.

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimeve]

Shtojca 20.

DRAFT I MARRËVESHJES KUADËR KU PËRCAKTOHEN TË GJITHA KUSHTET

SHËRBIME

[Përdorimi i kësaj drafte marrëveshje është i detyrueshëm për të gjithë autoritetet/entet kontraktore që do të përdorin Marrëveshjen Kuadër]

Nr . ___

datë :

Kjo Marrëveshje është lidhur më [datë] ndërmjet [emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor], këtu e tutje referuar si "Autoriteti /Enti Kontraktor" dhe [emri dhe adresa e Kontraktorit] përfaqësuar nga [përfaqësuesi], këtu e më tej referuar si "Kontraktori".

Kontraktori, përmes ofertës së tij, me datë [data] pajtohet të furnizojë shërbimet, siç specifikohet në kushtet e përcaktuara në:

- Këtë Formular;
- Formularin e Deklarimit të Ofertës të paraqitur nga Ofertuesi;
- Specifikimet Teknike;
- Listën e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit.

Të gjitha këto dokumente janë të bashkangjitura, si pjesë integrale e kësaj marrëveshje.

Neni 1 Objekti

1.1 Objekti i Marrëveshjes Kuadër është të përcaktojë kushtet, përfshirë çmimet për njësi dhe rregullat për dërgimin e shërbimeve të mëposhtme.

[Përshkrim i përgjithshëm]

1.2 Marrëveshja Kuadër do të zbatohet duke dërguar ftesa për oferta tek Operatorët Ekonomikë, palë në marrëveshje sipas nevojave të Autoritetit/entit kontraktor.

1.3 Shumat e dhëna këtu janë vetëm për qëllime orientimi dhe NUK e detyrojnë Autoritetin/Entin Kontraktor t'i blejë ato. Autoriteti/Enti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara.

1.4 Kontraktori nuk do të ketë të drejtë për kompensim dhe nuk do të lejohet të bëjë ndryshime në çmimet për njësi, për shembull nëse Autoriteti/Enti Kontraktor vendos të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara të specifikuara dhe / ose nëse Autoriteti/enti Kontraktor vendos të mos blejë cilëndo nga këto sasi për disa artikuj.

1.5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes

Kuadër: _____

Neni 2 Çmimi

2.1 Çmimet për njësi për shërbime përshkruhen në Listën e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit.

2.2 Çmimet për njësi do të jenë fikse dhe nuk do të ndryshojnë për porositë e bëra në bazë të kësaj Marrëveshje Kuadër.

Nënshkrimet dhe datat

Për Kontraktorin

Për Autoritetin /Entin Kontraktor

| | | | |
|--------------|--|--------------|--|
| Emri: | | Emri: | |
| Pozicioni: | | Pozicioni: | |
| Firma: | | Firma: | |
| Data: | | Data: | |
| Vula: | | Vula: | |

Shtojca 21.

**DRAFT MARRËVESHJA KUADËR KU NUK PËRCAKTOHEN TË GJITHA
KUSHTET
SHËRBIME**

Emri i Autoritetit/Enti Kontraktor,

dhe

Emri i Kontraktorit

Bien dakord si më poshtë:

Të nënshkruajnë Marrëveshjen Kuadër për objektin: <shëno titullin> me numrin identifikues: <shëno numrin e prokurimit>

Neni 1 Objekti.

1 Objekti i kësaj marrëveshje kuadër është të vendosë rregullat për kontratat që do të lidhen përmes procesit të Mini – konkurrimit vetëm midis Operatorëve Ekonomik që janë palë në këtë Marrëveshje Kuadër.

1.2 Kjo Marrëveshje Kuadër nuk është një kontratë në vetvete, por përcakton kushtet për kontratat që do të lidhen, bazuar në të.

1.3 Kontraktori është vetëm një prej palëve të Marrëveshjes Kuadër.

Neni 2 Detyrimet e Palëve

2.1 Autoriteti /Enti Kontraktor, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë Kontraktuesit një "Ftesë për Ofertë" sa herë që ka nevojë për shërbime.

2.2 Kontraktori është i detyruar të paraqesë një Ofertë sa herë që kërkohet nga Autoriteti /enti Kontraktor.

Neni 3 Kontratat në zbatimin e Marrëveshjes Kuadër

1.1 Kontratat do të nënshkruhen vetëm pas procesit të mini-konkurrimit.

Neni 4 Procesi i mini-konkurrimit

4.1 Procesi i mini-konkurrimit do të zhvillohet me të gjithë operatorët ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër, kurdoherë që ka nevojë për shërbime nga ana e Autoritetet/entet Kontraktore.

4.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të rihapë konkurrimin në të njëjtat kushte ose kushte të tjera të përcaktuara në Ftesën për Oferta, siç përcaktohet në Dokumentet e Tenderit.

4.3 Sa herë që ka nevojë për shërbime, Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit Ftesat për Oferta dhe i dërgon ato te të gjithë Operatorët Ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër. Vlerësimi i Ofertave do të bazohet në kriteret e përcaktuara në Ftesën për Oferta.

Neni 5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër _____

Firmat dhe Data _____

Për Kontraktorin

Për Autoritetin/Entin Kontraktor

| | | | |
|--------------|--|--------------|--|
| Emri: | | Emri: | |
| Pozicioni: | | Pozicioni: | |
| Firma: | | Firma: | |
| Data: | | Data: | |
| Vula: | | Vula: | |

SEKSIONI IV

Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

Shtojca 22: Formulari i Ankesës pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 23: Formulari i paraqitjes së argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 24: Njoftimi i Kontratës së nënshkruar

Shtojca 25: Njoftimi i kontratës së nënshkruar që publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike

Shtojca 26: Formulari i Anulimit të Procedurës së Prokurimit, në përfundim të afateve të ankimimit

Shtojca 22.**FORMULARI I ANKESËS PRANË AUTORITETIT/ENTIT KONTRAKTOR DHE
KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK**Ankesë drejtuar: Autoriteti/Entit Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik **Seksioni I. Identifikimi i ankimuesit***Ankimuesi mund të jetë një ofertues ose ofertues i mundshëm (p.sh. individ, operator ekonomik, shoqatë, bashkim operatorësh ekonomike)*

Emri i plotë i ankimuesit (ju lutem shtypeni)

Nuis/Nipt

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar / Posta

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

E-mail

Emri dhe titulli i zyrtarit të autorizuar për lëshimin e ankesës (ju lutemi shkruani)

Nënshkrimi i zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

Seksioni II. Informacion mbi procedurën1. **Numri i referencës së procedurës/Lotit**

Plotësoni numrin e referencës së kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentet e tenderit.

2. Lloji i Procedurës

Plotësoni llojin e procedurës së përdorur për prokurimin në fjalë.

Procedurë e hapur

Procedurë e hapur e thjeshtuar

Procedurë e kufizuar

Procedurë konkurruese me negociim

Partneritet për inovacion

Dialog konkurrues

Procedurë me negociim me shpallje paraprake të njoftimit

Procedurë me negociim pa shpallje paraprake të njoftimit të kontratës

Kontratë e lidhur pa zhvilluar ndonjë nga procedurat e prokurimit të parashikuara në LPP

3. Autoriteti /Enti Kontraktor

Emri i autoritetit/entit kontraktor që administron procesin e prokurimit.

4. Vlera e përlogaritur e prokurimit

(Vlera e përlogaritur e kontratës/marrëveshjes kuadër) (shuma në shifra dhe fjalë)

5. Objekti i kontratës/Marreveshjes Kuadër

(Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marreveshje kuader).

6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

(Data (viti/muaji/dita)

7. Data e publikimit të Njoftimit të Fituesit
(Data (viti/muaji/dita) nëse është e zbatueshme)

8. **Data e nënshkrimit të kontratës**
(Data (viti/muaji/dita) në rastet e kërkesave për pavlefshmërinë e kontratës)

Seksioni III. Përshkrimi i ankesës

1. Baza ligjore (Shkelje ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

2. Objekti i ankesës

- Modifikim i dokumentave të tenderit

- Kundërshtim i vendimit të Komisionit të Vlerësimit të Ofertave lidhur me skualifikimin e ofertës tuaj.

(Citoni këtu arsyet e skualifikimit)

- Kundërshtim i vendimit të Komisionit të Vlerësimit të Ofertave lidhur me kualifikimin e ofertës të një/disë operatori/ve ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit.

(Citoni operatorin/ët ekonomik për të cilin keni pretendime)

- Pavlefshmëri kontrate

(Citoni kontratën për të cilën kërkon pavlefshmërinë)

- Tjetër



(Citoni këtu objektin e ankesës që nuk përfshihet më sipër)

3. Rrethanat dhe faktet

Përshkruani rrethanat e faktit.

4. Argumentime mbi shkeljet e pretenduara

Përshkruani në mënyrë koncize shkeljet e pretenduara, duke argumentuar qartë dhe saktë se përse pretendoni për paligjshmëri në veprimet e autoritetit/entit kontraktor.

5. Kërkesë për ekspertizë të posacme

Po

Jo



(Nëse po, specifikoni llojin e ekspertizës që kërkonte)

6. Kërkesë për përjashtim të zyrtarëve që do të merren me shqyrtimin e ankesës:

7. Lista e informacionit konfidencial:

Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.

Kujdes :Ankimuesi duhet t'i bashkëlidhë ankimit, që do të paraqesë në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit Publik, dokumentin bankar që vërteton pagesën e tarifës përkatëse për ankesën pranë Komisionit të Prokurimit Publik

Dërgojeni formularin e plotësuar të ankesës së prokurimit, të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, pranë **Autoritetit /Enti Kontraktor dhe Komisionit te Prokurimit Publik në Sistemin e Ankesave Elektronike.**

Shënim: Ankimuesi duhet ta dërgojë njëkohësisht ankesën në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit publik në **Sistemin e Ankesave Elektronike.**

Nr. i faksit:

E-mail:

Nënshkrimi dhe vula e Ankuesit

Administratori/ Përfaqësuesi i autorizuar

Shtojca 23.**FORMULARI I PARAQITJES SË ARGUMENTAVE NGA OPERATORËT
EKONOMIKË TE INTERESUAR PRANË AUTORITETIT/ENTIT KONTRAKTOR
DHE KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK**

Paraqitja e argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar drejtuar:

Autoriteti/Entit Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Seksioni I. Identifikimi i Operatorit/ëve Ekonomikë/Bashkimit të operatorëve ekonomikë

Emri i plotë i Operatorit Ekonomik/Operatorëve Ekonomikë (ju lutem shtypeni)

Nuis/Nipt

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar / Posta

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

E-mail

Emri dhe titulli i zyrtarit të autorizuar për dërgimin e këyre kundërshtimeve (ju lutemi shkruani)

Nënshkrimi i zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

Seksioni II. Informacion mbi procedurën

1. Numri i referencës së procedurës/Lotit

Plotësoni numrin e referencës së kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentet e tenderit.

2. Lloji i Procedurës

Procedurë e hapur

Procedurë e hapur e thjeshtuar

Procedurë e kufizuar

Procedurë konkurruese me negociim

Partneritet për inovacion

Dialog konkurrues

Procedurë me negociim me shpallje paraprake të njoftimit

Procedurë me negociim pa shpallje paraprake të njoftimit të kontratës

3. Autoriteti /Enti Kontraktor

Emri i autoritetit/entit kontraktor që administron procesin e prokurimit.

4. Vlera e përlogaritur e prokurimit

Vlera e përlogaritur e kontratës/ Marrëveshjes Kuadër (shuma në shifra dhe fjalë)

5. Objekti i kontratës/Marrëveshjes Kuadër

Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marrëveshje kuader.

6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

Data (viti/muaji/dita)

7. Ankesa që po shqyrtohet:

(emri i Operatorit ekonomik që ka paraqitur ankesë për këtë procedurë prokurimi)

8. Data e Publikimit të Njoftimit të Fituesit

Data (viti/muaji/dita)

Seksioni III. Argumentat mbi ankesën e paraqitur nga Operatori/ët ekonomikë

1. Baza ligjore

(Shkelje/arsyetime ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

2. Deklaratë e hollësishme e argumenteve mbi ankesën e paraqitur

Jepni një deklaratë të hollësishme të fakteve dhe argumenteve që mbështesin argumentimet tuaja. Për çfarëdo arsye, specifikoni datën në të cilën u vutë në dijeni për faktet e lidhura me arsyet e ketyre srgumenteve. Përmendni seksionet përkatëse të Dokumenteve të Tenderit, nëse është e zbatueshme. Përdorni faqe shtesë nëse është e nevojshme.

3. Lista e informacionit konfidencial

Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.

Dërgojeni formularin e plotësuar të argumentimeve tuaja, si dhe të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, në Sistemin e Ankesave Elektronike.

Shënim: Nëse operatorët ekonomikë të interesuar nuk kanë paraqitur argumentat e tyre që kundërshtojnë ankesën, sipas parashikimeve të LPP, nuk mund të ushtrojnë më pas të drejtën e ankimit për vendimin e dhënë lidhur me ankesën për këtë procedurë prokurimi.

Nr. i faksit:

E-mail:

Nënshkrimi dhe vula e Operatorit /eve Ekonomikë

Shtojca 24.

(Shtojcë për tu plotësuar nga autoriteti/enti kontraktor)

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar**Seksioni 1 Autoriteti/Enti Kontraktor****1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor**

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

I.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

Institucion i pavarur

Njësia e Qeverisjes Vendore Të tjera

1.3 Procedura e prokurimit për lidhjen e kësaj kontrate është zhvilluar nga:

| | | |
|---|--------------------------|---|
| Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta | Organ Qendror blerës | Ofruesi Shërbimit |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Publik <input type="checkbox"/> Privat <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| I deleguar | I deleguar | Të tjera |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Seksioni 2. Objekti i Kontratës

2.1 Numri i referencës së procedurës / Lotit

2.2 Lloji i Kontratës: "Kontratë Publike për Shërbime"

2. Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po Jo

Nëse Po, lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me një Operator Ekonomik

Me disa operatorë ekonomik

Të gjitha kushtet janë të vendosura Po Jo

2.4 Përshkrimi i shkurtër i kontratës

2. Fondi limit _____

3. Burimi i financimit _____

4. Objekti i Kontratës _____

2.5 Kohëzgjatja e Kontratës ose afati i përfundimit:Kohëzgjatja në muaj ose ditë

ose

Duke nisur dhe përfunduar në **2.6 Ndarja në LOTE:**Po Jo Nëse po, numri i LOTEVE: **2.7 Kontrata me nënkontraktim:**Po Jo **Seksioni 3. Procedura****3.1 Lloji i procedurës: E hapur****3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:**A) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto Sipas rëndësisë: Çmimi pikët etj. pikë

ose

B) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim **3.3 Numri i ofertave të paraqitura:** Numri i ofertave të rregullta: **3.4. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:**Po Jo **3.5. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), kur standardet nuk janë të zbatueshme, aprovimi paraprak merret nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit.**

Po Jo

Seksioni 4 Informacion rreth Kontratës

4.1 Numri i kontratës: _____ **Data e kontratës**

□□/□□/□□□□

4.2 Emri dhe adresa e Kontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Nipti _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

4.2.1 Emri dhe adresa e nënkontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Nipti _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

4.3 Vlera totale përfundimtare e Kontratës *(përfshirë shumë, opsione dhe nënkontrakttime):*

Vlera _____ Monedha _____
(pa TVSH)

Vlera _____ Monedha _____
(me TVSH)

4.3.1 Vlera totale e nënkontraktimit: _____Vlera _____ Monedha _____
(pa TVSH)Vlera _____ Monedha _____
(me TVSH)**4.4 Informacion Shtesë**_____

Data e dorëzimit të këtij njoftimi □□/□□/□□□□

Shtojca 25.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar**1. Emri dhe adresa e Autoritetit /Enti Kontraktor**

Emri _____
 Adresa _____
 Tel/Faks _____
 E-mail _____
 Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: _____

3. Objekti i kontratës _____

4. Numri i referencës së procedurës / Lotit _____

5. Fondi Limit _____

6. Data e Publikimit në SPE të Njoftimit të Fituesit në përfundim të afateve të ankimit _____:

¹¹Data e Publikimit në Buletinin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Fituesit në përfundim të afateve të ankimit [Data] (Numri)

7. Vlera totale përfundimtare e kontratës (përfshirë Lotet, opsionet dhe nënkontraktimin):

Vlera _____ Monedha _____
 (me TVSH)

8. Emri dhe adresa e Kontraktorit

Emri _____
 Adresa _____

¹¹ Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtij njoftimi në BNJP

Numri i NIPT-it _____

OE/BOE me nënkontraktor

PO **JO**

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Vlera e nënkontraktimit _____ me TVSH Monedha _____

8. Data e nënshkrimit të kontratës

Shtojca 26.*(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)***Formulari i Anulimit të Procedurës së Prokurimit, në përfundim të afateve të ankimit****1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor**

Emri _____
 Adresa _____
 Tel/Faks _____
 E-mail _____
 Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: Hapur**3. Numri i Referencës së procedures/lotit:****4. Objekti i Kontratës** _____**5. Fondi Limit** _____**6. Arsyet e Anulimit:**

- në procedurat me faza nuk është dorëzuar asnjë kërkesë e përshtatshme;
 në procedurat me një fazë nuk është dorëzuar asnjë ofertë e përshtatshme;
 konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;
 për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor kanë ndryshuar;
 kur Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin sipas parashikimeve në LPP;
 kur titullari i autoritetit kontraktor vendos anulimin sipas parashikimeve në nenin 19/4 të LPP.

7. Data e publikimit në SPE të Njoftimit të anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit: _____

¹²Data e Publikimit në Buletinin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Anullimit nga i cili nisin afatet e ankimit [Nr] [date]

¹² Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtij njoftimi në BNJP

8. Ankesa pas Njoftimit të Anulimit, nga i cili nisin afatet e ankimit

PO JO

Nëse Po (Nr. __ Datë __ i vendimit përfundimtar për shqyrtimin e ankesës, të dhënë nga Komisioni i Prokurimit Publik)

Në përfundim të afatit për paraqitjen e ankesave _____/shqyrtimit të ankesave dhe vendimit të marrë lidhur me to, procedura e prokurimit me objekt “ _____”, anulohet.

Data e dorëzimit të këtij njoftimi

Me respekt,

Titullari i Autoritetit/Entit Kontraktor