

**PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Mall**

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

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

**OBJEKTI I PROCEDURËS: BLERJE USHQIME PER KOPSHTE E ÇERDHE  
KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):15894210-6  
VLERA E FONDIT LIMIT: 7,350,000 Lek Pa TVSH.**

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

**I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT**

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:

a. Sigurim oferte, sipas Shtojcës 3 (2% e fondit limit leke pa Tvsh)

b. Formulari përmbledhës i vetdeklarimit sipas shtojcës 8

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

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

**2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:**

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

Sipas Shtojcës 7, pika 1 ”Kriteret e përgjithshme të përzgjedhjes/kualifikimit”.

Ne hartimin e kriterëve per kualifikim, per objektin e prokurimit qe perfshin furnizimin me produkte ushqimore, AK-ja ka perfshire kerkesat e veçanta nga legjislacioni i fushes lidhur me disponimin e licensave dhe lejeve nga ana e operatoreve ekonomik ofertes.

Operatoret ekonomik pjesemarres ne kete prokurim duhet qe te plotesojne kapacitet ligjore, teknike dhe profesionale per kryerjen e ketij prokurimi.

- Produktet ushqimore duhet te jene konform standarteve teknike te percaktuara ne ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin” si dhe akteve nenligjore te dala ne zbatim.

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

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

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

## 2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- a. Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiros vjetore për vitet financiare (2020, 2021, 2022) ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 40% e vlerës së përllogaritur të fondit limit që prokurohet.

### **Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kritereve per kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.**

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, tëVKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore qe deklarohet nje subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili perqthet ne kapacitet per te realizuar kontraten objekt prokurimi

---

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

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar\ Ligji Nr.9920, datë 19.5.2008 për procedurat tatimore në republikën e shqipërisë i ndryshuar.

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

*Neni 29, Cdo tatimpagues pergatit deklaraten vjetore te te ardhurave te te ardhurave te tatueshme ne formen e percaktuar ne udhezimin e Ministris se Financave ne zbatim te ketij ligji. Tatimpaguesit paraqesin deklaraten vjetore ne organet tatimore brenda dates 31 mars te vitit pasardhes.*

- b. Kopje e vertetuar te bilanceve te tre viteve te fundit (2020, 2021 dhe 2022) te paraqitur prane Administrates Tatimore te konfirmuar nga ky autoritet. **ku te paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit**, të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabel të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të VKM nr.285, date 19.05.2021, neni 43, pika 4 (shëno bazën ligjore), ku bilancet e dy viteve të njëpasnjëshme, nuk duhet të kenë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit

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

### **Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kritereve per kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.**

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

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

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

## 2.3 Kapaciteti teknik:

Për të provuar përvojën e mëparshme, autoriteti/enti kontraktor kërkon dëshmi për realizimin me sukses të një ose disa kontratave të mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit. Në çdo rast, vlera totale e kërkuar duhet të jetë në një vlerë jo më të vogël se 20% të vlerës së përlogaritur të kontratës, që prokurohet dhe që është realizuar gjatë tre viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

**a.** Autoriteti/enti kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës ose/dhe fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, ku shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.

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

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

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

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

Nese operatori ekonomik ka realizuar me sukses nje kontrate e cila i pergjegjet 20% te vleres se fondit limit atehere ai ka kapacitet per te realizuar kontraten ne fjale. Percaktimi i kesaj vlere eshte bere ne perputhje me aktet ligjore dhe nenligjor 1,470,000(njemilione kater qindesh tatedhjetemije)

---

*Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e kontratave të ngjashme që mund të kërkohet, autoritete/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të kontratave të ngjashme brenda këtij marzhi.*

Ofertuesi i kualifikuar I pari duhet të paraqesë Vërtetim të leshur nga Administrata tatimore, ku të specifikohet Nr. i punonjesve për secilin muaj (formulari E-SIG02/a) për periudhën Tetor, Nëntor, Dhjetor 2022.

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

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

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

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

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

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 44, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”.

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

II.1.A.- Prodhim perpunim, shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njëzë.

Si dhe Akt – Miratimin higjieno-sanitar, -Deklaratë nga Operatori Ekonomik që ambienti i plotëson kriteret e kërkuara.

2.3.3. Operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të disponojë “Magazinë ushqimore”, e cila të shërbejë për ruajtjen e ushqimeve baze koloniale dhe fruta-perimeve , të jetë në pronësi ose me kontratë noteriale për huapërdorje ose kontratë qeraje. Për këtë OE duhet të paraqesë:

a) Kontratat noteriale (huapërdorje ,ose të qeraje)

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

2.3.4. OE pjesëmarrës në procedurë duhet të disponojë një kontratë bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme me një subjekt që ushtron veprimtarinë në prodhimin dhe tregtimin e prodhimeve të brumit (bukë). “Për këtë OE duhet të paraqesë dokumentacionin ligjor të vlefshëm:

2.3.5. OE duhet të disponojë Njësi tregtimi të ushqimeve me origjinë shtazore e cila duhet të disponohet me një kontratë bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme për gjatë zbatimit të kontratës .

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

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, nenin 40, pika 5, gërma a,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencat profesionale për prodhimin dhe/ose furnizimin e mallrave, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore.

2.3.6. OE duhet të ketë pjesë të stafit teknik një numër prej 3 (tre) punonjësish për muajin e fundit (mars 2024) , ku njëri duhet të jetë patjetër shofer, i pajisur me leje drejtimi.

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

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

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

**Për plotësimin e kriterit të mesipër të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklaratës, sipas shtojcës nr.8 (Formulari përmbledhës i vetëdeklarimit)**

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

***Kjo kërkesë do të quhet e përmbushur gjatë fazës së ofertimit me plotësimin e formularit të vetdeklarimit sipas shtojcës 8 të DST.***

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

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

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

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

**Argumentim:** Në bazë të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 7, të VKM Nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”,

## **II. Argumentimi i specifikimeve teknike:**

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

Keto kërkesa janë hartuar në përputhje me parashikimet e dispozitave ligjore/nenligjore “Për ushqimin”, si dhe rekomandimin e APP-se dhe AKU-se, Nr.1017378 Prot. date 26.07.2018 “Mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore”.

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

Rekomandimit të përbashkët të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit publikuar në adresën [www.app.gov.al](http://www.app.gov.al) nr. 10181 prot dhe 8514 prot date 19.11.2018. Ligjin Nr 9863 date 28.01.2008 “Për Ushqimin”

Ne standartet Shtetërore në fuqi për karakteristikat e produkteve Ushqimore

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

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

Ne hartimin e specifikimeve Teknike produktet ushqimore janë kategorizuar në:

Ushqime me origjinë jo shtazore dhe fruta perime

Ushqime me origjinë shtazore

Emertimin e plotë, njësia e matjes, sasitë për çdo artikull janë përcaktuar qartë në tabelat bashkëngjitur ftesës për tender. Artikujt Ushqimor që do të prokurohen duhet të plotësojnë kërkesat dhe parimet e

pergjithshme dhe specifike per higjenen dhe sigurine ushqimore, kerkesat e pergjithshme per cilesine e ushqimeve, etiketimin, origjinen, peshen si dhe kerkesat e pergjithshme dhe specifike per higjenen e mjedisit, personelit dhe e mjeteve te transportit qe do te furnizojne ushqimet e prokuruar.

Çdo artikull ushqimor duhet te shoqerohet me raport analize origjinale ose fotokopje e noterizuar i leshuar nga nje laborator i autorizuar i kontrollit, ose i references, per produktet e ofruara. Raport analize perkatese duhet te jete te jete sipas llojit te produktit dhe te kete lidhje me produktin/mostren e ofruar. Ne kete raport analize duhet te jete shenuar: emertimi i plote i produktit ose nje e dhene tjeter qe lidh kete raport analize me produktin e ofruar.

Produkti ushqimor kur te levrohet, duhet te jete i shoqeruar me çertifikaten e origjines dhe flete analize per treguesit e sigurise e cilesise sipas ligjit ne fuqi per ushqimin.

### **Specifikimet teknike per produktet ushqimore(referohu formularit te sasise ne DST)**

#### **1.Trahana:**

- Trahanaja eshte nje ushqim i lashte, i perftuar nga fermentimi i drithrave – kryesisht grurit, i cili e ben ate me te shijshem dhe rezistent ne kohe.
- Te jete e pasur ne minerale, acide organike, proteina dhe fibra
- Te jete brenda afatit te skadences

#### **2.Buka: (buke thekre & e integruar)**

Sipas kerkesave te percaktuara ne urdherin Nr.457, date 13.06.2018, per dy institucionet (kopsht & çerdhe) do te behet furnizimi me dy lloj buke, buke thekre dhe buke me miell te integruar.

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

- **Korja:** E lemuar, pa flluska, pa çarje e pjese të djegura dhe pa shkeputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njellojte mjalti ne te kuqerremt.
- **Tuli:** Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme me pore të shperndara ne menyre të njetrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur.Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte rikthehet ne gjendjen e pare, jo i thermueshem dhe pa shtresa.
- **Era dhe shija :** E kendshme e bukes se pjekur mire. Pa ere e shije të hidhur, të thart,myku ose të huaj.
- **Forma :** E rregullt pa shtypje e deformime.
- **Lendet e huaja :** Nuk lejohen.

##### **b).Treguesit fiziko – kimik:**

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

##### **c).Transporti i bukes:**

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

#### **3.Miell**

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

#### **4.Tershera:**

- Tërshëra është një ushqim mjaft i lehtë per femijet dhe me vlera të mëdha ushqimore në të njëjtën kohë.

- Te jete brenda afatit te skadences.

#### **5.Oriz:**

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

#### **6.Makarona:**

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

#### **7.Sheqer:**

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

#### **8.Reçel:**

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

#### **9.Vaj:**

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

#### **10.Vaj ulliri:**

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

#### **11.Kripa:**

- Te jete ngjyre e bardhe dhe e forte ne trajte kokrrizash te vogla te kristalta, e tretshme ne ujë, me shije te njelmët.(STASH 1437)
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja

- E paketuarme etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

### **Treguesit fiziko kimikë:**

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

### **12.Kanella:**

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

### **13.Qumesht:**

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

### **14.Vezët:**

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

### **15.Djath i bardhe lope:**

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

### **16.Mish pule:**

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

### **17.Gjize:**

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

#### **18.Patate:**

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

#### **19.Karrota:**

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

#### **20.Domate:**

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

#### **21.Kungull:**

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

#### **22.Bizele:**

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

#### **23.Lulelaker:**

- Lulelakra ka vetianti-inflamatore dhe ndikon ne sistemin kardiovaskular, permban 1 vitaminën“K” dhe acidin omega-3. Ndësa përmbajtja e lartë në fibra e lulelakra bën mirë për sistemin e tretjes.
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor.

#### **24.Brokoli:**

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

#### **25.Spinaq:**

- Kërkohe cilësi e parë, i freskët , i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në dengje të vogla deri në një kg.
- Me rrenjë të prera.
- Të mos ketë prani të barërave të tjera.

- Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pavyshkuara.

#### **26.Fasule:**

- Kërkohe cilësi e parë, te jene te fresketa, te jete e ambalazhuar dhe te mos permbaje demtues apo insekte.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Duhet të jenë të ambalazuara në thasë 25 deri ne 30 kg.

#### **27.Qepe:**

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

#### **28.Limoni:**

- Limonët përdoren edhe si bazë për gatime të shumta në kuzhinë
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor

#### **29.Hudhra:**

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

#### **30.Majdanoz:**

- Majdanozi permban vitamine +C dhe K
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor

#### **31.Rigon:**

- Rigoni ka veti të pamohueshme medicinal.
- Te jete i bluar imet, te jete ere te karakteristike, pa lageshtire ne ambalazh
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor

#### **32.Banane**

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

#### **33.Molla:**

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

#### **34.Portokalli:**

- Kërkohe cilësi e parë, i freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Pas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, përkatësisht 5 & 20 %, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël, pa shije të hidhur.

- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes nuk lejohen.
- Ambalazhimi të jetë me kuti kartoni në brendësi të mbështjelle me letër celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.
- Në etiketë të jetë shënuar data e prodhimit dhe data e skadencës si dhe origjina e prodhimit të mallit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1722\88

### 35.Thjerreza:

- Treguesit organo-leptikë sipas ne STASH 1116/87
- Kokrra të shendosha të plota, të paprekura nga sëmundja e insekteve që përbejnë objekt karentinor ose të prishin cilësinë.
- Nuk lejohen perzjerje kultivuesh.
- Ngjyra e kokrrave është bezhe deri në kafe të çelte.
- Era dhe shija, karakteristike të thjerrzes.
- Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj.
- Treguesit Fiziko-kimikë.
  - Lageshtia jo më shumë se 14 %
  - Kokrra thjerze të thyera jo më shumë se 1%
  - Perzjerje të farave të keqija jo më shumë se 2% 16
  - Lende të huaja (gjethe, pjesë kercelli, levozhge etj) jo më shumë se 0.5%
- Ambalazhimi:
  - Ambalazhimi i paketuar me peshe 400 g- 1 kg, me etiketën perkatese ku të shënohet prodhuesi, data e prodhimit dhe skadenca.

### 36. Mish viçi i fresket

Treguesit shqisorë:

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

,në prerje duket e ndritshme jo e ngjiteshme, me ngjyrë rozë karakteristike, të këtu pak dhjame të bardhe nën

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

e ndarë në 4 pjesë, cilësi e parë.

- **Ngjyra :** Mish 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, ngjyra e dhjames është e bardhe tek kafshet e reja, ndërsa tek kafshet e rritura është e verdhe.
- **Era :** e këndshme, karakteristike e llojit.
- **Konsistenca:** E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishit shtypet me gisht zhduket shpejt.
- **Karakteristika** e mishit të fresket nuk duhet të ketë erë të huaj dhe nuancë jeshile në sipërfaqe.
- **Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kerkuar pa të brendshme dhe koke.**
- **Tregetimi i mishit** të fresket bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e thërjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë.
- **Mishi të jetë i cilësise së parë**, i shoqëruar me raport veterinar nga shërbimi veterinar

- **Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.**

- **Ruajtja** ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.
- **Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.**
- Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .
- Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor ( raport veterinar).

Raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

### **37. Kosi**

#### **Kërkesat cilësore**

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

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

#### **Treguesit fiziko-kimikë:**

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

#### **Ambalazhimi,marketimi dhe etiketimi**

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

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

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

-  $\pm 20$  g per ambalazhet 1000 g

-  $\pm 15$  g per ambalazhet 500 g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:

- Emri i ndermarjes prodhuese

- Perqindja e yndyres

- Data e prodhimit

- Data e skadimit

- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

### **38. Soda**

- Te jete pluhur me ngjurmte te bardhe, me eren karakteristike te sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

- Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi ambalazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme:
- Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

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

### **39. Salce domate:**

Pamja e jashtme:

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

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e vecanta te ruajtjes.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
- Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
  - Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj.

- Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28
- Aciditeti jo me shume se 0.1
- Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3
- Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e vecanta te ruajtjes.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

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

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazuara.
- Transporti i produkteve ushqimore do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinën e institucionit te Bashkise Kukes.
- Ambalazhimi duhet te kete datën e prodhimit dhe te skadences te mallit.
- Ne rast se malli objekt prokurimi, nuk ploteson kerkesat dhe standartet teknike lidhur me sasine, cilesine dhe elementet e tjere, nuk do te merret ne dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjens – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344,date 10.10.2008 “Per miratimin e rregullave per etiketimin e produkteve ushqimore” duhet te jete te pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili sherben per transportin e produkteve ushqimore me origjine shtazore, duhet te jete i pajisur me mates temperature (taograf) per gjurmimin e temperatures gjate levizjes se mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet te behet me mjete, pajisje dhe ene te posaqme te llojeve dhe madhesive te ndryshme ne funksion te sasise qe ofrohet si dhe per te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit.
- Subjekti mer persiper transportin e produkteve ushqimore ne magazinën e Bashkise dhe nga magazina ben shperndarjen ne institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali ne kontakt me ushqimin (termuset,enet,etj.) me te cilat transportohet ushqimi duhet te jene material i pershtatshem dhe lehtesisht i pastrueshem, sipas kerkesave te percaktuara ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr.22,date 25.11.2010 “ Kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje *hermetike (per te siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtem)*
- Per detaje me te veçanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.