

**DOKUMENTAT STANDARDE TË TENDERIT PËR
PROCEDURËN E HAPUR TË THJESHTUAR
MALLRA**

“Furnizim me ushqime për Strehëzën për fëmijë pa kujdes
prindëror”

PRILL 2023

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

NJOFTIME

NJOFTIMI PARAPRAK I INFORMACIONIT

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor nese aplikohet)

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor;

Emri _____
Adresa _____

1.2 Lloji i Autoritetit Kontraktor:

Institucion qendror <input type="checkbox"/>	Institucioni i pavarur <input type="checkbox"/>
Njësi e autoriteteve vendore <input type="checkbox"/>	Të tjera <input type="checkbox"/>

1.3 Kategoria e Autoritetit Kontraktor:

Autoritet kontraktor që prokuron për nevoja të veta <input type="checkbox"/>	Organ Qendror blerës <input type="checkbox"/>
I deleguar <input type="checkbox"/>	Të tjera <input type="checkbox"/>

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 kodë 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 Kontraktor (në rastin e marrëveshjeve kuadër ose kontratave shumëvjecare)

: _____

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 kontraktor: _____

me qira

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

--

2.7 Marrëveshje Kudër 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:

--	--	--

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

2.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës / Marrëveshjes Kuadër

1. Fondi limit/vlera e pritshme e kontratës: **1,252,370 (një milion e dyqind e pesëdhjetë e dymijë e treqind e shtatëdhjetë) lekë pa tvsh.**

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

3. Burimi i financimit: **Buxheti i Bashkisë Shkodër.**

Ky fond është vënë në dispozicion nga buxheti i bashkisë viti 2023 i miratuar me VKB Nr. 71 datë 27.12.2022 “Për miratimin e buxhetit të vitit 2023 dhe programit buxhetor afatmesëm përfundimtar 2023 - 2025 të Bashkisë së Shkodrës”.

4. Kodi Output: 91307AH

5. Tipi:

Investime Kodi: _____ Vlera: _____

Shërbime Kodi: 91307AH Vlera: **1,252,370 lekë pa tvsh**

2.11 Kohëzgjatja e kontratës ose afati i zbatimit të kontratës: nga nënshkrimi i kontratës deri me **31.12.2023.**

2.11.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:

Kohëzgjatja në muaj: ____ ose ditë: ____ (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: Magazina e Bashkise Shkoder

2.13 Ndarja në Lote:

Po

Jo X

Nëse po,

2.14 Përshkrimi i shkurtër i Loteve

Objekti dhe fondi limit i LOTEVE)

1. _____

2. _____

3. _____ etj. _____

Një Ofertues mund të aplikojë për [një lot], [disa lote], [të gjitha lotet]. Për çdo lot paraqitet një ofertë e veçantë

2.14.1 Një ofertues mund të aplikojë për:

një Lot,

disa Lote,

X 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 Pranoen 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 Kontraktor do të kryejë pagesa direkte tek nënkontraktori:

Po	<input type="checkbox"/>	Jo	X
-----------	--------------------------	-----------	----------

Shënime të tjera (nëse vlerësohen të nevojshme nga autoriteti kontraktor)

2.16. Mbështetja në kapacitetet e subjekteve të tjera:

Specifikoni nëse autoriteti 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 cilin ofertuesi nuk lejohet të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera).

Po	<input type="checkbox"/>	Jo	X
-----------	--------------------------	-----------	----------

Nëse po, të specifikohet detyra, puna, aspekte kritike, që nuk lejohet mbështetja:

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	X	Jo	<input type="checkbox"/>
-----------	----------	-----------	--------------------------

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	<input type="checkbox"/>	Jo	<input type="checkbox"/>
-----------	--------------------------	-----------	--------------------------

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).

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

Shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës është **62,500 (gjashtëdhjetë e dymijë e pesëqind)**.

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

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:

Dega Thesatrit Shkoder 3333

Bashkia Shkoder 2141001

Kodi ekonomik 4662102 L Garanci bankare të vitit vazhdim për sigurimin e ofertës
(në çdo bankë të nivelit të dytë)

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 (shprehur në ditë)

Seksioni 4: Procedura

4.1 Lloji i procedurës: Procedure e Hapur e Thjeshtuar

4.2. Është përdorur njoftimi paraprak :

Po	<input type="checkbox"/>	Jo	X
-----------	--------------------------	-----------	----------

Nëse Po, numri i referencës është _____

4.3 Procedurë e rishpallur:

Po Jo

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

- Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së anuluar të prokurimit
- Objekti i prokurimit të procedurës së anuluar të prokurimit:
- Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit

4.3 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

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

Sipas rëndësisë:

çmimi pikët

_____ pikët

_____ pikët

_____ pikët

Autoriteti Kontraktor duhet të specifikojë pikët për secilin kriter të përcaktuar të vlerësimit.

OSE

B) **oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim** X

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 kontraktore kur sasitë 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 ofruar).

4.4 Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave:

Data: 20/04/2023, 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.

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

Shqip Anglisht

Seksioni 5: Informacione shtesë:

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

Po Jo

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 **07/04/2023**

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

FTESË PËR OFERTË

(shënoni emrin e Autoritetit Kontraktor) fton për paraqitjen e ofertave në procedurën për furnizimin e mallrave në vijim:

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

(jepni një përshkrim të saktë të mallrave dhe sasisë konkrete të kërkuar:

Vendi i dorëzimit të mallrave: (jepni një përshkrim të shkurtër)

Koha e dorëzimit/lëvrimit: Mallrat duhet të dorëzohen brenda datës _____

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 Kontraktor, për publikim në
Buletinin e Njoftimeve Publike)

1. Emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor

Emri Bashkia Shkodër

Adresa Rr. 13 Dhjetori, Nr.1 Shkodër

Tel/Faks +35522400150

E-mail prokurimepublike@bashkiashkoder.gov.al

Ueb-faqe www.bashkiashkoder.gov.al

2. Lloji i procedurës së prokurimit: – Procedurë e hapur e thjeshtuar

3. Numri i referencës së procedurës /Lotit: REF-65162-04-06-2023

4. Objekti i kontratës/Marrëveshjes Kuadër: “Furnizime me ushqime - Strehëz për fëmijët pa kujdes prindëror”.

5. Fondi limit: 1,252,370 (një milion e dyqind e pesëdhjetë e dymijë e treqind e shtatëdhjetë) lekë pa tvsh.

Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP) - 15894210-6 - Ushqime për shkollë

6. Kohëzgjatja e kontratës/marrëveshjes kuadër ose afati për zbatimin e saj: nga nënshkrimi i kontratës deri me 31.12.2023.

7. Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave: 20/04/2023, ora 11:00

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoritet Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër]

**PLANIFIKIMI I
KONTRATAVE NË MARRËVESHJEN KUADËR**

<input type="checkbox"/> Mallra: 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 kontraktor dhe orientues për palët në proces

(Formular për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor)
NJOFTIMI PËR NDRYSHIMIN E DOKUMENTAVE TË TENDERIT

1. Emri dhe adresa e Autoritetit 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 /Marreveshjes Kuader: _____

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 dokumentave 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 dokumentat e tenderit.

(Formular për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor)
**NJOFTIMI PËR MODIFIKIMIN E MARRËVESHJES KUADËR/KONTRATËS GJATË
ZBATIMIT**

1. Emri dhe adresa e Autoritetit 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 kuader: _____

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 mallrave:

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

kontraktor _____

DOKUMENTAT E TENDERIT

Përmbajtja:

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë (Udhëzime)

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

Seksioni II: Shtojcat

Seksioni II përfshin formularët, të cilët duhet të plotësohen nga Operatori Ekonomik dhe të paraqiten si pjesë e ofertës së tij, si dhe shtojcat që duhet të plotësohen nga autoriteti kontraktor si, specifikimet teknike, kriteret e përzgjedhjes së ofertuesve, sasia dhe grafiku i levrimit.

Seksioni III. Termet 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 kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik, si dhe njoftimet që duhet të plotësohen nga autoriteti 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. Operatorët Ekonomik të përshtatshëm | 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).
a) Operator Ekonomik është çdo person fizik ose juridik ose ent publik apo grup personash/entesh, 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 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 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 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 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 sc është bërë publikimi i Dokumentat ë Tenderit.
3. Nëse ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit bëhet në gjysmën e parë të afatit për pranimin e Ofertave, autoriteti kontraktor mund të zgjasë afatin për pranimin e ofertave. Nëse dokumentet e tenderit ndryshohen në gjysmën e dytë të afatit për paraqitjen e ofertave, autoriteti 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 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. Dokumentet mbështetëse dhe literatura e printuar që janë pjesë e Ofertës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse në gjuhën e specifikuar në njoftim

3. Dokumentet përbërëse të Ofertës

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

- 4. Formularët e tenderit dhe Listat Çmimeve** Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Ofertës në përputhje me formularin e paraqitur në Seksionin II: Të gjithë Formularët shoqërues 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 Personat 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 do të jenë në përputhje me kërkesat e specifikuar në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit..
 2. Operatori Ekonomik duhet të plotësojë Formularin e Ofertës bashkangjitur me këto DT, duke përcaktuar mallrat që do të dorëzohen, sasi të 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 Mallrat pa TVSH. Vlera e TVSH-së, kur aplikohet, i shtohet çmimit të dhënë dhe përbën vlerën totale të Ofertës.
- 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 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 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 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 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 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 Kontraktor e refuzon Ofertën.

Nëse autoriteti 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, cdo 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 Furnizimin e Mallrave; 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 afati të përcaktuar nga autoriteti kontraktor. Nëse autoriteti 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 kontraktor në kohën e fillimit të procedurës, është e pamundur të respektohet afati për hapjen e ofertave nga autoriteti 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

Autoriteti Kontraktor nuk merr në shqyrtim asnjë ofertë që vjen pas afatit të fundit

- vonesë** 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 Kontraktor me shkrim, para datës së afatit fundit për paraqitjen e ofertave. Zarfë 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 kontraktor duhet të ruajë konfidencialitetin sipas përcaktimeve të nenit 16 të LPP-së.
- 17. Sqarimi i ofertave**
1. Autoriteti 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 Kontraktor nuk do të merret në konsideratë. Nuk mund të kërkohej, ofrohet apo lejohet asnjë ndryshim në çmimet ose përmbajtjen e ofertave, përveç rasteve të konfirmimit të korigjimit të gabimeve aritmetike të konstatuara nga Autoriteti 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 deklarate, 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 kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.
 3. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dokumentacionin e kërkuar për të gjitha kriteret për të cilat nuk lejohet vetdeklarim.

20. Konvertimi në valutë të vetme

21. Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese

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 Ligji për Prokurimin Publik (LPP).

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

Lidhur me kriteret e vlerësimit, duhet përcaktuar qartë pesha specifike e secilit kriter, përkatësisht numri i pikëve për secilin kriter dhe mënyra se si do të llogariten pikët për ofertuesit e njëpasnjëshëm.

Të gjitha kriteret e vendosura për vlerësimin e ofertave janë objektive dhe shprehen në shifra. Në çdo rast, kur ka më shumë se një kriter, pesha specifike e kriterit të çmimit nuk duhet të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që mund të marrë një Ofertë do të jenë 100.

Formula me të cilën llogariten pikët e ofertuesve, në çdo rast duhet të jetë:

$$Po = Pk1 + Pk2 + Pk3 + \dots$$

Ku:

Po - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

Pk1/Pk2/Pk3/... - janë pikët për secilin kriter të vlerësuar

Pikët për secilin kriter llogariten sipas formulës:

$$Pk1 = V_{mink1} \times P_{maxk1} / Ok1$$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

V_{mink1} _____ Vlera më e ulët e kriterit që vlerësohet

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

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet

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.

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

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

2. Autoriteti Kontraktor përdor një nga kriteret vlerësimi një nga kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës.

22. Vlerësimi i ofertave dhe korigjimi i gabimeve aritmetike dhe ofertave anomalisht të ulëta

1. Autoriteti Kontraktor kontrollon ofertat e paraqitura nëse kanë gabime aritmetike. Nëse ofertat rezultojnë me gabime aritmetike, autoriteti i korigjon këto gabimesi më poshtë:

- (a) Nëse ka një mospërputhje midis çmimit për njësi dhe çmimit total, që rezultojnë nga shumëzimi i çmimit për njësi me sasinë, çmimi për njësi do të mbizotërojë dhe çmimi total do të ndryshohet përkatësisht.
- (b) Nëse ka ndonjë mospërputhje në çmimin total, kur totali është shuma ose diferenca e nën-totaleve, çmimi nën-total mbizotëron dhe çmimi total korigjohet bazuar në të.

- (c) Nëse ka ndonjë mospërputhje midis fjalëve dhe numrave, shuma me fjalë do të mbizotërojë. Përrjashtim nga ky rregull është situata kur shuma ka të bëjë me gabimin, i cili do të korrigjohet sipas pikave (a) dhe (b) më lart, prandaj në këtë rast shuma në numër mbizotëron dhe ajo me fjalë do të korrigjohet.
- (d) Nëse ekziston një mospërputhje midis fjalëve dhe shifrave, shuma me fjalë do të mbizotërojë, përveç nëse shuma e shprehur me fjalë lidhet me një gabim aritmetik, rast në të cilin shuma në shifra do të mbizotërojë në bazë të (a) dhe (b) më sipër.

Në çdo rast, Ofertat me gabime aritmetike refuzohen kur:

- vlera absolute e të gjitha korrigjimeve është më shumë se 2% e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar;

- vlera absolute e të gjitha korrigjimeve është më pak se 2%, por korrigjimi nuk pranohet nga ofertuesi.

2. Kur autoritetet kontraktore vërejnë se oferta është anomalisht e ulët, i kërkojnë 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 vlerësojnë informacionin e dhënë, në konsultim me ofertuesin dhe në përputhje me dispozitat e këtij neni.

- Në rast kur janë të vlefshme dy ose më pak oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta konsiderohet anomalisht e ulët kur zvogëlohet më shumë se 25% të fondit limit të përlogaritur.

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

Nëse një ose disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, Komisioni i Vlerësimit të Ofertave duhet të kërkojë sqarime nga ofertuesit, para se të marrë një vendim për kualifikimin e tyre ose jo, në përputhje me nenin 93 të LPP-së.

Në çdo rast, ofertuesi ka detyrimin të justifikojë dhe dokumentojë me prova me shkrim, shpjegime për elementin / elementet 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 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 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 Kontraktor përgatit, nënshkruan dhe fton Operatorin/ët e suksesshëm Ekonomik të nënshkruajë Marrëveshjen kuadër/Kontratën.
2. Autoriteti 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) garanci bankare
- b) garanci nga shoqëri sigurimi.

DH. ANKESAT

25. Procedura e ankesës

1. Cdo Operator Ekonomik, i cili ka interes për objektin e prokurimit dhe rrezikon të dëmtohet nga vendimmarrja e autoritetit kontraktor mund të paraqesë ankesë njëkohësisht pranë autoritetit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik në lidhje me Njoftimin e Kontratës, Dokumentet e Tenderit, kualifikimin, përzgjedhjen ose përcaktimin e ofertës fituese, sipas parashikimeve në LPP dhe aktet nënligjore.
2. Autoriteti 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 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 kontraktor anulon procedurën e prokurimit në rastet kur:
- a) nuk është paraqitur asnjë kërkesë përkatëse 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 kontraktor ka ndryshuar;
 - e) Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin në përputhje me parashikimet në LPP.
- Gjithashtu, Titullari i autoritetit vendos anulimin e procedurës sipas përcaktimeve në nenin 19 të LPP dhe nenin 75 të VKM 285/2021.
3. Kur procedura e prokurimit publik anulohet në përputhje me shkronjën "d" të paragrafit 2, autoriteti kontraktor nuk duhet të shpallë një procedurë të re për të njëjtin objekt të prokurimit dhe me të njëjtat të dhëna.

SEKSIONI II: LISTA E SHTOJCAVE

- Shtojca 1. Formulari i Ofertës.....
- Shtojca 2. Listat e Çmimeve të artikujve
- Shtojca 3. Formulari i Sigurimit të Ofertës.....
- Shtojca 4. Lista e Informacionit Konfidencial
- Shtojca 5. Formulari i Specifikimeve Teknike
- Shtojca 6. Formulari i sasisë dhe Grafiku i lëvrimit
- Shtojca 7. Formulari i Kriteve të Përzgjedhjes së Ofertuesve
- Shtojca 8. Formulari Përmbledhës i Vetëdeklarimit.....
- Shtojca 9. Formulari i Njoftimit të Skualifikimit.....
- [Shtojca 10. Formulari i Njoftimit të Fituesit.....](#)
- [Shtojca 11. Formulari i Njoftimit të Fituesit \(Pas procesit të ankimit\)](#)
- [Shtojca 12. Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër](#)
- [Shtojca 13: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër \(Pas procesit të ankimit\)](#)

Shtojca 1

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

FORMULARI I OFERTËS

Data:

Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:

Për: **[Operatori Ekonomik shënon emrin e Autoritetit 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 sqarimet 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 në 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 t'i furnizojmë Autoritetit **Kontraktor [vendos emrin e Autoritetit Kontraktor]**, në përputhje me Dokumentet e Tenderit (shih më poshtë), Mallrat 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 të Artikujve 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 Kontrates;
 3. Kriteret e Përzgjedhjes;
 4. Specifikimet teknike, grafikun e lëvrimit dhe sasinë e kërkuar;
 5. Kushtet e Përgjithshme të Kontratës;
 6. Kushtet e Veçanta të Kontratës;
 7. Listat e Çmimeve të Artikujve.
- (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 TË ARTIKUJVE

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, këto do të rregullohen në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

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

Të gjithë artikujt në Formularin e Sasisë dhe grafikut për Mallrat duhet të hidhen dhe tu vendoset çmimi i ofruar në Listën përkatëse të Çmimeve për artikujt. Artikujt pa çmim do të konsiderohen si artikuj të paofruar dhe do të cojë në refuzimin e ofertës.

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 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-së

* * *

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 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 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 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 shkelje 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

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Përshkrimi i Specifikimeve Teknike të mallrave 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".

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

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

1. BUKE GRURI

Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Buke gruri me miell rreze 70 -75 %,cilësi e pare.

Treguesit shqisor

Korja e lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njëlløjte mjalti ne te kuqërremte.

Tuli: mase e njëlløjte e pjekur mire, jo e ngjitshme me pore të shpërndara ne mënyre të njëtrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e pare , jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa .

Poret: të jene te shpërndara njëlløj ne te gjithë madhesine.

Era dhe shija: e kendshme, e bukes se pjekur mire. Pa erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj. Keto tregues percaktohen me ane te analizes organo-leptike. Nuk lejohet kercitje.

Forma: e rregullt pa shtypje e deformime.

Pesha e bukës te jete(650 gr).

Lendet e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira ne % jo me shume se 45.

Poroziteti ne % jo me pak se 70.

Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5.Buka dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes .

Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 ore mbas kohës se pjekjes.
Ambalazhimi: Buka ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore .
Buka duhet te jete e prere ne feta dhe e ambalazhuar sipas ligjeve ne fuqi.

Transporti i bukës bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
Buka duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

Marrja në dorëzim i mallit do të behet mbi bazen e peshes dhe jo me copë

2. SIMITA

Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: simite gruri me miell rreze 70 -75 %,cilësi e pare.

Treguesit shqisor

Korja e lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tulli. Me ngjyre të njëllote mjalti ne te kuqërremte.

Tuli: mase e njëllote e pjekur mire, jo e ngjtitshme me pore të shpërndara ne mënyre të njëtrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e pare , jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa .

Poret: të jene te shpërndara njëllot ne te gjithë madhesine.

Era dhe shija: e kendshme, e bukes se pjekur mire. Pa erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj. Keto tregues percaktohen me ane te analizes organo-leptike. Nuk lejohet kercitje.

Forma: e rregullt pa shtypje e deformime.

Lendet e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira ne % jo me shume se 45.

Poroziteti ne % jo me pak se 70.

Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5.simiti dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes .

Masa e caktuar sipas llojit të simites duhet t'i përgjigjet masës 3-4 ore mbas kohës se pjekjes.

Ambalazhimi: simita ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore .

3.BUDING

Bazuar ne STASH 1411\87

Kategoria: embelsire,

Treguesit shqisor

Buding duhet të jetë me permbajtje pluhuri, perzier me aroma te ndryshme si cokollate, vanilje, fruta pylli.

Të ketë ngjyra te ndryshme ne varesi te perberesve

Pluhuri të ketë masë të njëllote pa kokrriza dhe pa lageshtire

Era dhe shija: te jete e kendshme, e pluhurit. Nuk duhet te ketë erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj..

Lendet e huaja: Nuk duhet te kete

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira ne 0 %

Masa e caktuar sipas llojit të pakos

Ambalazhimi: Budingu të jetë I ambalazhuar ne paketim letre.

Transporti i budingut të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Marrja në dorëzim i mallit të bëhet mbi bazen me copë.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” të paraqitet në fotokopje

4. CAJ ME KOKRRA

Treguesit cilesore te cajit.

Duhet te kete mase kokrrizore ,me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili është perpunuar.

Mos te kete ere dhe shije te huaj.Duhet te plotesoje ploteson te gjitha kerkesat higjeno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise .

Ambalazhimi: duhet berë në vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,pesha neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes. . Etiketa e produktit te ambalazhuar te jete e fiksuar ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi.

Produkti te jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

5. KAKAO

Bazuar në SSH ISO 2451:2017, ose ekuivalenti i tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije te këndshme karakteristike te kakaos.

- Nuk lejohen papastërti te ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 2451:2017 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH ISO 2451:2017:

“Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Kakao ambalazhohet në ambalazhim plastik ose aluminat me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, -

Pesha neto, - Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

6.“SAVOJARDI BISKOTA” 200 gr

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e zgjatur, sipërfaqja e saj lyhet me një sasi të vogël sheqeri sipas llojit me ngjyrë bezhë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.

Karakteristikat dalluese të produktit përfshijnë aftësinë e tij për të thithur shpejt lëngun, gjë që çon në zbutjen e tij.

- *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 sipas llojit..

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.*
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Klorur natriumi (kripë gjelle),% për të gjitha cilësitë për biskota birre: -1.2-2.*

Ambalazhimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,

-
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, 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 drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

7..“BISKOTA”

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Të zakonshme**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllotë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme(në thyerje):* E pjekur mirë, shtresë e njëllotë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era:* E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të deformuara ose më ngjitje anësore deri në 1 copë në pako në 100 g, 3 copë në pako mbi 200 g, dhe 10 % në ambalazh të madh. Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %jo më pak se 6.*
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %,jo më pak se 7.*
- *Lagështi në %jo më shumë se 8.*
- *Alkaliteti, gradë ,jo më shumë se 2.*
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Klorur natriumi (kripë gjelle),% për të gjitha cilësitë për biskota birre: -1.2-2.*

Ambalazhimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, 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 drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

8.VAFER

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Të zakonshme**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e zgjatur , sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëlllojtë pa djegie,
- *Pamja e brendshme(në thyerje):* me shtresa biskote dhe cokollate apo me kakako
- *Era:* E këndshme, karakteristike e cokollates dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, e ëmbël. Karakteristikë ecokollates , pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

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.*
 - *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %, jo më shumë se 0.1.*
 - *Klorur natriumi (kripë gjelle),% për të gjitha cilësitë për biskota birre: -1.2-2.*

Ambalazhimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Vaferi të ruhet në vende të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që vaferi të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

9.COKOKREM

Treguesit organoliptike

Ngjyra është e kafe në të errët

Ambalazhimi:

Është me ambalazhi plastik me masë 900-1000 gr. Në ambalazh është i vendosur etiketa ku shënohen:

Ndërmarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta të ruajtjes.

Era dhe shija:

Ka erë dhe shije normale, pa erë myku ose shije tjeter të huaj, të tharte etj.

Pamja e jashtme:

Mase homogjene ne forme kremi deri ne viskoze pa lende te huaja, ngjyre karakteristike e cokollates.

Produkti është i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

10. RECEL

Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- Sipas frutit: kumbull, fik, cilësi e parë
- I sterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* Të jetë mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, nuk duhet te ketë bërthamë dhe farë. Nuk duhet të ketë shenja myku dhe lëndë të huaja
- *Shija dhe era:* te jene te mira dhe te këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* te ketë masë të njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Raport analiza Fiziko – kimike përmbane të gjithë treguesit e mësipërm.

Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Duhet te jete i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie $\pm 3 \%$.

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

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Reçeli te 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%.

Transporti duhet bë rë me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Te shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Mikrobiologjike përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike është e paraqitur në fotokopje

11. CROISANT MOLTO

Croissant Molto duhet të jetë me mbushje me krem çokollate ,

Ambalazhimi: Duhet të jetë me ambalazhi leter alumin me masë 45 gr.

Ne ambalazh duhet të vendosur etiketa ku shenohen:

Ndërmarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta të ruajtjes dhe vlerat ushqyese.

Era dhe shija:

Duhet të ketë erë dhe shije normale, pa erë myku ose shije tjetër të huaj, të thartë etj.

Pamja e jashtme:

Nuk duhet të ketë lende të huaja, ngjyre karakteristike molto

Produkti duhet të shoqërohet me raport të rregullt analize sipas legjislacionit në fuqi.

12 DJATHE BEBE

Bazuar në SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhër të Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendësimin e aneksit i, të urdhrit nr.234, dt. 20.05.2014 për miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

Perberësit: djath, (qumest lope, mullez mikrobiale), uje, gjalp, krem, qumesht pluhur i skremuar, perzierje kriperash, hirre pluhur, kripe, thartues: acid citrik. frigorifer

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Masa e formës:* forma duhet të jetë e rregullt. Pa lëndë të huaja
- *Pamja e jashtme dhe e brendshme:* porcionet të jenë të formuara mirë, të pastër dhe pa njolla.
- . Nuk duhet të ketë lëndë të huaja dhe duhet të jetë me ngjyrë në krem.
- *Struktura dhe konsistenca:* të jetë e lëmuar, e butë.
- *Era dhe shija:* të ketë erë të këndshme, specifike e djathit të bebes mos të ketë shije të hidhur dhe djegëse, pa erë të huaj.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike . Produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh duhet të ketë kutinë e tij në çdo kuti ka 8 porcione djath bebe

Mbi çdo ambalazh me djathë duhet vendosur etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit

-
- Emri i produktit
 - Cilësia
 - Pësia neto ose vëllimi i produktit
 - Data e prodhimit
 - Data e skadencës
 - Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave cilësore

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbanë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur original ose fotokopje

Ruajtja dhe transporti

Djathi duhet të ruhet në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%.

Transportimi i djathit nga një vend në tjetrin duhet bërë me mjete të pershtatshme, të mbuluara e të pastra të cilat duhet të jenë të destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur original ose në fotokopje

13.DJATH I BARDHE

Bazuar ne STASH 1410/87 9 Lloji: Djath fete cilesia e pare Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike. Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.

Era dhe shija : E kendshme, specifike e djathit të bute të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj .

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mire, e paster dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta ne sipërfaqe.

Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem. Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se: Per periudhen 1.05- 30.09, %“52” Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

-Yndyra ne lendet e thata ne %, jo me pak se %50.

-Kripe ne % deri 4 + - 1.

-Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e nje cope me e madhe ose = me 50gr.

Raport analiza duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm. Raport Analiza duhet te paraqitet ne original.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno –sanitare, me peshe sipas kerkesave te Entit. Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

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 orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi. Ruajtja dhe transportimi: Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 0C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Transportimi i djathrave të behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

14. DJATHE KACKAVALL

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

- Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike

– Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.

- Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 0.5-1 kg (sipas kerkeses se entit)

Ruajtja dhe transporti: Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Tranporti bëhet me mjete frigorigerike.

15. DJATHE PICE

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

Djathi pice të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: duhet te jete ngjyre te bardhë, lehtësisht në krem.(verdhe)
- *Struktura*: me structure te ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.

- Forma: forma kuboide

- Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.

- Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit te pices , pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 1-5 kg (sipas kerkeses se entit)

Ruajtja dhe transporti: Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Tranporti bëhet me mjete frigorigerike.

16. FASULE

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **E bardhë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Kokrra duhet te jene 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.*
- *Kokrra fasulesh të thyera, %,jo më shumë se 13.*
- *Përzierje kokrrash, %, jo më shumë se 2.2.*
- *Dëmtime mekanike, kokrra të verdha të pazhvilluara e të rrudhura, dëmtime nga insektet nuk lejohen.*

Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushka.

Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi

realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data 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 thasët vendosen stivë njëri me 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 duhet të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

17.BANANE

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* duhet të jenë të freskëta, me zhvillim normal, në tufe, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jëtë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit duhet të jetë mesatare.
- Dëmtime mekanike të mos ketë.
- Nuk duhet të ketë njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë.
- Të mos ketë gërvishtje të lëkurës dhe zbutje të lëkurës

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit

Transporti i frutave të freskta të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

18.FRUTA TE STINES

-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si: portokalle, molle,dardhe,rrush,banane etj. -Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

“MOLLA”

Bazuar ne STASH 1752\88. Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj. Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

-Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.

Kultivaret me kokerr të rumbullaket jo me pak se 80 mm.

-Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia

(kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen . Nga krimbi(pa galeri ne brendesi).Nuk lejohen. Nga

fuzikladi (kroma e pikalorja).Nuk lejohen. Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen . Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen . Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

-Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto. Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere 40 atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“DARDHA”

Kerkohet cilesia e pare,me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht. - Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata. - Demtime mekanike,lejohen deri ne 5 % te partise se mallit. - Nuk lejohet te jene me semundje. - Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te

huaja nuk lejohen. Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

“MANDARINA”

“Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese. ∞ Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore. “

PORTOKALLE”

Bazuar ne STASH 1722\88. Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma .

Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te

qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore. “Limoni”

LIMONA

Kërkesat cilësore : Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht. Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

“PJEPER”

Kerkohet qe pjepri te jete cilesi e pare me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare. Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

“PJESHKA”

Kerkohet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta,me shije te embel dhe ere kerakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.
- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.
- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.
- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.
- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

“KIVI”

Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.

Ngjyra te jete kafe ne siperfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme karekteristike e ketij kultivari. Madhesia e kokrres te jete mesatare. Demtime mekanike nuk lejohen. Njolla te errta qe tregojne tejkalinimin e pjekurise nuk lejohen. Gervishtje te lekures nuk lejohen. Zbutje te lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK. V.O. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të pa përpunuara.

Në flete analizat që do të shoqërojnë çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që I referohet kjo fletë analizë.

NEKTARINË

Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta. - Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël. - Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

SHALOQI

Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, pjekuria e ngjyra: Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri 96 | Faqe normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë e i pastër. Me shije të ëmbël dhe tulli 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 e të çarë. 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Shënim: Për ushqimet dhe produktet ushqimore1 , do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin. Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar.

19.FRUTA TE THATA

A. KIKIRIK

Bazuar ne SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.

- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj.

- Sasia e kokrrave të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

Treguesit fiziko- kimik:

- Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10.

- Lagështira, %, jo më shumë se 20.

Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura e të mykura. **Ambalazhimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit dhe ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pesha neto,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

B.ARRË KOKËRR

Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmeja e thelbit, era dhe shija:

Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit.

Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.

- Numri i kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 150.

Treguesit fiziko- kimik:

- Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar, % jo më shumë se 8.

- Thelbinj të hidhur, %, jo më shumë se 1.

- Lëndë të huaja, por jo dhera, %, jo më shumë se 1.

- Lagështira, %, jo më shumë se 12.

- Të mykura nuk lejohen fruta.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK.

Ruajtja dhe transportimi Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

20.GJALP

Bazuar ne STASH.1445\87

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

Pamja :E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me siperfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .

Ngjyra :

- Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdh të celur
- Gjalp i kripur ngjyra e bardhe deri ne të verdh ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjith masen.

Konsistenca ne temperaturen 10 – 12 °C, gjysem e forte.

❖ Era dhe shija :

- Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpmit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.
- Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpmit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17

2- Lendet e thate pa yndyr ne e % ,jo me shume se 2

3-Yndyra ne % , jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.

4-Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur

5- Aciditeti i shprehur ne g Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjaslpi i kripur

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi: Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me maase 1-5 kg, të veshur nga brenda me leter pergamen .

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Kushtet e vecanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga 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.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

21.QUMESHT I FRESKET LOPE

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit fiziko-kimike dhe mikrobiologjike:

- Dentesia ,ne 20°C jo me pake se.....1.029
- Permbajtja e yndyres,% ,.....3.5 ± 0.1
- Aciditeti ne grade Tjorner, jo me shume se20
- Lendet e thata pa yndyre,% , jo me pake se.....8.5
- Prova e pasterilizimit (prova e fosfatazes dhe periksidazes)n e g a t i v e

- Mikroelementet, mg/1 jo me shume se;
 - Arseniku.....0.1
 - Bakri.....0.5
 - Plumbi.....0.2
 - Zinku.....5
- Temperatura, °C, jo me e larte se.....10
- Pastertia Nuk lejohen, papasterti qe mbeten mbi siten e mendafshet ose mbi marle te pambukte te kthyer dyfish.
- Ngarkesa mikrobike.....Sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Qumeshti per konsum te fresket ambalazhohetne :

- Shishe qelqi 1000 ml dhe 500ml
- Qese polietileni te ngjitura me saldim te nxehte 1000 ml e 500 ml
- Kuti kartoni polietilenizuar te ngjitura 1000 ml e 500 ml.

Shisheet e qelqit mbyllyen me kapak letre alumini ose kapak plastik.

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire, te pastera, te thata e pa ere te huaj. Materiali qe perdoren per ambalazhet e qumshtit duhet te jene sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare te percaktuar ne standarte perkatese.

Shmangjet e lejuara ndaj vellimit normal te qumshtit te ambalazhuar jane:

- ± 20 ml per ambalazhet 1000 ml
- ±15 ml per ambalazhet 500 ml

Etiketimi i qumshtit te ambalazhuar behet me stampim ne kapak,qese ose kuti kartoni.

Ruajtja dhe transportimi

Qumeshti per konsum ruhet ne frigorifere me temperature 2 deri 8 °C,

Transportimi i qumeshtit behet me mjete frigoriferike te caktuar per transport qumshti.

Afati i garancise i qumshtit per konsum eshte 12 ore kur ruhet ne temperatura 8 deri 20°C, nga koha e marrjes ne dorzim per perdorim.

22. “GJIZA ”

STASH 1424/87

Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore” Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë

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

Struktura : e njellojte ne te gjithë masen, pa therrime djathi.

Era dhe shija : e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtesishte ne te embel, pa shije thartire. Treguesit fiziko kimikë:

- 1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68
- 2-Yndyrë ne e %, jo me pak se
3. Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise. - E-coli 100-1000 cfu/ml Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit). Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

Ruajtja dhe transporti: Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC, Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike. “Gjize” Te jete sipas te gjithe parametrave te duhura

Pamja: Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

23. “HUDHRA”

Bazuar në SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Cilësi e parë**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, ngjyra:* Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.
- *Me sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të ngrira, të kalbura e të mykura:* Nuk lejohen.

Treguesit fiziko- kimikë dhe shqisorë sipas SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 5560:1997: “ Hudhër e thatë - Specifikimet ” ose ekuivalentin e tij.

Hudhrat vendosen në arka kartoni në sasi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

-
- Emërtimi i prodhuesit,
 - Emri i produktit,
 - Pesha neto,
 - Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transportimi të bëhet me mjete të pastra, pa lëndë të huaja, të destinuara vetëm për transport të artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e hudhrës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

24. “ KOS”

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Me yndyrë 2 %, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Ngjyra:* e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- *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 %*, 2 ± 0.1 .
- *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi ambalazhohet

në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së.

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Pështja neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet në parti. Parti konsiderohet sasia e kosit që dorëzohet njëherësh.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

25 “ KOS FRUTASH ”

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Me yndyrë 2 %, cilësi e parë**
- **Perberesit: qumesht lope I pasterizuar, fruta, leng frutash**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* duhet të jetë ngjyre të bardhë, lehtësisht në krem.
- *Struktura:* me structure të ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- *Era dhe shija:* era duhet të jetë e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, dhe frutave që përmban lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner, 5.7 g/L*

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të siguron cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi duhet të jetë i ambalazhuar në paketime plastike në formë gotash, në masë 115gr secila

Ambalazhet që përdoren duhet të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim duhet të jetë i vendosur etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjisllacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur në fotokopje

Ruajtja dhe transportimi

Kosi duhet ruajtur e tregtohet në frigorifer në temperatura 4 °C – 20 °C

Transporti duhet bërë me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

26.FILETO PULE (TË FRESKETA)

1. Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.

2. Ndarja anatomike: Fileti i i pulës do të përbëhet vetëm nga kofsha e pulës.

3.Kontrolli veterinar: Pulat të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërorë. Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar peshë dhe data e skadencës.

4. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

27.FILET PESHKU

Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së

Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrit nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.

Klasifikimi: - Lloji filet peshku i freskët

- Cilësia: E dytë: madhësia në cm nën 20-15. o E tretë: madhësia në cm nën 15-12.

Kërkesat cilësore: Familja e llojit të peshkut:

Emërtimi shkencor:

Emërtimi Tregtar: Kocë Treguesit Shqisorë: - Pamja e jashtme : Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës. - Trupi: o Mukusi: Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi. - Ngjyra: E ndryshme. - Era dhe shija: Karakteristike e filetos se peshkut dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj. - Konsistenca e mishit: E ngjeshur dhe elastike.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti. Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

28. MISH I GRIRE

Bazuar ne 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”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Mishi të jetë I pastër , pa mbetje të gjakut, që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt, pa copa kockash

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** te kete pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit.
- **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**
- Ambalazhimi te sigurojecilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të grire te bëhet me kuti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.

Mishi I grire te jete mish te merret nga mishi I vicit qe me pare eshte kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën jane të lexueshme mirë. Certifikata veterinare paraqitet në ose fotokopje.

29. PROSHUTË

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .
- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia*, cm: 40
 - o *Diametri*, mm: 65-75
- *Pamja e jashtme duhet te jete* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 15.
- *Ngarkesa mikrobike:*
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
 - *Ecoli*, për gram produkt: Nuk lejohet.
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
 - *Salmonella*, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

Raport analiza e paraqitur përmbajë treguesit e mësipërm.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)

Ambalazhimi

Ambalazhimi siguron cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Proshuta për shoqërohet me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë..

Este e shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike përmban treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike përmban treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” është paraqitur në ose fotokopje

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi është bere me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

30. QEBAPE

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Është cilësi e parë.**
- **Lloji: viçi**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Forma:* Në formë cilindrike ,
- *Përmasat:*
 - o Gjatësia, cm: 10-15
 - o Diametri, mm:16-24

- *Pamja e jashtme*: duhet te jete e plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, nuk duhet te kete ka shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Duhet te kete ngjyra rozë e çelur.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore*: Masë e përzier,duhet te jete e njëtrajtshme,me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëlloj gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Era*: duhet te kete ere te këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: duhet te kete shije te këndshme, karakteristike e mishit me kripë normale , pa shije të huaj.

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Qebabet duhet te jene te ambalazhuar në pjata plastike me vëllime 10 cope sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh duhet vendosur etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pësia neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Qebabet duhet te shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë.

Shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Mikrobiologjike përmbanë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” paraqitet në fotokopje .

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi duhet bërë me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

31. QEPE TE THATA

QEPE bazuar në STASH 1755\88 Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË: 1. Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

2. Diametri (madhësia e kokrrës):për ovalet 4-8 cm.për llojet e tjera 5-10 cm.

3. Dëmtime mekanike: Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. Me sëmundje: Nuk lejohen.

5. Të ngrira, të kalbura e të mykura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

32 **MISH PULE**

Bazuar ne 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”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë**

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 ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** 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 e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paketohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

-
- 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.

Mishi i pulës të jete të kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

33.MISH VIÇI

Bazuar ne STASH 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 tregëtimin e mishit të tyre Lloji: Mishi viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë: Pamja e jashtme: Mishi i bute me ngjyrë trendafil i çelet .Siperfaqja e mishit duhet te jete e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndritshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare. Ngjyra : Mishi i viçit duhet te kete ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqe te jete e ndritshme,ngjyra e dhjameit te jete e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave :te Mbush plotesisht kanalim e palces se kockave. Ngjyra është roze e verdhe.

Ne preje është e ndritshme. Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

-Konsistenca:E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht duhet te zhduket shpejt. -*Karakteristika* e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe. -Furnizimi me mishi viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.

-Tregëtimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore . -Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqëruar me raport veterinar nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg.

-Te mos kete perqindje te madhe dhjame ,preferohet kofshe e pasme. -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). -. Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shteteror. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithë parametrat.

34.KREMVICE

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Të jetë cilësia e parë.**
- **Lloji: viçi**

Kërkesat cilësore

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar.
- *Përmasat:*
 - o Gjatësia, cm: 10-15
 - o Diametri, mm:16-24
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore:* Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllon gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %,jo më shumë se 60.*
- *Nitrit mg/100g,,jo më shumë se 20.*
- *Kripë, %, jo më shumë se 3.*
- *Yndyrna, %, jo më shumë se 23.*
- *Ngarkesa mikrobike:*
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 8000.*
 - *Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet.*
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet.*

-
- *Salmonella*, për 25 g produkt: Nuk lejohet.
 -

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

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,

35. KONSERVA ME PESHK TON

Bazuar në SSH 1519:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar ne urdhrin i Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi: - Lloji peshkut: ton.

Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë: - Era dhe shija: Erë dhe shije të këndshme, të theksuar, karakteristike e peshqve të konservuar në vaj ulliri, pa shije dhe erë të huaj.

- Radhitja dhe vendosja e peshkut në kuti: në copa të vendosura në rregull.

- Gjendja e peshkut në kuti dhe qartësia e vajit të ullirit: Copa të prera drejtë, të mos përmbajnë gjak, luspa, kokë peshku dhe organe të brendshme.

Nuk lejohen fletë lundruese të bishtit, mbas dekantimit, vaji të jetë i kulluar.

Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë, i thyeshëm dhe kur nxirret nga kutia me kujdes, nuk duhet të thërrmohet.

- Gjendja e kutisë: Të jenë të mbyllura hermetikisht, të mos rrjedhin, pa shenja ndryshku dhe të mos jenë të bombuara (fryra).

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Kripë gjelle, %, në raport me masën neto: 1.0 – 2.

- Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:

- Kallaji: 250 - Plumbi: 2 - Bakri: 5

- Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit - Peshk: 80 ± 5 %. - Vaj ulliri: 20 ± 5 %.

- Lëndë të huaja: Nuk lejohen. - Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt. 23.12.2016).

Shënim: Konservat nuk mund të hidhen në shitje pa kaluar një kohë prej 2 muajsh nga data e prodhimit.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masë të ndryshme me shmangie $\pm 3\%$.

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen: - Emri i prodhuesit,

- *Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur,*

- *Masa neto e konservës,* -

Data e prodhimit,

- *Data e skadimit,*

- *Kushtet e vecanta të ruajtjes.* Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e 45 | Faqe diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75 %. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Konservat e ruajtura në këto kushte garantohen nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike

36.KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.
- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02 .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.

-
- Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25.
 - Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max 0.30.
 - Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .
 - Lagështirë në %, max: 1.
 - Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjeno- shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietileni ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale të temperaturës dhe lagështisë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

37.LENG FRUTASH

Përshkrimi:

Përbërësit: Ujë, koncentrat frutash: mollë, vishnje, boronicë, rrush, dardhë, pjeshkë, dredhëz, karrotë, sheqer, acid limoni, vitamin A. Duhet të jete I pasterizuar, pa konzervans Pas hapjes të ruhet në frigorifer dhe të konsumohet brenda 3-4 ditëve

Emri i treguesit, Karakteristikë e lëngut

Pamja e jashtme Lëng i trashë, viskoz, i errët. Lejohet të ketë një sediment të vogël në fund të enës (ndonjë). Lejohet të ketë kristale në lëngjet në fund ose në muret e enës (ndonjë), të cilët treten lehtësisht gjatë restaurimit, si dhe tartar për lëngun e rrushit.

Shija dhe aroma :E veçantë për lëngjet e frutave nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar.Nuk lejohen shija dhe aroma e huaj. Lejohet shija dhe aroma e pashprehur e lëngjeve të koncentruara, në të cilat nuk shtohen substanca frutash të koncentruara, të avullueshme, që formojnë aromë. Që korrespondon me ngjyrën e lëngjeve nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar i frutave.Lejohet errësimi i lehtë (ngjyrosja).Nuk lejohen pa pasterti minerale.

Paketimi:lëngjeve të frutave të destinuara për shpërndarje me pakicë duhet te jete i paketuar në një kontejner konsumi të mbyllur hermetikisht dhe i paketuar në një kontejner transporti.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Lëngjet të jenë të ambalazuara me shishe ambalazhi të pastër ose me masë sipas kërkesave të AK-së.

Në çdo koli apo shishe të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
 - Emri i produktit,
 - Pesha neto,
 - Lloji,
 - Data e prodhimit,
 - Data e skadimit,
 - Kushtet e vecanta të ruajtjes,
-
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

38. MAJA BUKE E PRESUAR

Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Cilësi e parë**

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* Krem të çelët.
- *Era dhe shija:* Specifike për majanë e prodhuar nga melasa.
- *Konsistenca:* Lehtësisht e thyeshme, jo e qullët dhe jo e ngjitshme.
- *Tretshmëria në ujë:* Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 71.
- *Fuqia ngritëse*:
 - në minuta jo më shumë se 55.
 - në ml gaz karbonik(dita e parë e prodhimit), jo më pak se 1100.
 - në ml gaz karbonik(dita e shtatë e prodhimit), jo më pak se 750.
- *Skadenca* ne $t = 2-4$ ° C, ditë(orë): 20(450)

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Majaja prodhohet e presuar në kallëpe me masë të ndryshme me shmangie $\pm 2\%$ të cilat mbështillen me letër pergamene, ose në mungesë të saj me letër oleate me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Ruajtja dhe transportimi

Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë $t = 2-4$ °C. Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

39. ULLINJ TË KONSERVUAR

Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: - Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Pamja dhe ngjyra: Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit.

-
- Era dhe shija: Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj
 - Konsistenca: E fortë në të butë, jo e qullët.

Treguesit fiziko-kimik:

- Sasia kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 300.
- Përmbajtja e kripës, % : 5-7.
- Aciditeti i shprehur në acid laktik, %, jo më shumë se 0.6.
- Kokrra të prekura nga dakusi, %, jo më shumë se 15.
- Kokrra me konsistencë, %, jo më shumë se 5.
- Vëllimi i ullinje kundrejt vëllimit të vazos, %: 60 ± 5 .

Mikroelementët Përmbajta e metaleve të rënde mg/kg: - Bakri, jo më shumë se 10. - Kallaji, jo më shumë se 100. - Zinku, jo më shumë se 10. - Plumbi, jo më shumë se 0.4. - Arseniku, jo më shumë se 0.2.

Ullinj të jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë.

Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ullinj të konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinj të ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketime qelqi lejohen shmangie në masë $\pm 3\%$.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit, - Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi Ullinj të konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe pa lagështirë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti ulliri. Parti quhet sasia e ullirit e të njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

40. MAJONEZË

Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit cilësorë:

- Pamja e jashtme në temperaturë 15°C: Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.
- Ngjyra: Krem me nuancë të verdhë.
- Shija dhe era: _____
Karakteristike e majonezës, pa shije dhe pa erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- Lagështira në % : $12 \pm 0,5$.
- Yndyrë në %: $80 \pm 0,5$.
- Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se: 1.5.
- Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg majonezë, jo më shumë se: 15.
- Acid tartrik, %, jo më shumë se: 0,65.
- Mikroelementët, mg/kg majonezë, jo më shumë se:
- Hekuri: 1.5; Bakri:0.1; Plumbi:0.1; Arsenik: 0.1
- Ngarkesa mikrobike: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Majoneza të ambalazhohet në paketim plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i prodhuesit; Emri i produktit; Peshë neto ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit, Data e skadimit dhe Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Të ruhet në frigorifer në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

41. MJALTE

Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C: Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.*
- *Ngjyra: ngjyre karakteristike të mjaltit*
- *Shija dhe ere Karakteristike e mjaltit me shije dhe pa erë të huaj*

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mjalti të ambalazhohet në paketim qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i prodhuesit; Emri i produktit; Pësha neto ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit, Data e skadimit dhe Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Të ruhet në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

42 MIELL GRURI

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrisë së Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: Miell gruri me rreze 80 %, cilësi e parë

Treguesit shqisor:

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;
- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Treguesit Fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
 - *Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.*
 - *Në sitën e mëndafshtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*
- *Proteina (Nx5,7): minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.*
- *Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.*
- *Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specia, ullinj tavoline”.*
- *Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.*
- *Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruesit dhe ëmbëlsuesit”.*
- *Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:*
 - o *Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;*
- *Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:*

-
- i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
 - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
 - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etikëtohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, "Për miratimin e rregullores "Për etikëtimin e produkteve ushqimore". Gjithashtu, për etikëtimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë "miell gruri".
- b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza Fiziko- Kimike duhet të paraqitet në origjinal ose fotokopje e noterizuar.

43.NISESHTE

Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: - Cilësi e parë Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.

- Era dhe shija: Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm².

Treguesit fiziko- kimik:

- Lagështira, %, jo më shumë se 13.

- Hiri në lëndët e thata, jo më shumë se 0.48.

- Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidroksid natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte, jo më shumë se 25.

- Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte, jo më shumë se 50.

Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen ± 2 %.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,

- Emërtimi i mallit,

- Lloji,

- Data e prodhimit,

- Masa neto, - Data skadimit,

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

44.MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Makarona te thjeshta spageti.

Treguesit Organo - Shqisor:

-Forma: Forme spageti me vrime ne mes, me gjatesi 30 cm, me trashesi 2- 2.4m/m dhe forme tubi me

-Pamja : Te jene me forme te rregullt, te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashpra, lejohen deformime te vogla, mbas zierjes te jene elastike,te mos qulloren, te mos cahen e te mos krijojne shkume.

-Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe .

-Era dhe shija: E mire karakteristike e makaronave, pa shije te hidhur, te tharte, te mykur dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.

Tregusit Fiziko – Kimik:

- Lageshtia jo me shume se 13%
- Aciditeti si acid sulfuric, jo me shume se 0.16%
- Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.
- Insekte e demtues te tjere nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie ± 2 %.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
 - Emri i produktit,
 - Pesha neto,
 - Lloji,
 - Data e prodhimit,
 - Data e skadimit,
 - Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

45. ORIZ

Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: cilësia e parë

Treguesit Organo - Shqisor:

-Pamja: Te jene kokrra te pastra, te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shenja myku ose prishje.

-Ngjyra: E bardhe , lejohen kokrra me nuance ne ngjyre te kuqe ose te verdhe.

-Era dhe shija : Karakteristike e Orizit te shendoshe, pa shije te tharte , te hidhur, pa ere myku dhe cfardo ere tjeter te huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Lageshtia jo me shume se 15%
- Lende te huaja, jo me shume 0.2%
- Kokrra jeshile te pazhvilluara 0.3%
- Kokrra te thyera jo me shume se 12%
- Kokrra te verdha jo me shume se 2%
- Kokrra te kuqe jo me shume se 5%

Nuk lejohen demtues hambari,lende minerale,kokrra te pazhvilluara,ose te mykura.

Ambalazhimi : Orizi te jete i ambalazhuar ne thase te paster,te thate me peshe standart 25-50 kg.Etiketa e produktit duhet te fiksohet qe te mos shkeputet

Markerimi:

-Emertimi prodhuesit

-Emri produktit

-Pesha neto

-Data prodhimit

-Data skadimit

-Kushtet e vecanta te ruajtjes

46. PANA

Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Perberesit: Pana – Ajke

Pamja e jashtme: Masa homogjene, kremoze

Shije dhe erë, karakteristike te ajkes se qumeshtit.

Shije dhe arome te huaj nuk lejohet.;

Ngjyre e bardhe ne pak pane

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pana duhet te jete e ambalazhuar në paketime kartoni, ne mase 500 gr.

Ambalazhet që përdoren duhet te jene gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet te jete sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim duhet te vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Pështja neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet I shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur përmban të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur në fotokopje ose origjinal

Ruajtja dhe transportimi

Pana duhet ruhet në temperaturë ambiente

Transporti duhet bërë me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

47 PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.
 - a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.
 - b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.
 - c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:
 - o Për veroret: 10.
 - o Për dimëroret: 15.
- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e 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 mbira:*
 - o Për veroret: Nuk lejohen.
 - o Për dimëroret: 1.
 - *Nga krymbi tel:* Nuk lejohen.
 - *Nga djegie dielli:* Nuk lejohen.
 - *Nga bryma e ngrirje:* Nuk lejohen.
 - *Nga sëmundje:*
 - o *Kroma e njolla ndryshku:* 1.

-
- *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tulit:*Nuk lejohen.
 - *Të kalbura:*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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

48. ZARZAVATE TE STINES:

(Domate,Specia,Tranguj,Bizele, Patellxhan,Laker, Sallate,Spinaq, Bamje, Qepe etj).

a. Domate:

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

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 pa lagura.
- *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpekura, të zbutura e 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 kokrës (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

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

b. Speca:

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

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.
- *Gjatësia, cm:*
 - o *Për të gjatat:* Mbi 10.
 - o *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7.

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

c. Tranguj:

Bazuar në SSH 1754:1988ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

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 e pa zhvilluara e pa kore të fortë.
- *Madhësitë:*
 - o *Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.*
 - o *Gjatësia, cm: Nuk lejohen.*
- *Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.*
- *Të prekura nga insektet, të kalbura:* Nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

d. Bizele Koker:

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Lloji: Cilësi e parë, bizele e njomë (kokërr) e freskët**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5 % e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

f. Patellxhan:

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskëta, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pa vyshkura.
- *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

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

e. Laker: Stash 1758-88.

1.Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

2.Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

3.Demttime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demttime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

4.Pesha e kokrres : -Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg . -Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg. -Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi. Lloji i prodhimit. Cilësia . Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

f. “Lulelakër”

Bazuar në SSH 1788:1988ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

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.
- *Dëmttime, %:*
 - o *Mekanike të lehta jo më shumë se: 2*

-
- *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë: Nuk lejohen.*
 - *Madhësia e lulelakrës, 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

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare.

h. Karrota

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme: Të freskëta, të pastra, të pa drunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të pa çara e pa çatej. Të pa deformuara e të lara me ujë të pijshëm.*
- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm: Mbi 3-5.*
- *Masa vegetative, cm, jomë 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Qepa e thatë e ambalazhuar si më sipër ruhet në ambiente të errëta e të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë deri në 25°C dhe lagështi relative jo më shumë se 75%.

Thasët ose kutitë vendosen në stiva mbi skelaturë druri deri në largësi rreth 25 cm nga dyshemetë dhe 50 cm larg mureve. Ambientet të dezinfektohen herë pas here.

Transporti i perimeve bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Qepa e prodhuar dhe e ruajtur në kushtet e përcaktuara në këtë standart garantohet nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

Qepa e njomë

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

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 pa çara, të pa vyshkura e pa karabush.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera.
- *Dëmtime mekanike* nuk lejohen.
- *Gjethet të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë e të kalbur* 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

k. “Kungull“

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrëtipike të kultivarit.
- *Fortësia*: Cipa gërvishtet me lehtësi.
- *Përbërja e tulit*: Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsa formuara).
- *Madhësia (Diametri më i madh gjerësor)*: Deri në 4 cm.
- *Gjatësia e bishtit, cm, deri*: 2.
- *Dëmtime e sëmundje*: Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur.
- *Të prekur ngasëmundjet dhe insektet*: 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

I. “Spinaq”

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të njoma e të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara e të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.
- *Gjatësia e tufës, cm:*
 - o *Për spinaqin e serrës:* Mbi 30.
 - o *Për spinaqin e fushës:* Mbi 20-30.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura:* Nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

SALLATE JESHILE

I freskët, i njomë, i pastër me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me ujë te pastër, i lidhur ne dengje te vogla deri ne një kg.

- Me rrënje te prera.
- Gjatësia e kërcellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barelave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjerësi deri ne 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyrues se ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkuara.

II. “Majdanoz”

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

-
- *Pamja e jashtme*: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
 - *Dëmtime, sëmundje*: Nuk lejohen.
 - *Madhësia, g*:
 - a) *Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha*: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)
 - b) *Kultivarët me gjethe e fruta të vogla* : 200- 500(rrënjoret), 50(gjethore)

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

49. “PIPER I ZI”

Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Lloji: Kokërr ose pluhur, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra*: Ngjyrë karakteristike e llojit.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij.

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letreme vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,

-
- Pesha neto,
 - Data e skadimit,
 - Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

50 KANELLE

Bazuar në SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalenti i tij.

Klasifikimi - Lloji: pluhur

Treguesit shqisorë - Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës. - Ngjyra: E kuqërremtë.

- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 6539:2014: “Kanellë- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kanella ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit, - Pesha neto, - Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

51.“RIGON”

Bazuar ne SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë e lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fleta e gjelbërt, e gjelbërt në të hirtë dhe e gjelbërt në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,*%, max 13.
- *Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm,* %, max 5.
- *Fletë e lules me ngjyrë jo normale,* %, max 3.
- *Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm,* %, max 5.
- *Hiri I patretshëm në HCl,* %, max 0.5.
- *Të mykura e të kalbura,* % nuk lejohen.

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 2500:1988 “Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

52.SALCE DOMATE

Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Lëng pulpoz, pa fara dhe pjesë lëkure.
- *Ngjyra*: E kuqe deri në e kuqe në portokall.
- *Shija dhe era*: E mirë karakteristike e domates, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndë të thata, sipas refraktometrit*, në % jo më pak se 5.5.
- *Aciditeti i përgjithshëm i shprehur në acid malik gr/100 ml*, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë gjelle*, në %, jo më shumë se 0.5.
- *Hiri gr/100 ml* jo më shumë se 0.5.
- *Acid sorbik mg/l*, jo më shumë se 180.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt*, jo më shumë se:
 - o *Bakër* 30
 - o *Kallaj* 40
 - o *Zinku* 20
 - o *Plumbi* 0.4
 - o *Arseniku* 0.4
- *Ngarkesa mikrobike*: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhohet në ambalazh qelqi, të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,

-
- Data e prodhimit,
 - Data e skadimit.
 - Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Ruhet në vende të freskëta ose në kushte frigoriferike. Afati i garancisë është deri në një vit nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret 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 cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

53. SHEQER

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- *Ngjyra :* e bardhë dhe me shkëlqim.
- *Shija dhe era:* Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- *Tretshmëria :* Të tretet plotësisht në ujë , tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë* jo më pak se 99,6%.
- *Lëndë reduktuese (sheqer invert) ,%*, jo më shumë se 0,1.
- *Lagështia ,%*, jo më shumë se 0,16.
- *Hiri ,%*, jo më shumë se 0,07.
- *Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/l kg,*jo më shumë se 3.
- *Ngjyra sipas njësive shtimore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %*, jo më shumë se 1.

Ambalazhimi, paketimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sheqeri ambalazhohet në qese letre ose në thasë me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,

-
- Masa neto,
 - Data skadimit,
 - Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha.

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

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.

54.SODE BUKE

Bazuar ne SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Lloji: cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* E bardhë.
- *Era dhe shija:* Me shije të kripur pa erë.
- *Konsistenca:* Pluhur kristalin.
- *Tretshmëria në ujë:* Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5.
- *pH (5 %, 20°C):* 8.0

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Soda e bukës të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet për çdo parti sipas metodave të analizave të miratuara nga organi i emërtesës.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat Dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

55. UTHULL RRUSHI

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Me bazë rrushi**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E kthjellët dhe pa turbullira.
- *Ngjyra:* karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur.
- *Era dhe shija:* E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C:* 1.015
- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik:* jo më pak se 6.
- *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër:* jo më pak se 16.

Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruesve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap.

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

56.VAJ LULEDIELLI

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksideve*: jo më shumë 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.

Kontaminuesit, jo më shumë se:

-
- *Lëndë fluturuese, në 105°C*: 0.2%
 - *Lëndë të patretëshme* : 0.05%
 - *Përmbajtja e sapunëve*: 0.005%
 - *Hekur (Fe)* : 1.5 mg/kg
 - *Bakër (Cu)*: 0.1 mg/kg
 - *Plumb (Pb)*: 0.1 mg/kg
 - *Arsenik (As)*: 0.1 mg/kg

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim plastik me vëllim sipas kërkesave të AK-së, me tapë plastike, me vidhëzim të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse, të sistemuara në kuti kartoni ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim lejohet deri ± 1 %. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketimi bëhet sipas legjislacionit në fuqi.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet sipas metodave të analizave dhe të marrjes së mostrës në fuqi.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

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. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

57. 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”.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Pamja dhe ngjyra*: E qartë, e verdhë në jeshile.
- *Era*: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.
- *Shija*: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g*: ≤ 2.0 .
- *Peroksidet, me O_2 /kg*: ≤ 20 .
- *Koeficienti i përthithjes ultraviolet(UV)*:
 - $K_{232} \leq 2.60$.
 - $K_{270} \leq 0.25$.
 - $\Delta K \leq 0.01$.

Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.910-0.916
- *Indeksi i refraksionit (n^{20}_D)*: 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj)*: 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs)*: 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj)*: ≤ 15

Ndotësit:

- *Lagështia dhe Lëndët flurore në 105 °C (% m/m)*: ≤ 0.2
- *Papastërtitë e patretshme (% m/m)*: ≤ 0.1
- *Testi i sapunimit*: i papërfillshëm.

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,

-
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
 - Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ruajtja dhe transportimi:

Vaji i ullirit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

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.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

58. VEGETA

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “e erezave t” 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 erezave ”.

Kërkesat cilësore

Vegeta është një erez mikse që përdoret për aromatizimin e gjelles.

Kjo perzierje erezash nuk përmban kimikate dhe aromatizues të demshëm për organizmin.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* duhet të ketë pamje të qartë qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile, në varesi të erezave që përbehen
- *Era:* era duhet të jetë karakteristike të llojeve të ndryshme të erezave
- Nuk ka asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vegetat duhen ambalazhuar në ambalazhim plastik me ngjyrë tërësore me vëllim 950 gr .

Etiketimi i vegetave sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,

-
- Kushtet e veçanta te ruajtjes,

Ruajtja dhe transportimi:

Vegeta ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transporti duhet te behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhete te përmbaje treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet paraqitur origjinal ose në fotokopje.

59. VEZE PULE

VEZE PULE bazuar ne STASH I515-85 Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme: E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
2. Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm.
3. E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
4. E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
5. Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. 6. Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.

AMBALAZHIMI: Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila .Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

2 Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje.

Shtojca 6

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor)
(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

FORMULARI I SASISË DHE GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Nr	Emërtimi i shërbimit	Njësia	Sasia	Cmimi pa Tvsh	Vlera pa TVSH
1	Bukë (650 gr)	Copë	600		
2	Simita	Copë	500		
3	Buding	Kg	15		
4	Çaj	Kg	5		
5	Kakao (125 gr)	Copë	20		
6	Biskota 200 gr	Pako	40		
7	Biskota	Kg	80		
8	Vafer	Kg	60		
9	Çokokrem (900 gr)	Copë	70		
10	Reçel	Kg	40		
11	Croisant molto	Copë	500		
12	Djath bebe	Copë	800		
13	Djath i bardhë	Kg	90		
14	Djath kackavall	Kg	50		
15	Djathë picash	Kg	40		
16	Fasule	Kg	50		
17	Banane	Kg	60		
18	Fruta të stinës	Kg	150		
19	Fruta të thata	Kg	20		
20	Gjalpë	Kg	40		
21	Qumesht lope i freskët	Kg	500		
22	Gjizë	Kg	40		
23	Hudhra	Kg	4		
24	Kos	Liter	100		
25	Kos frutash	Copë	400		
26	Filet Pule	Kg	60		
27	Filet peshku	Kg	50		
28	Mish të grirë	Kg	50		

29	Proshutë	Kg	50		
30	Qebabe	Copë	600		
31	Qepë të thata	Kg	50		
32	Mish pule	Kg	60		
33	Mish Viçi	Kg	40		
34	Kremviçe	Kg	100		
35	Ton Peshku (170 gr)	Copë	100		
36	Kripë	Kg	15		
37	Lëng frutash	Liter	200		
38	Maja birre (450gr)	Pako	10		
39	Ullinj	pako	20		
40	Majonezë 250 ml(kavanoz)	Copë	50		
41	Mjaltë	Kg	7		
42	Miell	Kg	100		
43	Niseshte	Kg	30		
44	Makarona	Kg	90		
45	Oriz	Kg	90		
46	Pana	Kg	70		
47	Patate	Kg	180		
48	Zarzavate të stinës	Kg	180		
49	Piper i zi	Kg	2		
50	Kanellë (15 gr)	Pako	20		
51	Rigon	Kg	1		
52	Salcë domate (700 gr)	Copë	70		
53	Sheqer	Kg	80		
54	Sodë buke	Kg	2		
55	Uthull	Kg	3		
56	Vaj luledielli	Kg	90		
57	Vaj ulliri	Kg	20		
58	Vegeta	Kg	5		
59	Vezë	Copë	700		
				Vlera pa Tvsh	
				Tvsh	
				Vlera me Tvsh	
1	Ushqim per qente	Kg	20,500		
	Vlefte pa TVSH				
	TVSH 20%				
	VLEFTA ME TVSH				

Afatet e lëvrimit: nga nënshkrimi i kontratës deri me 31.12.2023

Shtojca 7

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]
FORMULARI 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 ortaku, 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 dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë në lidhje me veprimtarinë profesionale;
- dh) Operatori Ekonomik nuk ka pagesa pashlyera të taksave dhe kontributeve të sigurimeve shoqërore, ose ndodhet në një prej kushteve të parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së;
- e) Operatori Ekonomik 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) Operatori Ekonomik nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) Operatori Ekonomik ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) Operatori Ekonomik ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) Operatori Ekonomik kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) 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 përfituar fonde publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

Nëse gjuha e përdorur në procedurë është gjuha shqipe, atëherë dokumentet e gjuhës së huaj duhet të shoqërohen nga një përkthim i noterizuar në shqip.

Këto kritere duhet të përmbushen me paraqitjen e Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit të operatorit ekonomik në ditën e hapjes së Ofertës, sipas Shtojcës 8.

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 Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti Kontraktor 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 përfasuesi, 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 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 8*

b. *Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;*

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1. *Sipas kriterëve të përgjithshme të pranimit/kualifikimit pika 1 e kësaj shtojce (Shtojca 8).*

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

1. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë kopje të deklarimit të xhiros vjetore gjatë 3 (tre) viteve të fundit ushtrimore (2020, 2021 dhe 2022) lëshuar nga autoriteti përkatës, ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 40% të vlerës së përlllogaritur të kontratës e përkatësisht **500,948** (pesëqindmijë e nëntëqind e dyzet e tetë) lekë.

Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën 1 (një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.

2. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë kopje të bilanceve, të certifikuara nga autoritetet përkatëse (Dega e Tatim Taksave) për vitet 2020, 2021 dhe 2022 ku të paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.
3. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë një dokument që vërteton se ka paguar të gjitha detyrimet e taksave dhe tarifave vendore lëshuar nga Administrata e Qeverisjes Vendore për të gjitha vendet ku operatori ushtron aktivitetet për vitin 2022 (Sipas QKB) sipas përcaktimeve në ligjin nr. 9632, datë 30.10.2006 “Për sistemin e taksave vendore” i ndryshuar, neni 5, pika c, sipas afateve të miratuara të kryerjes së pagesave të përcaktuara nga çdo njësi e qeverisjes vendore për vitin 2022.

Kriteri konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 8 të DT. Dokumentat e kërkuara më sipër do të paraqiten përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga autoriteti kontraktor.

2.3 Kapaciteti teknik:

1. Furnizime të ngjashme me objektin e prokurimit në një vlerë jo më të vogël se 20 % fondit limit në një vlerë prej 250,474 (dyqind e pesëdhjetëmijë e katërqind e shtatëdhjetë e katër) lekë, të ekzekutuar gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

Si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkohen:

- Për përvojën e mëparshme të realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë kontratën e nënshkruar me entin, të shoqëruar me vërtetimin e lëshuar nga Enti Publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera dhe afati i përfundimit të kontratës.
 - Për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuar sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.
2. Operoret ekonomik duhet të paraqesë **Licencë të kategorisë “II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit”**.
 3. Operatori Ekonomik ofertues që do të realizojë këtë kontratë duhet të jetë i pajisur dhe të paraqesë certifikatat përkatëse të vlefshme si më poshtë:
 - Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e menaxhimit të shoqërisë, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 9001:2015**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet
 - Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një certifikatë që vërteton cilësinë e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 22000 ose ekuivalent**. Certifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.
 4. Operatori ekonomik duhet të paraqesë raport-analiza origjinale ose kopje të noterizuar të lëshuar nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i references për artikujt që prokurohen.
 5. Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrim të paraqesë dokumentacionin provues ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.
 6. Operatori ekonomik duhet të ketë në pronësi ose me qira për periudhën e zbatimit të kontratës objektin njësi tregtare për shitjen e ushqimeve e pajisur me Leje - Higjenosanitare ose nëse është me qira duhet të paraqesin kontratën e qirase të vlefshme për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës dhe të figurojë e regjistruar në QKB si aktivitet.

-
7. Subjekti ofertues duhet të ketë në pronësi ose me qera, nëpërmjet aktit të pronësisë ose kontrates noteriale te qerave, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, 2 (dy) mjete transporti te pershtatshem per transportin e produkteve ushqimore, të shoqëruar me leje qarkullimi, police sigurimi, akt kolaudimi, foton perkatese si dhe lejen higjeno-sanitare, ku njeri prej tyre te jete ATP (frigorifer) ndersa tjetri mjet ATV.

Kriteri konsiderohet i permbushur me plotesimin e formularit sipas shtojcës 8 të DT. Dokumentat e kërkuara më sipër do të paraqitën përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve 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 false dhe të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim.

Shtojca 8

(Shtojcë për tu paraqitur nga operatori ekonomik)

FORMULARI PËRMBLEDHËS I VETËDEKLARIMIT

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:

- Informacione për nënkontraktorin**

Emri i nënkontraktorit të propozuar	NIPT –i	Përqindja nënkontraktimit	e	Mallrat/ shërbimet e lidhura me to për t'u nënkontraktuar

				• nformacion
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> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>etj.</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.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik nuk është dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik nuk është në proces falimentimi (statusi aktiv).

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

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.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet e energjisë elektrike, për të gjitha adresat e ushtrimit të aktivitetit, sipas legjislacionit përkatës në fuqi.

Ky informacion kërkohet për operatorët ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik ushtron aktivitetin e tij në zbatimin e kërkesave ligjore në fuqi.

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 përfituar fonde publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

B: DEKLARATA

Për Dorëzimin e Ofertave të Pavarura

Ne cilësinë e përfaqësuesit të operatorit ekonomik, në mbështetje të Ligjit Nr. 162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik”, si dhe në mbështetje të Ligjit Nr.9121/2003 “Për mbrojtjen e konkurrencës”, bëj këtë deklaram dhe garantoj se deklaratat e mëposhtme janë të vërteta dhe të plota në çdo aspekt:

1. Unë kam lexuar dhe kuptuar përmbajtjen e kësaj Deklarate;
2. Unë kuptoj që oferta e paraqitur do të s’kualifikohet dhe/ose përjashtohet nga fitimi i kontratave publike, nëse kjo Deklaratë vërtetohet se nuk është e plotë dhe / ose e saktë në çdo aspekt;
3. Unë jam i autorizuar nga Ofertuesi të firmos këtë Deklaratë dhe të paraqes ofertë në interes të Ofertuesit;
4. Çdo person, firma e të cilit shfaqet në dokumentacionin e ofertës, është i autorizuar nga Ofertuesi për të përgatitur dhe për të nënshkruar ofertën në interes të Ofertuesit;
5. Për qëllim të kësaj deklarate dhe ofertës së paraqitur, unë kuptoj që 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.
6. Ofertuesi deklaron se: (kliko një nga alternativat e mëposhtme):
 - a) Ofertuesi ka përgatitur ofertën e tij në mënyrë të pavarur, pa u konsultuar, pa komunikuar dhe pa bërë marrëveshje apo pa rënë dakord me asnjë konkurrent tjetër;
 - b) Ofertuesi është konsultuar, ka komunikuar, ka bërë marrëveshje me një ose më shumë konkurrentë në lidhje me këtë procedurë prokurimi. Ofertuesi deklaron se në dokumentet bashkangjitur, në detajet e kësaj oferte, janë përfshirë emrat e konkurrentëve, natyra dhe shkaqet e konsultimit, komunikimit, marrëveshjes apo angazhimit (rasti i bashkimit të operatorëve ekonomikë ose nënkontraktimit).
7. Në veçanti, pa kufizuar paragrafët 6. a) dhe 6. b), të përmendur më lart, nuk ka pasur konsultime, komunikime, kontratë apo marrëveshje me ndonjë konkurrent në lidhje me:
 - a) çmimet ;
 - b) metodat, faktorët ose formulat e përdorura për llogaritjen e çmimit;
 - c) qëllimin apo vendimin për të paraqitur apo jo një ofertë; ose,
 - d) paraqitjen e një oferte që nuk i plotëson specifikimet e kërkesës për ofertë.
8. Përveç kësaj, nuk ka pasur konsultime, komunikime, marrëveshje apo kontrata me ndonjë konkurrent në lidhje me cilësinë, sasinë, specifikimet apo dërgesa të veçanta të produkteve apo shërbimeve të cilat lidhen me prokurimin në fjalë, përveç se kur janë deklaruar sipas paragrafit të mësipërm 6. b).
9. Kushtet e ofertës nuk u janë bërë të njohura dhe as nuk do t’u bëhen të njohura me qëllim nga Ofertuesi konkurrentëve të tjerë, në çdo mënyrë qoftë, para datës dhe kohës së hapjes zyrtare të

ofertave, shpalljes fitues dhe lidhjes së kontratës, vetëm nëse kërkohet me ligj ose nëse deklarohen në mënyrë specifike sipas paragrafit 6.b).

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

përfashtimet 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 Ligji 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:

- 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.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Pjesa III Kriteret e Përzgjedhjes/Kualifikimit

A: DEKLARATË

Në përputhje me specifikimet teknike dhe grafikun e realizimit të objektit të kontratës:

Deklarata	Përgjigje
Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se plotësojnë të gjitha specifikimet teknike, siç udhëzohet në dokumentet e tenderit, dhe këtë e provojmë përmes certifikatave dhe dokumenteve të paraqitura me këtë deklaratë (nëse kërkohet nga Autoriteti Kontraktor), dhe marrim përsipër të realizojmë objektin në përputhje me Listën e mallrave dhe grafikun e lëvrimit të përcaktuar nga Autoriteti kontraktor.	Po [] Jo []

B: DEKLARATË

Për disponimin e punonjësve dhe makinerive të nevojshme (nëse kërkohen)

Deklarata	Përgjigje
Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se: 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 kontraktor.	<u>Punonjës</u> Po [] Jo [] Nëse, po, numri i punonjësve: _____ Profili i punonjësve _____ <u>Makineri e mjete</u> Po [] Jo [] Nëse po, të listohen me të dhënat konkrete: _____

Emri, Mbiemri _____

Firma _____

Vula _____

Data e dorëzimit të deklaratës _____

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 kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik për sa më sipër.

- *Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti kontraktor duhet t'i kërkojë ofertuesit fitues që të dorëzojë dokumentet provuese për vetëdeklarimet në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, si dhe dokumentet e paraqitura si pjesë e ofertës në rrugë elektronike. Këto dokumente duhet të paraqiten në origjinal ose në kopje të njësuara me origjinalin.*
- *Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.*

Shtojca 9:

Formulari i Njoftimit të Skualifikimit¹

[Vendndodhja dhe data]

[Emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor]

[Adresa e Ofertuesit]

I nderuar, Z. / Znj. <Emri i kontaktit >

¹*Ky njoftim do të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit të zhvilluara në rrugë shkresore*

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”.

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 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 të Kapitullin XIV të Ligjit të Prokurimit Publik.

Megjithëse nuk mund t'i përdorim shërbimet tuaja në këtë rast, ne besojmë se do të mbeten të interesuar për iniciativat tona të prokurimit.

Me respekt,

Titullari i Autoritetit Kontraktor

Shtojca 10

Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor

FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT (PARAPRAK)

[Data]

Drejtuar: *[Emri dhe adresa e Ofertuesit fitues]*

Procedura e prokurimit/lotit:

Numri i procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: *[Objekti, sasitë dhe kohëzgjatja e kontratës]*

Publikimet e mëparshme (nëse është rasti): Buletini i Njoftimeve Publike *[Data]* *[Numri]*

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar ne kosto

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të këtij Njoftimi ju informojmë se, në këtë procedurë 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)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera _____
(e shprehur në shifra dhe fjalë)

Etj. _____

Nga pjesëmarrësit janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet e mëposhtme*

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet e mëposhtme*

* * *

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 fitues (paraparak) i procedurës së prokurimit.

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”.

Shtojca 11

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT 2

(NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT)

[Data]

Drejtuar: *[Emri dhe adresa e Ofertuesit fitues]*

Procedura e prokurimit/lotit

Numri i procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: *[Objekti, Sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]* Publikimet e mëparshme (nëse është rasti): Buletini i Njoftimeve Publike *[Data]* *[Numri]*

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar ne kosto

² Ky Formular është i aplikueshëm nëse ka Ankime

oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të kësaj ju informojmë se Ofertuesit e mëposhtëm kanë marrë pjesë në këtë procedurë me këto vlera përkatëse të ofruara:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-t*

Vlera _____
(e shprehur në shifra dhe fjalë)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera _____
(e shprehur në shifra dhe fjalë)

Etj. _____

Janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet*

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet*

* * *

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 e suksesshme.

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqisni pranë [*emri dhe adresa e autoritetit kontraktor dhe referenca e kontaktit*] sigurimin e kontratës, siç parashikohet në dokumentat e tenderit, brenda _____ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi.

Në rast se, nuk pajtoheni me këtë kërkesë, ose nuk dorëzon sigurimin e kontratës brenda afatit përfundimtar tërhiqeni nga nënshkrimi i kontratës, do të 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".

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit (Paraparak)

PO JO

Nëse Po (vendimi përfundimtar për trajtimin e ankesës/ave nr. datë) _____

Ankesa pas Njoftimit të Anullimit të procedurës:

PO JO

Nëse Po (vendimi përfundimtar për trajtimin e ankesës/ave nr. datë) _____

[TITULLARI I AUTORITETIT KONTRAKTOR]

Shtojca 12

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

**FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË
MARRËVESHJEN KUADËR (PARAPRAK)**

[Data]

Drejtuar: [Emri dhe adresa e operatorëve ekonomikë të suksesshëm]

1. _____

2. _____

3. _____

* * *

Procedura e prokurimit:

Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [shuma, objekti, kohëzgjatja e kontratës, etj.]

Publikimet e mëparshme (nëse aplikohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomiksht më e favorshme bazuar ne kosto

oferta ekonomiksht më e favorshme bazuar në çmim

Me anë të kësaj 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 (nëse është e zbatueshme) _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) _____
e shprehur në shifra dhe në fjalë)

Etj. _____

Janë skualifikuar Operatorët ekonomikë e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet*

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet*

* * *

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, ju informojmë se operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si fitues (paraparak) të procedurës së prokurimit:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera / Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme)

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

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 (nëse është e zbatueshme)

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

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”.

Shtojca 13

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR

(NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT³)

[Data]

Drejtuar: [Emri dhe adresa e operatorëve ekonomikë të suksesshëm]

1. _____

2. _____

3. _____

³ Ky Formulari është i aplikueshëm nëse ka ankime

* * *

Procedura e prokurimit:

Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [shuma, objekti, kohëzgjatja e kontratës, etj.]

Publikimet e mëparshme (nëse aplikohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomike më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomike 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:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave (nëse është e zbatueshme) _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave
(nëse është e zbatueshme) _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

Etj. _____

Janë skualifikuar Operatorët ekonomikë e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet*

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet*

* * *

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 (nëse është e zbatueshme) _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

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 (nëse është e zbatueshme) _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

Totali i pikëve të marra _____

Etj. _____

Si pasojë, nga ju kërkohet të paraqiteni tek [*emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor*] brenda _____ ditëve nga data e marrjes të këtij njoftimi për të lidhur marrëveshjen.

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit (Paraparak)

PO JO

Nëse Po (*vendimi përfundimtar për trajtimin e ankesës/ave nr. datë*) _____

Ankesa pas Njoftimit të Anullimit të procedurës:

PO JO

Nëse Po (*vendimi përfundimtar për trajtimin e ankesës/ave nr. datë*) _____

[TITULLARI I AUTORITETIT KONTRAKTOR]

Seksioni III Termat dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Ky Seksion përmban :

Shtojca 14: Kushtet e Përgjithshme

Shtojca 15: Kushtet e Veçanta të Kontratës

Shtojca 16: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 17: Draftmarreveshja kuadër ku përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 18: Draftmarreveshja kuadër ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet

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 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 përmbushja 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 25.
- 1.1.1.6** "Specifikime teknike" do të thotë karakteristikat e Mallrave objekt kontrate dhe çdo shtesë dhe modifikim i këtyre karakteristikave në përputhje me Kontratën.
- 1.1.1.7** "Vizatimet" do të thotë vizatimet e Mallrave, siç janë përfshirë në Kontratë, dhe çdo vizatim shtesë dhe i modifikuar i lëshuar nga (ose në emër dhe për llogari të) Blerësit në përputhje me Kontratën.
- 1.1.1.8** "Katalog" do të thotë një "libër" që përmban listën e produkteve/mallrave përfshirë përshkrimet e cilësive/specifikimeve, si dhe mënyrën e përdorimit të tyre.
- 1.1.1.9** "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.
- 1.1.1.10** "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**
1 "KPK" do të thotë Kushtet e Përgjithshme të Kontratës.
- 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 Kontraktor përfituesi i Mallrave objekt kontrate.

-
- 1.1.2.3** "Furnizues" do të thotë operatori (ët) ekonomik që furnizon Mallrat objekt kontrate.
- 1.1.2.4** "Nënkontraktor" do të thotë çdo subjekt i caktuar si nënkontraktor për ofrimin e një pjese të Mallrave ose Shërbimeve të Lidhura me to.
- 1.1.3 Datat, Testet, Periudhat dhe Përfundimi**
- 1.1.3.1** "Test i Pranimit" do të thotë testet (nëse janë të aplikueshme) të cilat janë specifikuar në Kontratë dhe që kryhen në përputhje me Specifikimet për qëllimin e pranimit të Mallrave.
- 1.1.3.2** "Ditë" do të thotë një ditë kalendarike.
- 1.1.4 Mallrat**
- 1.1.4.1** "Mallra" do të thotë të gjitha mallrat, lënda e parë, makineritë dhe pajisjet dhe / ose materialet e tjera që Furnizuesit duhet t'i furnizojnë Blerësit sipas Kontratës.
- 1.1.4.2** "Shërbime të Lidhura" do të thotë shërbimet e rastit të lidhura me furnizimin e Mallrave, siç janë sigurimi, transporti, instalimi, vënia në punë, trajnimi dhe mirëmbajtja fillestare ose ndonjë shërbim tjetër i kësaj natyre 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 22 "Forca Madhore".
- 1.1.5.3** "Sigurimi i Kontratës" është sipas përcaktimeve të Nenit 10 "Sigurimi i Kontratës".
- 1.1.5.4** "Vendi i dorëzimit të Mallrave", 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 në SPE.
- 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 Ndalura" 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 Inkotermat

- (a) "Inkotermat" do të thotë termat ndërkombëtare tregtare që përbëjnë rregullat e interpretimit të termave tregtare që përcaktojnë detyrimet përkatëse, kostot, dhe risqet e lidhura me transferimin e Mallrave nga shitësi tek blerësi.
- (b) Përveçse kur nuk është në përputhje me ndonjë dispozitë të Kontratës, kuptimi i çdo termi tregtar dhe të drejtat dhe detyrimet e Palëve në të do të jenë siç përshkruhet nga Inkotermat.
- (c) Inkotermat, kur përdoren, rregullohen nga rregullat e përshkruara në botimin aktual të Inkotermave, të specifikuara në KVK, dhe të publikuara nga Dhoma Ndërkombëtare e Tregtisë.

1.2.3 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.

1.2.4 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.

1.2.5 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 rëna 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 vizatimet, 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 Mallrave 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 nenit 1.9 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, penalteteve 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 cenuar Nenin 7.1.

1.10 Përgjegjësia e përbashkët dhe solidare

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 Mallrat dhe Shërbimet e Lidhura me to që do të furnizohen duhet të jenë sipas specifikimeve 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 Mallrave dhe Përfundimi i Shërbimeve të Lidhura me to do të jetë në përputhje me kërkesat e specifikuara në Dokumentet e Tenderit.

Neni 6 Përgjegjësitë e Furnizuesit

6.1 Furnizuesi do të jetë përgjegjës për furnizimin e të gjitha Mallrave dhe Shërbimeve të Lidhura me to të përfshira në Objektivin e Furnizimit në përputhje me kërkesat e përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.

Neni 7 Çmimi i Kontratës

7.1 Çmimi i kontratës do të jetë i pandryshueshëm përgjatë kohëzgjatjes së realizimit të Kontratës, përveç rasteve të parashikuara në Nenin 21.

Neni 8 Kushtet e Pagesës

8.1 Çmimi i Kontratës do të paguhet siç specifikohet në KVK.

Furnizuesi duhet të paguhet nga Blerësi për Mallrat e dorëzuara dhe Shërbimet e Lidhura me to të kryera, në përmbushjen e të gjitha detyrimeve të parashikuara në Kontratë.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 Në rast të verifikimit të vonësive 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 9 Tatimet, Taksat dhe Detyrimet e tjera

- 9.1** Për Mallrat e prodhuara jashtë vendit të Blerësit, Furnizuesi do të jetë plotësisht përgjegjës për të gjitha tatimet dhe taksat, taksat e pullës, tarifat e licencës dhe detyrime të tjera të tilla të vendosura jashtë vendit të Blerësit.
- 9.2** Për Mallrat e prodhuara brenda vendit të Blerësit, Furnizuesi do të jetë plotësisht përgjegjës për të gjitha tatimet dhe taksat, detyrimet, tarifat e licencës, etj., të lindura deri në dorëzimin e Mallrave të kontraktuara tek Blerësi.
- 9.3** Nëse në vendin e Blerësit, mund të jetë i disponueshëm për Furnizuesin ndonjë përjashtim, ulje, lejim ose favor tatimor, Blerësi duhet t'i krijojë mundësi Furnizuesit të përfitojë nga këto lehtësira.

Neni 10 Sigurimi i Kontratës

- 10.1** Furnizuesi, brenda afatit të caktuar nga Blerësi në njoftimin e fituesit, paraqet Sigurimin e Kontratës në shumën e specifikuar në KVK.
- 10.2** Në përputhje me Nenin 10.1, Sigurimi i Kontratës do të shprehet në monedhën e Kontratës dhe do të jetë në formën e përcaktuar nga Blerësi në KVK.
- 10.3** Shuma nga Sigurimi i Kontratës do t'i paguhet Blerësit si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga mospërbushja e detyrimeve sipas Kontratës nga ana e Furnizuesit.
- 10.4** 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 11 Nënkontraktimi

- 11.1** Nënkontraktimi nuk duhet të bëhet pa aprovimin paraprak me shkrim të Blerësit dhe jo më shumë se 50% të vlerës së kontratës.
- 11.2** Blerësi lejohet të bëjë pagesa drejtpërsëdrejti tek nënkontraktori për furnizimet që do të kryejë, me miratimin paraprak me shkrim të Furnizuesit
- 11.3** Parashikimet e Nenit 2 zbatohen edhe për nënkontraktimin.

Neni 12 Specifikimet dhe Standardet

-
- 12.1** Furnizuesi duhet të sigurojë që Mallrat dhe Shërbimet e Lidhura të jenë në përputhje me Kërkesat Teknike, siç specifikohet në Dokumentet e Tenderit.

Furnizuesi nuk mban përgjegjësi për gabime në skicim, të dhëna, vizatim ose çdo aspekt tjetër të specifikimeve teknike të dhëna nga Blerësi, me përjashtim të rastit kur gabimi ishte aq i dukshëm sa Furnizuesi duhet ta kishte parë dhe këshilluar Blerësin për të.

Kudo që bëhen referenca në Kontratë për kodet dhe standardet, në përputhje me të cilat do të ekzekutohet, shtesa ose versioni i rishikuar i kodeve dhe standardeve të tilla, do të jenë ato të specifikuar në kërkesat e dokumenteve të tenderit. Çdo ndryshim në cilindo kod dhe standard, gjatë ekzekutimit të Kontratës, do të zbatohet vetëm pas miratimit nga Blerësi dhe do të trajtohet në përputhje me Nenin 23 të këtyre kushteve dhe dispozitat e LPP-së për modifikimin e Kontratës, Neni 127.

Neni 13 Paketimi dhe Dokumentet

- 13.1** Furnizuesi siguron paketimin e mallrave siç kërkohet për të parandaluar dëmtimin ose përkeqësimin e tyre gjatë transportit në destinacionin e tyre përfundimtar, siç përshkruhet në Kontratë. Gjatë transportit, paketimi duhet të jetë i tillë që t'i rezistojë ekspozimit ndaj temperaturave ekstreme, kripës dhe reshjeve dhe kushteve të magazinimit. Madhësia dhe peshat e kutisë së paketimit do të marrin parasysh, kur është e përshtatshme, largësinë e destinacionit përfundimtar të Mallrave.

- 13.2** Paketimi, shënjimi dhe dokumentacioni brenda dhe jashtë pakove duhet të jenë në përputhje me kërkesat e veçanta siç parashikohen shprehimisht në Kontratë, përfshirë kërkesat shtesë, nëse ka, të specifikuar në KVK, dhe në çdo kërkesë tjetër nga Blerësi.

Neni 14 Siguracioni

- 14.1** Përveç nëse specifikohet ndryshe në KVK, Furnizuesi duhet të sigurojë që Mallrat që do të dorëzohen sipas kontratës janë plotësisht të siguruara ndaj humbjes ose dëmtimit të lidhur me prodhimin ose blerjen, transportin, magazinimin dhe dorëzimin, në përputhje me Inkotermat e zbatueshme ose në mënyrën e specifikuar në KVK.

Neni 15 Transporti

- 15.1** Përveçse kur përcaktohet ndryshe në KVK, përgjegjësia për organizimin e transportit të Mallrave do të jetë në përputhje me Inkotermat e zbatueshme.

Neni 16 Inspektimet dhe testet

- 16.1** Furnizuesi do të kryejë me shpenzimet e veta dhe pa asnjë kosto për Blerësin, të gjitha testet dhe / ose inspektimet e tilla të Mallrave dhe Shërbimeve të Lidhura me to siç specifikohet në KVK.

- 16.2** Inspektimet dhe testet mund të kryhen në ambientet e Furnizuesit ose Nënkontraktorit të tij, në pikën e dorëzimit, dhe / ose në destinacionin përfundimtar të Mallrave, ose në një vend tjetër në vendin e Blerësit siç përcaktohet në KVK. Nëse kryhen në ambientet e Furnizuesit ose

Nënkontraktorit të tij, të gjitha lehtësitë dhe ndihma e arsyeshme, duke përfshirë aksesin tek vizatimet dhe të dhënat e prodhimit, do t'u dorëzohen inspektorëve pa pagesë për Blerësin.

- 16.3** Përfaqësuesit e caktuar të Blerësit kanë të drejtë të marrin pjesë në testet dhe / ose inspektimet e përmendura në Nenin 16.2, me kusht që Blerësi të përballojë të gjitha kostot dhe shpenzimet e tij të kryera në lidhje me një pjesëmarrje të tillë duke përfshirë, por pa u kufizuar, të gjitha shpenzimet e udhëtimit dhe akomodimit.
- 16.4** Kurdoherë që Furnizuesi është i gatshëm të kryejë ndonjë test dhe inspektim të tillë, ai do t'i bëjë një njoftim të arsyeshëm paraprak, Blerësit, duke përfshirë vendin dhe kohën. Furnizuesi do të marrë nga çdo Palë e tretë përkatëse ose prodhues çdo leje ose pëlqim të nevojshëm për t'i mundësuar Blerësit ose përfaqësuesit të tij të caktuar të marrë pjesë në test dhe / ose inspektim.
- 16.5** Blerësi mund të kërkojë nga Furnizuesi të kryejë çdo test dhe / ose inspektim që nuk kërkohet nga Kontrata, por konsiderohet i nevojshëm për të verifikuar nëse karakteristikat dhe performanca e Mallrave përputhen me kodet dhe standardet e Specifikimeve Teknike sipas Kontratës. Blerësi do të mbajë përgjegjësi për koston e këtyre testeve. Nëse një test dhe / ose inspektim i tillë pengon progresin e prodhimit dhe / ose kryerjen nga ana e Furnizuesit të detyrimeve të tjera të tij sipas Kontratës, Blerësi do të pranojë të ndryshojë grafikun e lëvritimit.
- 16.6** Furnizuesi do t'i sigurojë Blerësit një raport të rezultateve të çdo testi dhe / ose inspektimi të tillë.
- 16.7** Blerësi mund të refuzojë çdo Mall ose ndonjë pjesë të tij që nuk e kalon testimin dhe/ose inspektimin ose nuk është në përputhje me Specifikimet. Furnizuesi do të ndreqë ose zëvendësojë Mallrat e refuzuar apo pjesë të tyre ose do të bëjë ndryshimet e nevojshme për të përmbushur specifikimet pa ndonjë kosto për Blerësin, dhe do të përsërisë testin dhe / ose inspektimin, pa asnjë kosto për Blerësin, pasi të njoftojë në përputhje me Nenin 16.4.
- 16.8** Furnizuesi bie dakord që ekzekutimi i një testi dhe / ose inspektimi i Mallrave ose ndonjë pjese të tyre, nuk e shkarkojnë Furnizuesin nga garancitë ose detyrimet e tjera sipas Kontratës.

Neni 17 Dëmet e likujduara

- 17.1** Dëmet e likujduara për dorëzimin e vonuar të mallrave do të llogariten me tarifat e mëposhtme ditore:
- 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.
 - 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.
 - 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 18 Garancia

- 18.1** Furnizuesi garanton që Mallrat nuk kanë defekte që vijnë nga ndonjë veprim ose mosveprim i Furnizuesit ose që vijnë nga skicimi, materialet dhe punimi nën përdorimin normal në kushtet që mbizotërojnë në vendin e destinacionit përfundimtar.
- 18.2** Blerësi përcakton në KVK kohëzgjatjen e vlefshmërisë së garancisë (nëse është rasti), pasi Mallrat, ose ndonjë pjesë e tyre sipas rastit, të jenë dorëzuar dhe pranuar në destinacionin përfundimtar të përshkruar në KVK.
- 18.3** Blerësi do të njoftojë Furnizuesin duke treguar natyrën e defekteve të tilla së bashku me të gjitha provat e disponueshme të tyre, menjëherë pas zbulimit të tyre, por jo më vonë se dhjetë ditë nga zbulimi. Blerësi do të sigurojë të gjitha mundësitë që Furnizuesi të inspektojë defekte të tilla.
- 18.4** Pas marrjes së njoftimit, Furnizuesi duhet, brenda periudhës së specifikuar në KVK, të riparojë ose zëvendësojë me shpejtësi Mallrat ose pjesët e dëmtuara, pa ndonjë kosto për Blerësin.
- Nëse pas marrjes së njoftimit, Furnizuesi nuk arrin të rregullojë defektin brenda periudhës së specifikuar më sipër, Blerësi mund të kryejë rregullimet e nevojshme me shpenzimet e Furnizimit. Në çdo rast, Blerësi mund të vendosë që të njoftojë Furnizuesin për ndërprerjen e Kontratës.

Neni 19 Zhdëmtimi i Patentës

- 19.1** 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 përndryshe ekzistonte në datën e kontratës për shkak të:
- (a) instalimit të mallrave nga Furnizuesi ose përdorimit të mallrave në vendin e dorëzimit të Mallrave;
- dhe
- (b) shitjen në çdo vend të produkteve të prodhuara nga Mallrat.
- Një zhdëmtim i tillë nuk aplikohet nëse Mallrat 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.
- 19.2** Nëse është nisur ndonjë procedurë apo ngritur ndonjë kërkesë kundër Blerësit që del nga çështjet e përmendura në Nenin 19.1, 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.

19.3

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 rimburohet 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 20 Kufizimi i Përgjegjësisë

20.1 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 riparimit ose zëvendësimit të pajisjeve me defekt, ose çdo detyrim të Furnizuesit për të zhdëmtuar Blerësin në lidhje me shkeljen e patentës.

Neni 21 Ndryshime në aktet ligjore dhe nënligjorë

21.1 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 22 Forca madhore

22.1 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.

22.2 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.

- 22.3** 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 23 Modifikimi i Kontratës

- 23.1** Palët mund të modifikojnë kontratën gjatë afatit të saj, vetëm nëse ndodhen në ndonjë nga rastet e parashikuara në LPP.
- 23.2** Blerësi mund t'i paraqesë kërkesë në çdo kohë Furnizuesit, të bëjë modifikime brenda objektit të përgjithshëm të Kontratës në një ose më shumë nga kushtet si vijon:
- (a) vizatimet, skicat ose specifikimet, ku Mallrat që do të furnizohen sipas Kontratës duhet të prodhohen posaçërisht për Blerësin;
 - (b) mënyra e dërgesës ose paketimit;
 - (c) vendin e dorëzimit; dhe
 - (d) Shërbimet e Lidhura që do të ofrohen nga Furnizuesi.
- 23.3** 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 përlogaritjen e vlerës maksimale të lejuar për modifikimet do të jetë vlera e kontratës me çmimin e përditësuar.
- 23.4** 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 24 Zgjatja e afatit

- 24.1** Nëse në çdo kohë gjatë ekzekutimit të Kontratës, Furnizuesi ose nënkontraktorët e tij hasin kushte që pengojnë dërgimin në kohë të Mallrave ose përfundimin e Shërbimeve të Lidhura 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.

24.2 Me përjashtim të rastit të Forcës Madhore, siç parashikohet në Nenin 22, 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 25 Ndërprerja e Kontratës

25.1 Njoftim për të korigjuar

Nëse Furnizuesi nuk përmbush ndonjë detyrim sipas Kontratës, Blerësi mund ti kërkojë me Njoftim që Furnizuesi të ndreqë mospërmbushjen brenda pesëmbëdhjetë (15) ditëve.

25.2 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 25.1 të këtij neni;
- (ii) Nëse Furnizuesi nuk ka arritur të dorëzojë ndonjë ose të gjitha Mallrat brenda periudhës së specifikuar në Kontratë, ose brenda ndonjë zgjatjeje të dhënë nga Blerësi në përputhje me Nenin 24; 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.

25.3 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 cenojë ose ndikojë në ndonjë të drejtë padie apo mjeti ligjor që ka lindur apo do të lindë më pas për Blerësin.

25.4 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 Mallrat e pranuar dhe Shërbimet e lidhura me to të kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Furnizuesit dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjeshme të Mallrave dhe Shërbimeve të lidhura me to. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Furnizuesit do t'i kërkohet të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

Neni 26 Kufizimet e Eksportit

26.1 Pavarësisht nga çdo detyrim sipas Kontratës për të përfunduar të gjitha formalitetet e eksportit, çdo kufizim eksporti që i atribuohet Blerësit, vendit të Blerësit ose përdorimit të mallrave ose shërbimeve që do të furnizohen, të cilat rrjedhin nga rregulloret tregtare nga një vend që furnizon ato mallra ose shërbime, dhe të cilat në mënyrë të konsiderueshme e pengojnë Furnizuesin për të përmbushur detyrimet e tij sipas Kontratës, do ta shkarkojnë Furnizuesin nga detyrimi për të ofruar dërgesa ose shërbime, gjithnjë me kusht që Furnizuesi të demonstrojë në mënyrë të kënaqshme për Blerësin që i ka përfunduar të gjitha formalitetet në kohën e duhur, duke përfshirë aplikimet për leje, autorizime dhe licenca të nevojshme për dërgimin e mallrave ose shërbimeve sipas kushteve të Kontratës.

Neni 27 Zgjidhja e mosmarrëveshjeve

27.1 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.

27.2 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.

<p style="text-align: center;">Kushtet e Veçanta të Kontratës</p>
--

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. 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.

Monedha do të jetë: *[specifikoni monedhën]*

2. Sigurimi i Kontratës do t'i lëshohet ose kthehet, menjëherë Furnizuesit sipas formularit të mëposhtëm: _____

2.

3 _____

Nëse parashikohet një ulje periodike e sigurimit të Kontratës, ajo kryhet si më poshtë:

2. _____

4 —

Nëse nuk plotësohet, sigurimi mbetet i pandryshuar.

Neni 3 Inspektimi dhe Testet

Inspektimet dhe testet do të jenë:

Inspektimi para dërgesës: *[specifiko inspektimin dhe testet]*

Pranimi përfundimtar: *[specifiko inspektimin dhe testet]*

3.

1

Inspektimet dhe testet do të kryhen në: _____

Neni 4 Dorëzimi

3.

2

4. Vendi i dorëzimit të Mallrave do të jetë:

1

Dërgesat dhe dokumentet e tjera që duhet të sigurohen nga Furnizuesi janë:

(a) Kushtet e dorëzimit, datat dhe vendet e dorëzimit të mallrave dhe pjesëve të këmbimit do të përmbushen në përputhje me Grafikon e Dorëzimeve të parashikuar në këtë Kontratë.

(b) Furnizuesi do të njoftojë Blerësin _____ ditë para çdo dorëzimi të mallrave.

(c) Njoftimi i dorëzimit do të bëhet me shkrim, me faks, postë elektronike, etj. tek:

(ç) Nëse Blerësi i merr mallrat nga një palë e tretë, njoftimi i dorëzimit përfshin listën e dokumenteve të nevojshme për marrjen e mallrave dhe përshkruan dokumentet që do t'i jepen Blerësit.

(d) Nëse Blerësi i merr mallrat nga një palë e tretë, Furnizuesi do të dorëzojë të gjitha dokumentet e nevojshme për marrjen e mallrave tek: _____

Neni 5 Çmimi i Kontratës

Çmimi i Kontratës është:

Neni 6 Kushtet e pagesës

6. (a) Pagesa e mallrave do të bëhet brenda _____ ditëve nga data e pranimit të Mallrave ose nga
1 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.

6. Të gjitha pagesat e shumave që i detyrohen Furnizuesit mund të bëhen vetëm në llogarinë bankare të
2 Furnizuesit të detajuar në mënyrë të qartë në Kontratë.

Neni 7 Shërbimet në Lidhje me to

Kushtet e veçanta të mëposhtme do të zbatohen për kryerjen e pagesës së shërbimeve të lidhura

Neni 8 Paketimi dhe Dokumentet

Paketimi, shënjimi dhe dokumentacioni brenda dhe jashtë paketave duhet të jetë: *[vendos detajet e kërkuara për shënjimin dhe dokumentacionin e paketimit]*

Neni 9 Siguracioni

Nëse nuk është në përputhje me Inkotermat, mbulimi i sigurimit do të jetë si më poshtë *[specifikoni kërkesat e sigurimit]*

Neni 10 Transporti

Përgjegjësia për rregullimin e transportit të Mallrave do të jetë në përputhje me Inkotermat e specifikuar.

Nëse nuk është në përputhje me Inkotermat, përgjegjësia për transportin do të jetë si më poshtë: *[specifikoni organizimet e transportit, nëse ndryshojnë nga sa më sipër]*

Neni 11 Garancia

- 11.1 Periudha e vlefshmërisë së garancisë do të jetë si më poshtë:
11.2 Periudha për riparim ose zëvendësim do të jetë: *[shëno numrin e ditëve]* ditë.

Shtojca 16

[*Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik*]

FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS

[*Data*]

Për: [*Emri dhe adresa e autoritetit 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 kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit 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-përbushjen e kushteve të kontratës.

Ky Sigurim është i vlefshëm deri në zbatimin plotë të kontratës.

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimeve]

Shtojca 17

Draft i Marrëveshjes Kuadër (Ku përcaktohen të gjitha kushtet)

PER PUNË / MALLRA/ SHËRBIME

[Përdorimi i kësaj drafte marrëveshje është i detyrueshëm për të gjithë autoritetet kontraktore që do të përdorin Marrëveshjen Kuadër]

Nr . __

datë :

Kjo Marrëveshje është lidhur më [datë] ndërmjet [emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor], këtu e tutje referuar si "Autoriteti 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 mallrat, siç specifikohet në kushtet e përcaktuara në:

-
- Këtë Formular;
 - Formularin e Deklarimit të Ofertës të paraqitur nga Ofertuesi;
 - Specifikimet Teknike;
 - Listën e Çmimeve të Artikujve.

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 mallrave / shërbimeve / punëve 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 kontraktor.

1.3 Shumat e dhëna këtu janë vetëm për qëllime orientimi dhe NUK e detyrojnë Autoritetin Kontraktor t'i blejë ato. Autoriteti 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 Kontraktor vendos të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara të specifikuara dhe / ose nëse Autoriteti 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 punë / mallra / shërbime përshkruhen në Listen e Çmimit të Artikujve.

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 Kontraktor

Emri:		Emri:	
Pozicioni:		Pozicioni:	

Për Kontraktorin

Për Autoritetin Kontraktor

Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	

Shtojca 18

Draft Marrëveshja Kuadër (Ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet)

PËR PUNËT/ MALLRAT / SHËRBIMET

Emri i Autoritetit 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 Ekonomikë 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 Kontraktor, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë Kontraktuesit një "Ftesë për Ofertë" sa herë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime.

2.2 Kontraktori është i detyruar të paraqesë një Ofertë sa herë që kërkohet nga Autoriteti 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 ekonomikë, palë në Marrëveshjen Kuadër, kurdoherë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime nga ana e Autoritetet Kontraktore.

4.2 Autoriteti 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 punë / mallra / shërbime, Autoriteti Kontraktor përgatit Ftesat për Oferta dhe i dërgon ato te të gjithë Operatorët Ekonomikë, 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 Kontraktor

Emri:		Emri:	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	

Vula:		Vula:	
--------------	--	--------------	--

SEKSIONI IV

Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

Shtojca 19: Formulari i Ankesës pranë Autoritetit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 20: Formulari i paraqitjes së argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar pranë Autoritetit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 21: Njoftimi i Kontratës së nënshkruar

Shtojca 22: Njoftimi i kontratës së nënshkruar që publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike

Shtojca 23: Formulari i anulimit te procedurës

Shtojca 19:

**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 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

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

Shërbim Konsulence



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/disa operatori/ve ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit.

(Citoni operatorin/ët ekonomik për të cilin keni pretendime)

- Pavlefshmëri kontrate

(Citoni kontratën për të cilën kërkonti 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 kontraktor.

5. Kërkesë për ekspertizë të posacme

Po

Jo

(Nëse po, specifikoni llojin e ekspertizës që kërkonti)

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**.
Shënim: Ankimuesi duhet ta dërgojë njëkohësisht ankesën në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit publik

Nr. i faksit:

E-mail:

Nënshkrimi dhe vula e Ankuesit

Administratori/ Përfaqësuesi i autorizuar

Shtojca 20

**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

Shërbim Konsulence

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 argumentimeveve tuaja, si dhe të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, pranë **Autoritetit /Enti Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik**

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 21**

(Shtojcë për tu plotësuar nga autoriteti kontraktor)

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar

Seksioni 1 Autoriteti Kontraktor

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

I.2 Lloji i Autoritetit Kontraktor:

Institucion qendror	Institucion i pavarur
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Njësia e Qeverisjes Vendore	Të tjera
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.3 Kategoria e Autoritetit Kontraktor:

Autoritet kontraktor që prokuron për nevoja të veta	Organ Qendror blerës
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I deleguar	Të tjera
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Seksioni 2. Objekti i Kontratës

2.1 Numri i referencës së procedurës / Lotit

2.2 Lloji i "Kontratave Publike për Mallra"

Blerje	Qira	Blerje me këste	Një kombinim i këtyre
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

-
1. Fondi limit _____
 2. Burimi i financimit _____
 3. 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 e thjeshtuar

3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

a) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

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 nënkontraktime):

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 22

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar

1. Emri dhe adresa e Autoritetit 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. Vlera totale përfundimtare e kontratës (përfshirë Lotet, opsionet dhe nënkontraktimin):

Vlera _____
(me TVSH) Monedha _____

Vlera e nënkontraktimit _____ me TVSH Monedha _____

7. Data e nënshkrimit të kontratës

8. Emri dhe adresa e Kontraktorit / nënkontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Numri i NIPT-it _____

(Shtojce për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor)

Shtojca 23

Formulari i Njoftimit të Anulimit

1. Emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor

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

2. Lloji i procedurës: _____

3. Numri i Referencës se procedurës/lotit:

4. Objekti i Kontratës _____

5. Fondi Limit _____

6. Arsyet e Anulimit:

Bazuar në Ligjin Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik", Neni 98, pika 1:

a)

b)

c)

ç)

d)

Etj. _____

7. Informacion shtesë

Data e dorëzimit të këtij njoftimi