



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

**MINISTRIA E BRENDSHME
AGJENCIA SHTETËRORE E PROKURIMEVE TË PËRQËNDRUARA**

**MIRATOI:
TITULLARI ORGANIT QENDROR BLERËS
ENDRI MULLAI**

**DOKUMENTAT STANDARDE TË TENDERIT PËR
PROCEDURËN E HAPUR
MALLRA¹**

OBJEKTI: “BLERJE ARTIKUJ USHQIMORË NDARË NË 5 (PESË) LOTE”.

¹ Në rastet e mosparashikimeve konkrete në këtë set dokumentash, Autoriteti /Enti kontraktor do t'i referohet parashikimeve të legjislacionit dhe rregullave të prokurimit publik në fuqi.

NJOFTIME

NJOFTIMI PARAPRAK I INFORMACIONIT/ NJOFTIMI PERIDIOK I INFORMACIONIT

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

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor;

Emri _____

Adresa _____

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

Njësi e autoriteteve vendore

Institucioni i pavarur

Të tjera

1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta

I deleguar

Organ Qendror blerës

Të tjera

1.4 Emri dhe adresa e personit të kontaktit:

Personi (at) përgjegjës për prokurimin: _____

Tel/faks _____

E-mail _____

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

1.6 Lloji i procedurës së prokurimit: _____

1.7 Tipi i kontratës: _____

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

1.9 Kohëzgjatja e përafërt e kontratës/marrëveshjes kuadër : _____

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

1.11. Lloji i Marrëveshjes Kuadër, nëse është rasti:

1.12 Kohën e përafërt për zhvillimin e procedurës së prokurimit:

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

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

Seksioni 1: Autoriteti/Enti Kontraktor

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri:	Agjencia Shtetërore e Prokurimeve të Përqendruara
Adresa:	Blv. "Dëshmorët e Kombit", Nd. 1, 1001, Tiranë
Tel/Faks:	+355 42 247 865
E-mail:	Suela.Haxhija@mb.gov.al
Adresa e ueb-faqes:	www.abp.gov.al
Personi/at përgjegjës për prokurimin: (emri, e-mail)	Suela HAXHIJA

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

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

1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

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

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

Po **Jo**

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

Po **Jo**

1.6 Kontratë e rezervuar :

Po **Jo**

Seksioni 2: Objekti i Kontratës: **“Blerje Artikuj ushqimorë ndarë në 5 (pesë) lote”.**

2.1 Numri i referencës së procedurës: REF-60774-02-28-2023

Loti 1: REF-60777-02-28-2023

Loti 2: REF-60779-02-28-2023

Loti 3: REF-60783-02-28-2023

Loti 4: REF-60786-02-28-2023

Loti 5: REF-60788-02-28-2023

2.2 Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): 03221210-1, 03211300-6,15811100-7,03222321-9

2.3 Lloji i “Kontratës Publike për furnizim”

Blerje	Marrje me qira	Blerje me këste	Një kombinim i këtyre
X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.4 Kontrata në bazë të Marrëveshjes Kuadër:

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

2.5 Lloji i Marrëveshjes Kuadër:

Me një Operator Ekonomik

Me disa Operatorë Ekonomikë X

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po X 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

~ Në zbatim të nenit 52/4 të ligjit nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”, në nenin 64 të VKM-së nr.285 datë 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”, përcaktohet se: “Kontratat e bazuara në marrëveshjet kuadër të lidhura me disa operatorë ekonomikë, ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, duhet të akordohen brenda kufijve dhe kushteve të parashikuara në marrëveshjen kuadër. Megjithatë këto marrëveshje kuadër vlerësohen si kontrata, nuk lejohet të bëhen ndryshime të kushteve të tyre, pasi kjo do të konsiderohej shkelje e kontratës. Nëse nevojat e autoritetit kontraktor ndryshojnë, atëherë autoriteti kontraktor duhet të prokurojë një marrëveshje kuadër të re”

2.7 Marrëveshje Kudër me disa operatorë ekonomikë:

Numri i operatorëve ekonomikë, me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër: 1 (një) operator ekonomik për secilin lot.

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

	<p>Kushtet që do zbatohen në rastin e rihapjes së konkurimit dhe/ose përdorimi i mundshëm i blerjes elektronike .</p>	<p>Nuk do të ketë rihapje të konkursit. Kontrata/ kontratat do të lidhen sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor të përcaktuara në pikën 2.9 të DT, me operatorin ekonomik të suksesshëm. Dhënia e kontratës/ kontratave do të behet nga Autoriteti Kontraktor i përcaktuar në pikën 2.9 të DT. Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatori ekonomik, palë në marrëveshjen kuadër. Ne rast të lindjes së nevojës konkrete për të lidhur një kontratë brenda marrëveshjes kuadër, autoriteti kontraktor duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me sasitë përkatëse të artikujve. Autoriteti kontraktor i kërkon operatorit ekonomik fitues, të japë ofertën e tij. Komunikimi ndërmjet autoritetit kontraktor dhe operatorit ekonomik, behet në formë të shkruar ose elektronike (email, fax, etj.) dhe në çdo rast duhet të dokumentohet dhe të behet pjesë e dosjes së procedurës. Sasitë e parashikuara dhe të kërkuara janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t’i blerë ato.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.9 Autoriteti Kontraktor/Autoritetet kontraktore ose Enti/Entet kontraktore që do të jenë palë në Marrëveshjen Kuadër:

- **Për Lotin I. “ Bulmeti dhe nënproduktet e tij”** me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **12,028,855** (dymbëdhjetë milion e njëzetë e tetë mijë e tetëqind e pesëdhjetë e pesë) lekë pa TVSH, ku janë përfshirë kërkesat e 5 (pesë) autoriteteve kontraktore si më poshtë:
 1. **Qendra Polivalente Ditore Kamez**, me fond limit në vlerën **296,204** (dyqind e nëntëdhjetë e gjashtë mijë e dyqind e katër) lekë (pa TVSH).
 2. **Shtëpia e të Moshuarve Tiranë** me fond limit në vlerën **3,770,431** (tre milion e shtatëqind e shtatëdhjetë mijë e katërqind e tridhjetë e një) lekë (pa TVSH).
 3. **Qendra e Zhvillimit “Pëllumbat”**, me fond limit në vlerën **2,451,454** (dy milion e katërqind e pesëdhjetë e një mijë e katërqind e pesëdhjetë e katër) lekë (pa TVSH).
 4. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë** me fond limit në vlerën **2,390,243** (dy milion e treqind e nëntëdhjetë mijë e dyqind e dyzetë e tre) lekë (pa TVSH).
 5. **Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë** me fond limit në vlerën **3,120,524** (tre milion e njëqind e njëzetë mijë e pesëqind e njëzetë e katër) lekë (pa TVSH).

- **Për Lotin II. “Mishi dhe nënproduktet e tij”**, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **11,167,080** (njëmbëdhjetë milion e njëqind e gjashtëdhjetë e shtatë mijë e tetëdhjetë) lekë pa TVSH, ku janë përfshirë kërkesat e 5 (pesë) autoriteteve kontraktore si më poshtë:
 1. **Qendra Polivalente Ditore Kamez**, me fond limit në vlerën **1,435,977** (një milion e katërqind e tridhjetë e pesë mijë e nëntëqind e shtatëdhjetë e shtatë) lekë (pa TVSH).
 2. **Shtëpia e të Moshuarve Tiranë** me fond limit në vlerën **2,818,041** (dy milion e tetëqind e tetëmbëdhjetë mijë e dyzetë e një) lekë (pa TVSH).
 3. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë**, me fond limit në vlerën **955,258** (nëntëqind e pesëdhjetë e pesë mijë e dyqind e pesëdhjetë e tetë) lekë (pa TVSH).
 4. **Shtëpia e Foshnjes Tiranë**, me fond limit në vlerën **1,262,259** (një milion e dyqind e gjashtëdhjetë e dy mijë e dyqind e pesëdhjetë e nëntë) lekë (pa TVSH).
 5. **Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë**, me fond limit në vlerën **4,695,545** (katër milion e gjashtëqind e nëntëdhjetë e pesë mijë e pesëqind e dyzetë e pesë) lekë (pa TVSH).

- **Për Lotin III. “Ushqime Koloniale”**, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **4,498,576** (katër milion e katërqind e nëntëdhjetë e tetë mijë e pesëqind e shtatëdhjetë e gjashtë) lekë pa TVSH, ku janë përfshirë kërkesat e 3 (tre) autoriteteve kontraktore si më poshtë:
 1. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Bulqizë**, me fond limit në vlerën **685,368** (gjashtëqind e tetëdhjetë e pesë mijë e treqind e gjashtëdhjetë e tetë) lekë (pa TVSH).
 2. **Instituti i Nxënësve që nuk Shikojnë** me fond limit në vlerën **839,875** (tetëqind e tridhjetë e nëntë mijë e tetëqind e shtatëdhjetë e pesë) lekë (pa TVSH).
 3. **Shtëpia e Fëmijës “Vangjel Pulla”** me fond të përgjithshëm të marrëveshjes kuadër **2,973,333** (dy milion e nëntëqind e shtatëdhjetë e tre mijë e treqind e tridhjetë e tre) lekë (pa TVSH).

- **Për Lotin IV. “Blerje Vezë”** me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **1,333,487** (një milion e treqind e tridhjetë e tre mijë e katërqind e tetëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH, ku është përfshirë kërkesa e 7 (shtatë) autoriteteve kontraktor si më poshtë:
 1. **Qendra Polivalente Ditore Kamez**, me fond limit në vlerën **60,750** (gjashtëdhjetë mijë e shtatëqind e pesëdhjetë) lekë (pa TVSH).
 2. **Njësia Vendore e Kujdesit Shëndetësor Tiranë** me fond limit në vlerën **204,120** (dyqind e katër mijë e njëqind e njëzetë) lekë (pa TVSH)
 3. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë**, me fond limit në vlerën **240,000** (dyqind e dyzetë mijë) lekë (pa TVSH).
 4. **Drejtoria e Shërbimit Spitalor Mat**, me fond limit në vlerën **75,120** (shtatëdhjetë e pesë mijë e njëqind e njëzetë) lekë (pa TVSH).
 5. **Instituti i Nxënësve që nuk Shikojnë** me fond limit në vlerën **82,013** (tetëdhjetë e dy mijë e trembëdhjetë) lekë (pa TVSH).
 6. **Shtëpia e Foshnjes Tiranë**, me fond limit në vlerën **212,854** (dyqind e dymbëdhjetë mijë e tetëqind e pesëdhjetë e katër) lekë (pa TVSH).
 7. **Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë** me fond limit në vlerën **455,625** (katërqind e pesëdhjetë e pesë mijë e gjashtëqind e njëzetë e pesë) lekë (pa TVSH).

- **Për Lotin V. “Blerje Fruta Perime”**, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **54,257** (pesëdhjetë e katër mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH, ku është përfshirë kërkesa e 1 (një) autoriteteve kontraktore si më poshtë:
 1. **Qendra Kombëtare Terapeutike dhe Rehabilituese për Fëmijët**, me fond limit në vlerën **54,257** (pesëdhjetë e katër mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë tetë) lekë (pa TVSH).

2.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës / Marrëveshjes Kuadër

1. Fondi limit/vlera e pritshme e kontratës: **29,082,257** (njëzetë e nëntë milion e tetëdhjetë e dy mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë) **Lekë pa TVSH.**
2. Në rastin kur, objekti i prokurimit përbëhet nga disa artikuj, **shumatorja e çmimeve për njësi është** Nuk eshte e aplikueshme
3. Burimi i financimit: Buxheti i Shtetit.
4. Kodi Output: 1234567
5. Tipi:

Investime <input type="checkbox"/>	Kodi: _____	Vlera: _____
Shërbime <input checked="" type="checkbox"/>	Kodi: 602	Vlera: 29,082,257 (njëzetë e nëntë milion e tetëdhjetë e dy mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë) Lekë pa TVSH.

2.11 Kohëzgjatja e kontratës ose afati i zbatimit të kontratës:

Nga lidhja e kontratës/ kontratave deri në plotësimin e nevojave të autoriteteve kontraktor, në bazë të marrëveshjes kuadër.

2.11.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:

Loti I. “Blerje bulmeti dhe nënprodukte të tij”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite
Loti II. “Blerje mishi dhe nënproduktet e tij”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite
Loti III. “Blerje Ushqime Koloniale” me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite
Loti IV. “Blerje Vezë”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite
Loti V. “Blerje Fruta-Perime”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite

2.12 Vendi i dorëzimit të objektit të kontratës:

Në ambjentet e Autoriteteve Kontraktore sipas pikës 2.9 të DST.

2.13 Ndarja në Lote:

Po X Jo

Nëse po,

2.14 Përshkrimi i shkurtër i Loteve:

- **Loti I.** “**Bulmeti dhe nënproduktet e tij**” me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **12,028,855** (dymbëdhjetë milion e njëzetë e tetë mijë e tetëqind e pesëdhjetë e pesë) lekë pa TVSH;
- **Loti II.** “**Mishi dhe nënproduktet e tij**”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **11,167,081** (njëmbëdhjetë milion e njëqind e gjashtëdhjetë e shtatë mijë e tetëdhjetë e një) lekë pa TVSH;
- **Loti III.** “**Ushqime Koloniale**”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **4,498,577** (katër milion e katëqind e nëntëdhjetë e tetë mijë e pesëqind e shtatëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH, lekë pa TVSH;
- **Loti IV.** “**Blerje Vezë**” me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **1,333,487** (një milion e treqind e tridhjetë e tre mijë e katërqind e tetëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH;
- **Loti V.** “**Blerje Fruta Perime**”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **54,257** (pesëdhjetë e katër mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH lekë pa TVSH;

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 Pranohen variantet:

Po Jo

2.15.1 Pranohet nënkontraktimi:

Po Jo

Nëse lejohet nënkontraktimi, specifikoni përqindjen e lejuar për nënkontraktim:

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

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

Po Jo

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

2.16. Mbështetja në kapacitetet e subjekteve të tjera:

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

Po Jo

Nëse po, të specifkohet 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 Jo

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

Po Jo

Seksioni 3: Informacione juridike, ekonomike, financiare dhe teknike

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

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

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

Shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës është **581,645** (pesëqind e tetëdhjetë e një mijë e gjashtëqind e dyzetë e pesë) Lekë.

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

- Loti I. “ Bulmeti dhe nënproduktet e tij” me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës: 240,577 (dyqind e dyzetë mijë e pesëqind e shtatëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH;
- Loti II. “Mishi dhe nënproduktet e tij ”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës: 223,342 (dyqind e njëzetë e tre mijë e treqind e dyzetë e dy) lekë pa TVSH;
- Loti III. “Ushqime Koloniale”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës: 89,972 (tetëdhjetë e nëntë mijë e nëntëqind e shtatëdhjetë e dy) lekë pa TVSH;
- Loti IV. “Blerje Vezë” me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës: 26,670 (njëzetë e gjashtë mijë e gjashtëqind e shtatëdhjetë) lekë pa TVSH;
- Loti V. “Blerje Fruta Perime”, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës: 1,085 (një mijë e tetëdhjetë e pesë) lekë pa TVSH;

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:

Kodin e institucionit: 1016132

Kodin e thesarit: 3535

Nr. Llogarisë sipas klasifikimit ekonomik: 4662102 Garanci bankare të vitit vazhdim për sigurimin e ofertës

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

i. garancisë bankare

ose

ii. nga shoqëri sigurimi të licencuara nga autoritetet kompetente

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

Seksioni 4: Procedura

4.1 Lloji i procedurës: E Hapur

4.2. Është përdorur njoftimi paraprak / periodik i informacionit:

Po



Jo

X

Nëse Po, numri i referencës është _____

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

Po



Jo

X

4.3 Procedurë e rishpallur:

Po



Jo

X

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

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

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

c) Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit:

4.4 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) Oferta ekonomike më e favorshme, bazuar në kosto

Sipas rëndësisë:

çmimi pikët

_____ pikët

_____ pikët

_____ pikët

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

OSE

B) oferta ekonomike më e favorshme bazuar në çmim

Në rastin e marrëveshjes kuader, kur do të përdoret kriteri i vlerësimit të çmimit për njësi, për qëllime krahasimi, vlerësimi i ofertave të paraqitura do të bëhet në bazë të shumatores së çmimeve për njësi

(Kjo, metodë vlerësimi nuk do të përdoret nga autoritetet/entet kontraktore kur 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).

4.5 Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave:

Data: **16.03.2023**(d/m/v) ora **11:00**

Vendi: www.app.gov.al

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

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

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

Po **Jo**

Nëse po, argumentoni arsyet e shkurtimit të këtij afati:

--

4.7 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 Ekonomik. Operatorët Ekonomik 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.

FTESË PËR OFERTË

(shënoni emrin e Autoritetit/Entit 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/Enti Kontraktor, për publikim në

Buletinin e Njoftimeve Publike)

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri: Agjencia Shtetërore e Prokurimeve të Përqëndruara

Adresa: Blv. "Dëshmorët e Kombit", Nd. 1, 1001, Tiranë

Tel/Faks: +355 42 247 865

E-mail: Suela.Haxhija@mb.gov.al

Ueb-faqe: www.abp.gov.al

2. **Lloji i procedurës së prokurimit:** Procedurë e hapur, mallra, marrëveshje kuadër me disa operatorë ekonomikë me të gjitha kushtet e përcaktuara

3. Numri i referencës së procedurës REF-60774-02-28-2023

Loti 1: REF-60777-02-28-2023

Loti 2: REF-60779-02-28-2023

Loti 3: REF-60783-02-28-2023

Loti 4: REF-60786-02-28-2023

Loti 5: REF-60788-02-28-2023

4. **Objekti Marrëveshjes Kuadër: "Blerje artikuj ushqimorë ndarë në 5 (pesë) lote"** si më poshtë:

- **Loti I. "Bulmeti dhe nënproduktet e tij"** me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **12,028,855** (dymbëdhjetë milion e njëzetë e tetë mijë e tetëqind e pesëdhjetë e pesë) lekë pa TVSH, pa TVSH;
- **Loti II. "Mishi dhe nënproduktet e tij"**, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **11,167,081** (njëmbëdhjetë milion e njëqind e gjashtëdhjetë e shtatë mijë e tetëdhjetë e një) lekë pa TVSH;
- **Loti III. "Ushqime Koloniale"**, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **4,498,577** (katër milion e katëqind e nëntëdhjetë e tetë mijë e pesëqind e shtatëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH, lekë pa TVSH;
- **Loti IV. "Blerje Vezë"** me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **1,333,487** (një milion e treqind e tridhjetë e tre mijë e katërqind e tetëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH;
- **Loti V. "Blerje Fruta Perime"**, me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite, me fond limit të marrëveshjes kuadër: **54,257** (pesëdhjetë e katër mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë) lekë pa TVSH, lekë pa TVSH;

5. **Fondi limit: 29,082,257** (njëzetë e nëntë milion e tetëdhjetë e dy mijë e dyqind e pesëdhjetë e shtatë) **Lekë pa TVSH.**

6. Kohëzgjatja e kontratës/marrëveshjes kuadër ose afati për zbatimin e saj:

Loti I. "Blerje bulmeti dhe nënprodukte të tij", me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite

Loti II. "Blerje mishi dhe nënproduktet e tij", me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite

Loti III. "Blerje Ushqime Koloniale" me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite

Loti IV. "Blerje Vezë", me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite

Loti V. "Blerje Fruta-Perime", me afat të marrëveshjes kuadër 2 (dy) vite

7. **Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave: 16.03.2023 Ora:11:00**

[Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti 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/enti kontraktor dhe orientues për palët në proces.

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

NJOFTIMI PËR NDRYSHIMIN E DOKUMENTAVE TË TENDERIT

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

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

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

Emri _____
E-mail _____

3. Lloji i procedurës së prokurimit: _____

4. Lloji i kontratës /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.

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

**NJOFTIMI PËR MODIFIKIMIN E MARRËVESHJES KUADËR/KONTRATËS GJATË
ZBATIMIT**

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

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

Emri _____

E-mail _____

3. Lloji i procedurës së prokurimit: _____

4. Lloji i kontratës /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. 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/enti kontraktor _____

DOKUMENTAT E TENDERIT

Përmbajtja:

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë (Udhëzime)

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

Seksioni II: Shtojcat

Seksioni II përfshin Shtojcat, 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/enti 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 Vecanta që do të zbatohen për të gjitha Kontratat, Formularin e sigurimit të kontratës, si dhe formularë që duhet të nënshkruhen nga të dy palët si, draftet e marrëveshjeve kuadër, sipas llojeve të tyre.

Seksioni IV: Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

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

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë

A. TË PËRGJITHSHME

- | | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Objekti i prokurimit | <ol style="list-style-type: none"> 1. Objekti i procedurës së prokurimit, si dhe numri i kontratave (Loteve) dhe objektet e tyre përcaktohen në njoftimin e kontratës. 2. Përveç nëse specifikohet ndryshe më poshtë, përkufizimet dhe interpretimet në këto Dokumente të Tenderit do të jenë sipas përcaktimeve të Ligjit për Prokurimin Publik (LPP) dhe Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPP). |
| 2. Operatorët Ekonomikë të përshtatshëm | <ol style="list-style-type: none"> 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/Enti Kontraktor në Dokumentet e Tenderit do të çojë në refuzimin e Ofertës.

3. Sqarimi i Dokumenteve të Tenderit

Ofertuesi i mundshëm mund të kërkojë sqarime për dokumentet e tenderit nga autoriteti/enti kontraktor, i cili duhet t'i përgjigjet çdo kërkesë për sqarim të dokumenteve të tenderit, të bërë nga çdo operator ekonomik, me kusht që kërkesa të jetë marrë jo më vonë se 6 ditë para afatit përfundimtar të dorëzimit të ofertave.

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

4. Ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit

1. Në çdo kohë para afatit të fundit për paraqitjen e ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i ndryshojë Dokumentet e Tenderit duke hartuar një shtojcë, me këto ndryshime.
2. Çdo shtojcë do të jetë pjesë e Dokumenteve të Tenderit dhe do të publikohet në të njëjtën mënyrë 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 apo enti kontraktor mund të zgjasin afatin për pranimin e ofertave. Nëse dokumentet e tenderit ndryshohen në gjysmën e dytë

të afatit për paraqitjen e ofertave, autoriteti/enti kontraktor zgjat afatin e fundit për paraqitjen e ofertave me të paktën 10 ditë për procedurat mbi kufirin e lartë monetar dhe me të paktën 7 ditë për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

B. PËRGATITJA E OFERTAVE

1. **Shpenzimet e ofertimit** Operatori Ekonomik përballon të gjitha shpenzimet që lidhen me përgatitjen dhe paraqitjen e ofertës së tij, dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk ka detyrime apo përgjegjësi për këto shpenzime, pavarësisht nga zhvillimi apo rezultati i procedurës.
2. **Gjuha e Ofertës** Oferta, si dhe të gjitha korrespondencat dhe dokumentet në lidhje me procedurën e prokurimit do të paraqiten në gjuhën/gjuhët e specifikuar në njoftimin e kontratës. 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/Enti 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 shoqëruar duhet të plotësohen pa ndonjë ndryshim; nuk do të pranohet asnjë zëvendësues. Të gjitha vendet bosh duhet të plotësohen me informacionin e kërkuar.

Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, origjinali i ofertës duhet të shtypet ose të shkruhet me bojë që nuk fshihet. Të gjitha fletët e ofertës duhet të lidhen së bashku dhe të numerizohen. Të gjitha fletët e ofertës, përveç literaturës së pandryshueshme dhe të printuar duhet të pajisen me inicialet ose të nënshkruhen nga Personi (at) e Autorizuar. Çdo ndryshim në ofertë duhet të jetë i lexueshëm dhe i nënshkruar nga Personat e Autorizuar.
5. **Ofertat Alternative** Përveç nëse përkruhet 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 specifikuara 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 Kontrates pas afatit të paraqitjes së Ofertave të përcaktuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor; Oferta për një periudhë më të shkurtër nuk është e vlefshme dhe do të refuzohet.
 2. Sigurimi i Ofertës mund të paraqitet në njërin nga format e mëposhtme:
 - a) Pagesa nga ofertuesi, në vlerë monetare, në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor
 - b) Garanci bankare
 - c) Garanci sigurimi

Dokumentet e mësipërme duhet të jenë të vlefshme gjatë gjithë periudhës së vlefshmërisë së Ofertës.
 3. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës fillon nga momenti i hapjes së ofertave. Në çdo rast, të paktën 5 ditë para përfundimit të afatit të vlefshmërisë së ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Ofertuesit me shkrim të zgjasë periudhën e vlefshmërisë, deri në një datë të caktuar. Ofertuesi mund ta refuzojë këtë kërkesë me shkrim, pa humbur të drejtën për rimbursim të Sigurimit të Ofertës, kur ka një të tillë. Ofertuesi që bie dakord të zgjasë periudhën e vlefshmërisë së Ofertës njofton Autoritetin/Entin Kontraktor me shkrim dhe paraqet një sigurim oferte të zgjatur, nëse ka pasur një të tillë. Oferta nuk mund të modifikohet. Nëse Ofertuesi nuk i përgjigjet kërkesës së bërë nga Autoriteti/Enti Kontraktor në lidhje me zgjatjen e periudhës së vlefshmërisë së Ofertës, ose nuk e pranon kërkesën në fjalë, ose nuk paraqet një sigurim të zgjatur të ofertës, kur kërkohet, atëherë Autoriteti/Enti Kontraktor e refuzon Ofertën.
- Nëse autoriteti / enti kontraktor nuk i ka bërë një kërkesë me shkrim operatorit ekonomik për të zgjatur periudhën e vlefshmërisë së ofertës, sipas parashikimit të paragrafit të parë të kësaj pike, atëherë operatorit ekonomik nuk mund të penalizohet për këtë, pra sigurimi i ofertës së tij nuk konfiskohet.

- 10. Formati dhe Nënshkrimi i Ofertave** Në përgjigje të Njoftimit të Kontratës, çdo Operator Ekonomik paraqet ofertën sipas formularëve standard në këtë DT. Oferta nënshkruhet nga personi/personat përgjegjës të autorizuar për këtë qëllim.

D. PARAQITJA DHE HAPJA E OFERTAVE

- 11. Paraqitja e Ofertave**
- 11.1 Në procedurat e prokurimit që zhvillohen me mjete elektronike, operatorët Ekonomikë duhet të ngarkojnë ofertën e tyre në sistemin e prokurimit elektronik, sipas përcaktimeve në manualët përkatëse.
- 11.2 Lidhur me procedurat e prokurimit, që zhvillohen në rrugë shkresore, Operatorët Ekonomikë duhet të paraqesin vetëm ofertën origjinale të mbyllur në një zarf jotransparent, të vulosur dhe të firmosur me emrin dhe adresën e Ofertuesit dhe të shënuar: "Ofertë për 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/enti kontraktor. Nëse autoriteti/enti kontraktor zgjat afatin kohor për pranimin e ofertave, operatorët ekonomikë, mund të paraqesin ofertat e tyre brenda afatit të zgjatuar.
- Data e hapjes së ofertave do të jetë e njëjtë me afatin e fundit të paraqitjes së ofertave. Nëse për arsye objektive, të shkaktuara nga një situatë e paparashikuar nga autoriteti/enti kontraktor në kohën e fillimit të procedurës, është e pamundur të respektohet afati për hapjen e ofertave nga autoriteti ose enti kontraktor, arsyeja duhet të dokumentohet dhe të caktohet një datë e re për hapjen e ofertave.
- Ofertuesit ose përfaqësuesit e tyre të autorizuar, të cilët kanë paraqitur oferta, ftohen të marrin pjesë në hapjen e ofertave, nëse janë të interesuar. Mosparaqitja e tyre nuk pengon hapjen e ofertave.
- 13. Ofertat me vonesë** Autoriteti/Enti Kontraktor nuk merr në shqyrtim asnjë ofertë që vjen pas afatit të fundit për paraqitjen e tyre siç specifikohet në Njoftimin e Kontratës. Sistemi i prokurimit elektronik nuk lejon paraqitjen e ofertave që janë në tejkalim të afatit të fundit për paraqitjen e tyre.
- 14. Tërheqja, Zëvendësimi dhe Modifikimet**
1. Operatori Ekonomik mund ta tërheqë, zëvendësojë ose modifikojë ofertën e tij , në çdo kohë deri përpara afatit të fundit të pranimit të ofertave.
2. Në procedurat e prokurimit të cilat zhvillohen në rrugë shkresore, ofertuesit mund të modifikojnë ose tërheqin ofertat e tyre me kusht që modifikimi ose tërheqja të bëhet para skadimit të afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave. Si modifikimet ashtu edhe tërheqjet duhet t'i komunikohen Autoritetit/Entit Kontraktor me shkrim, para datës së afatit fundit për paraqitjen e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet: "MODIFIKIM OFERTE" ose "TËRHEQJE OFERTE".

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

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

E. SHQYRTIMI I OFERTAVE

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

17. Sqarimi i ofertave 1. Autoriteti/Enti Kontraktor, gjatë procesit të shqyrtimit dhe vlerësimit të ofertave, mund të kërkojë sqarime nga operatorët ekonomikë ofertues. Çdo sqarim i paraqitur nga Operatori Ekonomik që nuk i përgjigjet një kërkesë nga Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të merret në konsideratë. Nuk mund të kërkohet, ofrohet apo lejohet asnjë ndryshim në çmimet ose përmbajtjen e ofertave, përveç rasteve të konfirmimit të korigjimit të gabimeve aritmetike të konstatuara nga Autoriteti/Enti Kontraktor gjatë vlerësimit të ofertave.

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

- (a) "**Devijim**" është shmangia nga kërkesat e specifikuara në Dokumentet e Tenderit;
- (b) "**Rezervim**" është përcaktimi i kushteve kufizuese ose mospranimi i plotë i kërkesave të specifikuara 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 kriterëve të pranimit të kërkuara në dokumentat e tenderit, Operatori Ekonomik duhet të paraqesë Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit si një provë paraprake në formën e një deklaratë, ku shprehet se Oferta e tij është në përputhje me Kërkesat Teknike, kushtet dhe kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe në Dokumentet e Tenderit.

2. Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.

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

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).

20. Konvertimi në valutë të vetme

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

21. Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese

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

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

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:

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

Ku:

P_o - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

$P_{k1}/P_{k2}/P_{k3}/\dots$ - janë pikët për secilin kriter të vlerësuar

Pikët për secilin kriter llogariten sipas formulës:

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

P_{k1} _____ 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

O_{k1} _____ 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/Enti Kontraktor do të zgjedhë vetëm një nga Opsionet si kriter i vlerësimit. Përdorimi i të dy opsioneve në DT e bën procedurën të pavlefshme.

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

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

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

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

- (a) Nëse ka një mospërputhje midis çmimit për njësi dhe çmimit total, që rezulton 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 korigjohet sipas pikave (a) dhe (b) më lart, prandaj në këtë rast shuma në numër mbizotëron dhe ajo me fjalë do të korigjohet.
- (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 korigjimeve është më shumë se 2% e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar;
- vlera absolute e të gjitha korigjimeve është më pak se 2%, por korigjimi nuk pranohet nga ofertuesi.

2. Kur autoritetet /entet 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 përlloritur.
- 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

$$MO = O1 + O2 + O3 + \dots + On / N$$

$$PR = 85 \% Mo$$

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

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

4. Procesi i hedhjes së shortit

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

D. DHËNIA E KONTRATËS

23. Njoftimi i Fituesit

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

24. Nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër/ Kontratës

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

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

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

- a) garanci bankare
- b) garanci nga shoqëri sigurimi.

DH. ANKESAT

25. Procedura e ankesës

1. Çdo Operator Ekonomik, i cili ka interes për objektin e prokurimit dhe rrezikon të dëmtohet nga vendimmarrja e autoritetit/entit kontraktor mund të paraqesë ankesë njëkohësisht pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik në lidhje me Dokumentet e Tenderit, kualifikimin, përzgjedhjen ose përcaktimin e ofertës fituese, sipas parashikimeve në LPP dhe aktet nënligjore.
2. Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Komisionit të Prokurimit Publik që të lëshojë masa të ndërmjetme për mospezullimin e procedurës së prokurimit.

E. ANULIMI I PROCEDURËS

26. Anulimi i procedurës

1. Autoriteti / Enti kontraktor publikon Njoftimin për Anulimin e Procedurës së Prokurimit, në të njëjtën mënyrë siç publikon Njoftimin e Kontratës, jo më vonë se 5 (pesë) ditë nga data e skadimit të afatit të fundit për paraqitjen e ankesave, ose dhënien e vendimit përfundimtar për ankimin.
2. Autoriteti/ enti kontraktor anulon procedurën e prokurimit në rastet kur:
 - a) nuk është paraqitur asnjë kërkesë 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 ose entit kontraktor ka ndryshuar;
 - e) Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin në përputhje me parashikimet në LPP;

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

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

SEKSIONI II: LISTA E SHTOJCAVE

Shtojca 1. Formulari i Ofertës

Shtojca 1/1. 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 Grafikut 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 (Paraparak)

Shtojca 11- Formulari i Njoftimit të Fituesit (Në përfundim të afateve të ankimit)

Shtojca 12 : Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër (Paraparak)

Shtojca 13: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër (Në përfundim të afateve të ankimit)

Shtojca 1. Loti I. “ Bulmeti dhe nënproduktet e tij”

(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/Entit Kontraktor]**

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

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:*[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]*, përfshirë 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/Entit Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit 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. Loti I. “ Bulmeti dhe nënproduktet e tij”

(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 artikujt të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

Lista e Çmimeve

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ - Tabela e përgjithshme					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1.1	<i>Djathë i bardhë fetë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		2880	
1.2	<i>Djathë i bardhë fetë Dele, cilësi e parë</i>	Kg		40	
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		5230	
3.1	<i>Djathë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		300	
4	<i>Gjalp i freskët pa kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		1440	
5	<i>Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		1546	
6.1	<i>Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë		700	
6.2	<i>Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë		6880	
7.1	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë		5280	
7.2	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë		3000	
8.1	<i>Qumësht pa yndyrë i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë		4800	

9.1	Gjizë me kripë, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)	Kg		288	
10.1	Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)	Kg		200	
10.2	Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh plastik)	Kg		390	
11.1	Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)	Kg		576	
11.2	Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh plastik)	Kg		220	
12.1	Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)	copë		17330	
13.1	Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (200 gr)	copë		25000	
Vlera totale					12,028,855

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Qendra Polivalente Ditore Kamëz					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
3.1	Djathë i fortë Lope, cilësi e parë	Kg		300	
5	Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë	Kg		6	
6.1	Qumësht me yndyrë të plotë i sterilizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)	copë		700	
12.1	Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)	copë		600	
Vlera totale					296,204

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Shtëpia e të Moshuarve Tirane					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1.2	Djathë i bardhë fetë Dele, cilësi e parë	Kg		40	-
2.1	Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë	Kg		2230	-
4	Gjalp i freskët pa kripë Lope, cilësi e parë	Kg		960	-
6.2	Qumësht me yndyrë të plotë i sterilizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)	copë		6880	-
10.2	Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh plastik)	Kg		390	-
11.2	Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh plastik)	Kg		220	-

12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë		7450	-
Vlera totale					3,770,431

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Qendra e Zhvillimit "Pëllumbat					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		1500	-
5	<i>Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		1400	-
7.2	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterilizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë		3000	-
10.1	<i>Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg		200	-
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë		4000	-
Vlera totale					2,451,454

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1.1	<i>Djathë i bardhë fetë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		2880	-
4	<i>Gjalp i freskët pa kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		480	-
7.1	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterilizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë		5280	-
9.1	<i>Gjizë me kripë, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg		288	-
11.1	<i>Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg		576	-
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë		5280	-
Vlera totale					3,120,524

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)

			PA TVSH)		
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg		1500	-
5	Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë	Kg		140	-
8.1	<i>Qumësht pa yndyrë i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë		4800	-
13.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (200 gr)</i>	copë		25000	-
Vlera totale					2,390,243

Shtojca 1. Loti II. “Mishi dhe nënproduktet e tij ”

(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/Entit Kontraktor]**

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

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:*[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]*, përfshirë 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/Entit Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit 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. Loti II. “Mishi dhe nënproduktet e tij ”*(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 artikujt të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

Lista e Çmimeve

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Tabela e përgjithshme					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		8720	-
2	Mish Pulë Deti, cilësi e parë	Kg		40	-
3	Mish Gjel Deti, cilësi e parë	Kg		50	-
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		5610	-
5	Mish Derri, cilësi e parë	Kg		768	-
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg		360	-
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		940	-
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		2160	-
9	Sallam, cilësi e parë			0	
9.1	Sallam Viçi, cilësi e parë	Kg		1380	-
10	Proshutë, cilësi e parë			0	
10.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg		80	-
Vlera totale					11,167,081

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ Qendra Polivalente Ditore Kamëz					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		760	-
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1320	-
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		200	-
Vlera totale					1,435,977

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Shtëpia e të Moshuarve Tirane					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		1760	-
3	Mish Gjel Deti, cilësi e parë	Kg		50	-
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1650	-
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg		360	-
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		460	-
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		160	-
9.1	<i>Sallam Viçi, cilësi e parë</i>	Kg		180	-
Vlera totale					2,818,041

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		2600	-
Vlera totale					955,258

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Shtëpia e Foshnjes Tiranë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		500	-
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1200	-

8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		120	-
10.1	Proshutë Viçi, cilësi e parë	Kg		80	-
Vlera totale					1,262,259

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg		3100	-
2	Mish Pulë Deti, cilësi e parë	Kg		40	-
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg		1440	-
5	Mish Derri, cilësi e parë	Kg		768	-
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg		480	-
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg		1680	-
9.1	Sallam Viçi, cilësi e parë	Kg		1200	-
Vlera totale					4,695,545

Shtojca 1. Loti III. “Ushqime Koloniale”

(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/Entit Kontraktor]**

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

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:**[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]**, përfshirë 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/Entit Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit 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. Loti III. "Ushqime Koloniale"*(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 artikujt të paofruar dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

Lista e Çmimeve

USHQIME KOLONIALE- Tabela e pergjithshme					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Makarona				
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg		1,850	-
1.2	Makarona (fidhe, në formë figuras)	Kg		540	-
1.3	Makarona peta	Kg		50	-
2	Oriz, cilësi e parë	Kg		1,950	-
3	Sheqer	Kg		1,450	-
4	Fasule e bardhë	Kg		1,150	-
5	Ullinj të konservuar, cilësi e parë				
5.1	Ullinj të konservuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		50	-
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg		250	-
7	Maja buke e presuar, cilësi e parë	Kg		5	-
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg		1,100	-
9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg		160	-
10	Miell Orizi, cilësi e parë	Kg		20	-
11	Vaj Luledielli (ushqimor)			-	
11.1	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër		1,000	-
11.2	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë		1,080	-

12	Vaj Ulliri i Virgjër				
12.1	Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër		730	-
13	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 %				
13.1	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik 400 gr)	copë		600	-
14	Salcë domatesh për makarona				
14.1	Salcë domatesh për makarona (ambalazh qelq 700 gr)	copë		200	-
15	Salcë e gatshme për gjellë				
15.1	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik 400 gr)	copë		450	-
16	Konserva sardele në vaj ulliri (100 gr)	copë		620	-
17	Konserva me peshk ton në vaj ulliri (100 gr)	copë		505	-
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		495	-
19	Pije freskuese natyrore me gaz				
19.1	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh kanaçe 330 ml)	copë		10,000	-
20	Uthull Rrushi				
20.1	Uthull Rrushi (ambalazh plastik 1 Litër)	copë		60	-
20.2	Uthull Rrushi (ambalazh plastik 330 ml)	copë		115	-
21	Majonezë				
21.1	Majonezë (ambalazh qelq 500 gr)	copë		700	-
22	Margarinë				
22.1	Margarinë (ambalazh plastik 1 kg)	copë		350	-
23	Reçel i Sterilizuar, cilësi e parë				
23.1	Reçel i Sterilizuar Molle , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)	copë		10	-
23.2	Reçel i Sterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)	copë		30	-
23.3	Reçel i Sterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë		50	-
23.4	Reçel i Sterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë		70	-
24	Reçel i Pasterilizuar, cilësi e parë				
24.1	Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë		100	-
24.2	Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë		120	-
24.3	Reçel i Pasterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë		100	-
25	Turshi				

25.1	<i>Turshi (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg		200	-
26	Thjerrzë	Kg		250	-
27	Krem Qumështi				
27.1	<i>Krem Qumështi (200 ml)</i>	copë		400	-
28	Sodë buke, cilësi e parë	Kg		25	-
29	Supë e koncentruar me perime	Kg		30	-
30	Trahana, cilësi e parë	Kg		130	-
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg		45	-
32	Rigon i bardhë i shkoqur, cilësi e parë	Kg		6	-
33	Piper i kuq, cilësi e parë				
33.1	Piper i kuq kokërr, cilësi e parë	Kg		2	-
33.2	Piper i kuq pluhur, cilësi e parë	Kg		2	-
34	Piper i zi, cilësi e parë				
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg		10	-
35	Kanellë pluhur	Kg		2	-
36	Vanilje, cilësi e parë	Kg		4	-
37	Kakao	Kg		35	-
38	Limontoz, cilësi e parë	Kg		10	-
39	Arrë Kokërr	Kg		45	-
40	Grurë i përpunuar për ashure	Kg		70	-
41	Tahin hallvë	Kg		100	-
41	Mjaltë blete				
41.1	<i>Mjaltë blete (ambalazh qelqi 400 gr)</i>	copë		50	-
42	Biskota të sheqerosura, cilësi e parë	Kg		30	-
43	Biskota të zakonshme, cilësi e parë	Kg		300	-
44	Pite	Kg		350	-
45	Peta të thata	Kg		50	-
46	Peta të njoma	Kg		450	-
47	Kek				
47.1	Kek (40 gr)	Copë		3,500	-
48	Kadaif	Kg		10	-
49	Bakllava	Kg		10	-
Vlera totale					4,498,577

USHQIME KOLONIALE- Drejtoria e Shërbimit Spitalor Bulqizë

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1.1	<i>Makarona (spageti, spirale(fusili))</i>	Kg		800	-
1.2	<i>Makarona (fidhe, në formë figuras)</i>	Kg		140	-
2	Oriz, cilësi e parë	Kg		450	-
3	Sheqer	Kg		150	-
4	Fasule e bardhë	Kg		450	-

6	Niseshte, cilësi e parë	Kg		70	-
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg		150	-
10	Miell Orizi, cilësi e parë	Kg		20	-
11.2	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë		680	-
15.1	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik 400 gr)	copë		450	-
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		80	-
20.2	Uthull Rrushit (ambalazh plastik 330 ml)	copë		15	-
24.1	Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë		40	-
24.2	Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë		40	-
29	Supë e koncentruar me perime	Kg		30	-
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg		10	-
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg		2	-
36	Vanilje, cilësi e parë	Kg		4	-
43	Biskota të zakonshme, cilësi e parë	Kg		100	-
Vlera totale					685,368

USHQIME KOLONIALE- Instituti I nxënësve që nuk shikojnë

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg		450	-
1.2	Makarona (fidhe, në formë figuras)	Kg		50	-
1.3	Makarona peta	Kg		50	-
2	Oriz, cilësi e parë	Kg		500	-
3	Sheqer	Kg		500	-
4	Fasule e bardhë	Kg		200	-
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg		100	-
7	Maja buke e presuar, cilësi e parë	Kg		5	-
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg		450	-
9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg		10	-
11.2	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë		400	-
12.1	Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër		130	-
14.1	Salcë domatesh për makarona (ambalazh qelq 700 gr)	copë		200	-
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		90	-

20.1	<i>Uthull Rrushi (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë		60	-
21.1	<i>Majonezë (ambalazh qelq 500 gr)</i>	copë		400	-
23.1	<i>Reçel i Sterilizuar Molle , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)</i>	copë		10	-
23.2	<i>Reçel i Sterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)</i>	copë		30	-
23.3	<i>Reçel i Sterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)</i>	copë		50	-
23.4	<i>Reçel i Sterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)</i>	copë		70	-
26	Thjerrzë	Kg		100	-
28	Sodë buke, cilësi e parë	Kg		15	-
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg		20	-
32	Rigon i bardhë i shkoqur, cilësi e parë	Kg		6	-
33.1	Piper i kuq kokërr, cilësi e parë	Kg		2	-
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg		3	-
37	Kakao	Kg		15	-
38	Limontoz, cilësi e parë	Kg		5	-
39	Arrë Kokërr	Kg		5	-
40	Grurë i përpunuar për ashure	Kg		10	-
42	Biskota të sheqerosura, cilësi e parë	Kg		30	-
45	Peta të thata	Kg		50	-
46	Peta të njoma	Kg		200	-
47.1	Kek (40 gr)	Copë		500	-
Vlera totale					839,875

USHQIME KOLONIALE- Shtëpia e Femijës "Vangjel Pulla"

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1.1	<i>Makarona (spageti, spirale(fusili))</i>	Kg		600	-
1.2	<i>Makarona (fidhe, në formë figuras)</i>	Kg		350	-
2	Oriz, cilësi e parë	Kg		1,000	-
3	Sheqer	Kg		800	-
4	Fasule e bardhë	Kg		500	-
5.1	<i>Ullinj të konservuar, cilësi e parë (qese polietileni)</i>	Kg		50	-
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg		80	-
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg		500	-
9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg		150	-
11.1	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër		1,000	-
12.1	<i>Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)</i>	Litër		600	-

13.1	<i>Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik 400 gr)</i>	copë		600	-
16	Konserva sardele në vaj ulliri (100 gr)	copë		620	-
17	Konserva me peshk ton në vaj ulliri (100 gr)	copë		505	-
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg		325	-
19.1	<i>Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh kanaçe 330 ml)</i>	copë		10,000	-
20.2	<i>Uthull Rrushi (ambalazh plastik 330 ml)</i>	copë		100	-
21.1	<i>Majonezë (ambalazh qelq 500 gr)</i>	copë		300	-
22.1	<i>Margarinë (ambalazh plastik 1 kg)</i>	copë		350	-
24.1	<i>Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë		60	-
24.2	<i>Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë		80	-
24.3	<i>Reçel i Pasterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë		100	-
25.1	<i>Turshi (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg		200	-
26	Thjerrë	Kg		150	-
27.1	<i>Krem Qumështi (200 ml)</i>	copë		400	-
28	Sodë buke, cilësi e parë	Kg		10	-
30	Trahana, cilësi e parë	Kg		130	-
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg		15	-
33.2	Piper i kuq pluhur, cilësi e parë	Kg		2	-
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg		5	-
35	Kanellë pluhur	Kg		2	-
37	Kakao	Kg		20	-
38	Limontoz, cilësi e parë	Kg		5	-
39	Arrë Kokërr	Kg		40	-
40	Grurë i përpunuar për ashure	Kg		60	-
41	Tahin hallvë	Kg		100	-
41.1	<i>Mjaltë blete (ambalazh qelqi 400 gr)</i>	copë		50	-
43	Biskota të zakonshme, cilësi e parë	Kg		200	-
44	Pite	Kg		350	-
46	Peta të njoma	Kg		250	-
47.1	Kek (40 gr)	Copë		3,000	-
48	Kadaif	Kg		10	-
49	Bakllava	Kg		10	-
Vlera totale					2,973,333

Shtojca 1. Loti IV. “Blerje Vezë”

(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/Entit Kontraktor]**

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

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:*[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]*, përfshirë 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/Entit Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit 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. Loti IV. "Blerje Vezë"*(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 cojnë në refuzimin e ofertës.

Lista e Çmimeve

VEZË- Tabela e Përgjithshme					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Vezë				
1.1	Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).	Kokërr		23000	-
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr		68840	-
Vlera totale					1,333,487

VEZË -Qendra Polivalente Ditore Kamez					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Vezë				
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr		4000	-

Vlera totale	60,750
---------------------	--------

VEZË- Njësia Vendore e Kujdesit Shëndetesor Tiranë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Veze				
1.2	<i>Veze, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).</i>	Kokërr		13440	-
Vlera totale					204,120

VEZË -Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Veze				
1.2	<i>Veze, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).</i>	Kokërr		16000	-
Vlera totale					243,000

VEZË -Drejtoria e shërbimit Spitalor Mat					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Veze				
1.1	<i>Veze, me masë më pak se 53 gr (S).</i>	Kokërr		6000	-
Vlera totale					75,125

VEZË- Instituti I nxënësve që nuk shikojnë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)

1	Vezë				
1.2	<i>Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).</i>	Kokërr		5400	-
Vlera totale					82,013

VEZË-Shtëpia e Foshnjes Tiranë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Vezë				
1.1	<i>Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).</i>	Kokërr		17000	-
Vlera totale					212,854

VEZË -Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
1	Vezë				
1.1	<i>Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).</i>	Kokërr			-
1.2	<i>Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).</i>	Kokërr		30000	-
Vlera totale					455,625

Shtojca 1. Loti V. “Blerje Fruta Perime”

(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/Entit Kontraktor]**

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

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:**[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]**, përfshirë 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/Entit Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit 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. Loti V. “Blerje Fruta Perime”

(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 cojnë në refuzimin e ofertës.

Lista e Çmimeve

FRUTA DHE PERIME					
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Çmimi për njësi (LEKË PA TVSH)	Sasitë e pritshme	Vlera (LEKË PA TVSH)
21	Lulelakër, cilësi e parë	Kg		337	-
Vlera totale					54,257

Shtojca 3.

[Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

[Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve]

FORMULARI I SIGURIMIT TË OFERTËS

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

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

* * *

Procedura e prokurimit [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

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

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur,

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

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

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

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

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimit]

Shtojca 4.

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

Lista e Informacionit Konfidencial

(Shkruani informacionin që dëshironi të mbetet konfidencial)

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

VËMENDJE

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

Nuk konsiderohet se përbën sekret tregtar informacioni që duhet të bëhet publik sipas ligjit, që ka të bëjë me një 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/Enti 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".

SPECIFIKIMET TEKNIKE PËR OBJEKTIN E PROKURIMIT “BLERJE ARTIKUJSH USHQIMORË”

PRODHIME BULMETI

1. DJATH I BARDHË FETË

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- **Lloji: Djathë fetë lope, dhie ose dele, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.

- *Masa e formës:* sipas kërkesave të AK.
- *Pamja e jashtme dhe e brendshme:* e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllajtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.
- *Struktura dhe konsistenca:* e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash.
- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se:
 - o Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”.
 - o Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”.
- *Lëndët e thata në %*,jo më pak se:
 - o Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”.
 - o Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”.
- *Yndyra në lëndët e thata në %*, jo më pak se 50.
- *Kripë në %* deri 4 ± 1 .
- *Ngarkesa mikrobike*, brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare, e cila përmban 10-14 % kripë deti.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- 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

Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta, nga i njëjti djath prodhues dhe që dorëzohet njëherësh. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjisllacionit 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 transporti

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

Transportimi i djathërave të butë nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike, ndërsa brenda rrethit transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

2. DJATHË I BARDHË GJYSMË I FORTË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

Klasifikimi

- **Lloji: Lope, dele ose dhie, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.
- *Era dhe shija:* Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Forma dhe masa:* Formë sektori, kubi, paralelopedi. Masa sipas kërkesës së AK.
- *Konsistenca:* Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.
- *Ngjyra:* e bardhë në krem.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në %* jo më shumë se 48.
- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më shumë se 30.
- *Kripë në %* jo më shumë se 4 ± 1 .
- *Përmbajtja mikrobiale:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Koha e stazhonimit deri në 45 ditë.

Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi dhe marketimi 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 me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- 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:

Malli 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.

Transporti dhe Ruajtja

Të ruhen në temperaturë 3 – 5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92 %. 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.

3. DJATHË I FORTË

Bazuar në SSH 1493:1987 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:

- **Djathë vize (kaçkavall), djathra të fortë, cilësi e parë**
- **Lloji: lope, delje ose dhie**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me kore e formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër për djathërat vize.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në %* jo më pak se 58.
- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më pak se 50.
- *Kripë në %* jo më shumë se 3.5 ± 0.5 .
- *Përmbajtja mikrobiale:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi dhe marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- 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.

Transporti dhe ruajtja

Të ruhen në frigoriferë në temperaturë 2 – 4°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Koha e ruajtjes së djathërave të fortë në frigorifer është deri në 12 muaj.

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.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Malli 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.

4. GJALP PA KRIPË, I FRESKËT

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhër të 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”.

Klasifikimi:

- **Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të çelur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpë të freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12°C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 81.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3.
- *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- 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.

Paketat e gjalpit vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëjtoja, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë 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

Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpit së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike.

Afati i ruajtjes për gjalpin e freskët në temperaturën + 2°C deri në 4°C është 6 ditë.

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.

5. GJALP ME KRIPË

Bazuar në SSH 1445:1987 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:

- **Gjalpë me kripë me cilësi të parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.
- *Ngjyra:* E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëlllojtë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpës, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12 °C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 79.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 5.
- *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Ambalazhimi dhe markëtimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- 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.

Paketat e gjalpit vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëjtoja, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë 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

Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpit së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike.

Afati i ruajtjes për gjalpin e kripur në temperaturën -18°C është 1 vit.

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.

6. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË I STERIZUAR

Bazuar ne SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshetit dhe të produkteve me bazë qumshiti”.

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”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Gjate përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjeno- sanitare e veterinare në fuqi.

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

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

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng i njëllotj (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- *Ngjyra:* e bardhë, e njëllotj me nuance të verdhë të lehtë.
- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë* se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 % ± 0.1.
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
 - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
 - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidazes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
 - o Arseniku: 0.1
 - o Bakri: 0.5
 - o Plumbi: 0.2
 - o Zinku: 5

- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, në ambalazhim tetrapak, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, ku të jenë vendosur:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Përqindja e yndyrës,

-
- Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016

- Aerobe mezofil < 1

Ruajtja dhe transportimi

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

7. QUMËSHT ME GJYSËM YNDYRË I STERIZUAR

Bazuar ne SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.

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”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Gjate përpunimit dhe tregëtit të zbatohen rregullat higjeno- sanitare e veterinare në fuqi.

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

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

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng I njëllajtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- *Ngjyra:* e bardhë, e njëllajtë me nuance të verdhë të lehtë.
- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë* se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 2 % ± 0.1.
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
 - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
 - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
 - o Arseniku: 0.1
 - o Bakri: 0.5
 - o Plumbi: 0.2
 - o Zinku: 5
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, në ambalazhim tetrapak, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, ku të jenë vendosur:

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

-
- Përqindja e yndyrës,
 - Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016

- Aerobe mezofil < 1

Ruajtja dhe transportimi

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

8. QUMESHT PA YNDYRE I PASTERIZUAR

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”.

Urdhër 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”.

Kërkesat cilësore

Detyrimisht i pasterizuar.

Gjate përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare në fuqi.

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

Te plotësoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng I njëllajtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- *Ngjyra:* e bardhë, e njëllajtë me nuance të lehtë në të kaltërt.
- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.030 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë* se –0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, jo më shumë se 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
 - *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
 - *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
 - Arseniku: 0.1
 - Bakri: 0.5
 - Plumbi: 0.2
 - Zinku: 5

- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, në ambalazhim plastik , ku të jenë vendosur:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,

-
- Përqindja e yndyrës,
 - Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Ruajtja dhe transportimi

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

9. GJIZË ME KRIPË

Bazuar ne SSH 1424:1987 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

- **Gjizë me kripë, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- *Struktura:* E njëlojtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjizës së kripur lehtësisht në shije të thartë, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %,jo më shumë se 70.
- *Kripë*, %,jo më shumë se 5.
- *Yndyrë*, %,jo më pak se 3.
- *Ngarkesa mikrobike:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

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. Gjiza ambalazhohet në qese polietileni ose paketim plastik 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

Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard.

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

Gjiza ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. Në frigorifer ruhet për një kohë deri në 6 muaj. 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.

10. GJIZË E FRESKËT

Bazuar ne SSH 1424:1987 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

- **Gjizë pa kripë, e freskët, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- *Struktura:* E njëlojtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 68.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.
- *Ngarkesa mikrobike:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Gjiza ambalazhohet në qese polietileni ose paketim plastik 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,
- 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

Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard.

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

Gjiza ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. Në frigorifer ruhet për një kohë deri në 3 ditë nga data e prodhimit. 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.

11. SALCË KOSI

Bazuar ne SSH 1424:1987 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:

- **Cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë deri në të verdhë
- *Struktura:* E njëlojtë në të gjithë masën e lëmuar.
- *Era dhe shija:* E këndshme lehtësisht në majoshe e kripur pa shije dhe erë huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 70.
- *Yndyrë, %*, jo më pak se 3.
- *Ngarkesa mikrobike:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e kosit ambalazhohet në qese polietileni ose paketim plastik 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

Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard.

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

Salca e kosit ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. 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.

12. 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 shqisorë:

- *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 organoleptike 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 higjieno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmartjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Pësia 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 higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ

1. 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 kllোকकës 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike 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 çertifikatë 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 çertifikatën veterinare.

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar dhe i vëlosur 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.

2. MISH PULE DETI

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168:1987, 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. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

Ambalazhimi, paketimi 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.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me çertifikatë 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 jetë i 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.

3. MISH GJEL DETI

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168:1987, 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. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

Ambalazhimi, paketimi 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.
- **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 gjelit te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar 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 higjeno – 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.

4. MISH VIÇI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- **I freskët, cilësia e parë**

Kërkesat cilësore

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njëren anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.
- *Ngjyra:* Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:* e këndshme , karakteristikë e llojit.
- *Palca e kockave :* Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes:* i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishit.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet te theret ne ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve ne fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

Mishi i viçit te jete i 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

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti 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 dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

5. MISH DERRI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Mishi i derrit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi i derrit tregtohet pa dhjam, i cili hiqet me kujdes në kufirin e ndarjes së mishit nga dhjami pa dëmtuar mishin, dhe pa lënë shtresa dhjami në sipërfaqen e trupit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksur, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur. Kurrizi dhe beli të jenë të gjerë. Kofshët dhe shpatullat të jenë të mbuluara me muskulaturë. Dhjami të mbulojë të gjithë trupin dhe trashësia e tij ndërmjet brinjëve 6 dhe 7 të jetë mbi 2.5 cm.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra*: Në sipërfaqe ka ngjyre me shtresë djami të kuqe, të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt e verdhë.
- *Konsistenca*: E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era*: E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave*: Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S)*: negative.
- *Reaksioni Kreis*: negative.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i thërrur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinarë sipas ligjeve në fuqi. Të mos ketë përqindje të madhe dhjami, preferohet kofshë e pasme.

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

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti 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 dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

6. MISH QENGJI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore:

Mishi i qengjit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Qengji përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçitë, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecape të qumështit të pjelljeve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rrumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër me të madh se 1 cm.

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjytshme. Ngjyra e dhjemit është e bardhe.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i thërrur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinarë sipas ligjeve në fuqi. Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

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

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti 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 dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

7. MISH I GRIRË

Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, dhe 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:

- **Mish viçi i freskët, cilësia e parë.**

Kërkesat cilësore

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

- *Pamja e jashtme:* i freskët, pa dhjam, me ngjyre rozë trëndafili.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojnë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim.

Mishi para procesit të grirjes, të jetë i 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.

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

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

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

Ruajtja dhe Transportimi

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperature nga -1 °C deri në +4 deri në 12 orë 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 të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

8. KREMVIÇE

Bazuar ne SSH 1458:1990 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, 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 njëllor 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 organoleptike 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,
- 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

Kremvicet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë.

Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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 original, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet 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.

9. SALLAM

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrit 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 dhe derri.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorrë natyrore, sallami merr një formë harku.
- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia, cm:* 40-50
 - o *Diametri, mm:* 40-50
- *Pamja e jashtme:* 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 62.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë, %*, jo më shumë se 12.
- *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 organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Sallamet 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,
- 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

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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

Transportimi bëhet 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.

10. 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 dhe derri**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *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:* 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 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 organoleptike të produktit duhet të jetë 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 shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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

Transportimi bëhet 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.

USHQIME KOLONIALE

1. MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës:*
 - o Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
 - o Spirale (Fusili)
 - o Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
 - o Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja:* Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- *Era dhe shija:* E mire karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti si acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.
- *Rritja e vëllimit pas zierjes* jo më pak se 2 herë.
- *Insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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,
- Peshë 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 amballazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen 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” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit.

Transportimi 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.

2. ORIZ

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

Klasifikimi: cilësia e parë

Treguesit shqisore

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
- *Ngjyra:* E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit fiziko - kimik dhe shqisore sipas SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentit të tij.

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

Sipas SSH ISO 7301:2011: “Specifikimet” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Orizi të jetë i ambalazhuar me ambalazh të pastër polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- 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.

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

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.

3. 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 organoleptike 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.

4. FASULE TË THATA

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- E bardhë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj).
- *Ngjyra*: e bardhë.
- *Era dhe shija*: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia*, %, 15.
- *Lëndë të huaja*, %, jo më shumë se 0.8.
- *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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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 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

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.

5. 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 ullinjve kundrejt vëllimit të vazos, %:* 60 ± 5 .

Mikroelementët

Përmbajtja 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.

Ullinjtë jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë.

Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ullinjtë e 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 ullinjtë e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketim 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

Ullinjë e 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 higjeno-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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

6. NISESHTE

Bazuar ne 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 ne 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 hidrokسيد 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 organoleptike 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 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

7. 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 ngjtitshme.
- *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.
- *Skadencia* në $t = 2-4^{\circ} \text{C}$, ditë(orë): 20(450)

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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 behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-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 $t=2-4^{\circ}\text{C}$. Transportimi bëhet 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.

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.

8. MIELL GRURI

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrisë të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para pakëtuar, 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 mëndafshhtë 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, specë, 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 paketohet 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 paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”.

Gjithashtu, për etiketimin 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 shenohen të dhënat e mëposhtme.

Etiketimi:

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

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike 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.



9. MIELL MISRI

Bazuar ne SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Miell me rreze 92%, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.
-

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 14.
- *Hiri i tretshëm në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 1.6.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.115.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.
- *Mbisitja (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%*, jo më shumë se 60.
- *Lëndë minerale* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë* nuk lejohen.
- *Për lagështirën fraksionet deri në 0.25 nuk merren parasysh, mbi 0.25 deri në 0.75 llogariten 0.5 dhe mbi 0.75 merren 1%.*
- *Për hirin fraksionet deri 0.05 nuk llogariten, mbi 0.05 merren 0.1%.*
- *Për mbisitjen fraksionet deri në 0.5 nuk merren parasysh, mbi 0.5 merren 1 %.*

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi ne pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë 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.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike 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. Miellrat para se të vihen në përdorim stazhinohen jo më pak se 15 ditë. Koha e stazhionimit fillon nga data e prodhimit.

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.

10. MIELL ORIZI

Klasifikimi:

- Cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Ngjyra*: E bardhë.
- *Era dhe shija*: karakteristike e miellit të orizit, pa shije dhe erë të thartë, pa erë myku apo çfardo shije dhe erë të huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 14.5.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10% dhe lëndët absolutisht të thata në %* jo më shumë se 0.1%.
- *Aciditeti I shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata* jo më shumë se 0.115.
- *Imtësia e bluarjes në sitën metalike 54%*, jo më shumë se 15.
- *Lëndë minerale* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë* nuk lejohen.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa 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.

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 të noterizuara.

11. VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksideve*: jo me shume se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik*: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj)*: 188 - 194.
- *Treguesi i jodit(Ëijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit (n_D⁴⁰)*: 1.461-1.468.

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 organoleptike 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,
- Peshë 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 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 që sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

12. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, "Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit" dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores "Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit".

Klasifikimi

- Vaj ulliri i virgjër

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, mek O₂/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 (n²⁰ 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 fluorore 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 organoleptike 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 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

13. SALCË DOMATESH

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme*: Të jetë masë e njëjlojtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- *Ngjyra*: E kuqe intensive, karakteristikë e salcës së domates, e njëjlojtë në të gjithë masën.
- *Shija dhe era*: Karakteristikë e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit* në % të jetë 28-30 % .
- *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik* në %: jo më shumë se 8 %.
- *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm* në % jo më shumë se 20%.
- *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë*, %, jo më shumë se: 1.3 %.
- *Përmbajtja e acidit sorbik* në mg/kg, jo më shumë se: 600.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt*, jo më shumë se:
 - Bakër 30
 - Kallaj 250
 - Zinku 20
 - Plumbi 0.4
 - Arseniku 0.4
- *Aciditeti fluturues (volativ) në raport me ekstraktin, i shprehur në acid acetik* jo më shumë se 0.41.
- Nuk lejohen përbërës të tjerë dhe lëndë të huaja.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e domates ambalazhohet në ambalazh metalik (lamarine) sipas kërkesave të AK-së.

Lejohet shmangia me masë 3%.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë 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

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

Salca e domates e ambalazhuar dhe e ruajtur sipas kushteve të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 24 muaj.

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.

14. SALCË DOMATESH PËR MAKARONA

Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e rrjedhshme me pjesë të dukshme të përbërësve të saj pa pjesë të djegura e njolla të zeza.
- *Ngjyra*: E kuqe deri e kuqe e thellë. Karakteristikë e salcës në cilësinë e parën të përdorur.
- *Shija dhe era*: Karakteristikë e salcës dhe përbërësve të saj.

Treguesit Fiziko –Kimik :

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë* 14 ± 1 .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %*: jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 7-8.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se*:
 - *Bakër* 30
 - *Kallaj* 50
 - *Plumbi* 0.3
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e gatshme për makarona ambalazhohet në ambalazh qelqi të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave se AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- 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

Salca e gatshme për makarona ruhet sipas kushteve të këtij standardi deri në 12 muaj 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.



15. SALCË E GATSHME PËR GJELLË

Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura.
- *Ngjyra*: E kuqe deri e kuqe e thellë.
- *Shija dhe era*: Me shije dhe erë karakteristike të salcës së domates dhe përbërëseve të tjerë.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë* 20 ± 1 .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %*: jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 9-10.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se*:
 - *Bakër* 30
 - *Kallaj* 50
 - *Plumbi* 0.3
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e gatshme për gjellë ambalazhohet në ambalazh metalik (llamarine), të mbyllura hermetikisht me peshë 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

Salca e gatshme për gjellë ruhet sipas kushteve të këtij standardi deri në 12 muaj 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.

16. KONSERVA SARDELE NË VAJ ULLIRI

Bazuar në SSH 1517:1987 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”.

Kërkesat cilësore:

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e këtyre konservave, duhet tu përgjigjen kërkesave të përcaktuara në standardet ose në kushtet teknike në fuqi.

Treguesit Shqisorë:

- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike për sardelen e konservuar, pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* Mishi i sardeles të jetë kompakt, i thyeshëm, jo i qullët kur nxirret me kujdes nga kutia nuk thërrmohet.
- *Qartësia e vajit dhe paraqitja e sardeleve në kuti:* Vaji pas dekantimit të jetë i kthjellët. Sardelet të jenë të plota, të prera drejtë, pa njolla gjaku dhe zorre. Copa bishti dhe koka peshku nuk lejohen. Pamja e jashtme e peshkut të jetë e rregullt, lejohen plasaritje të lëkurës së peshkut deri 20 % të sipërfaqes së dukshme me hapjen e kutisë.
- *Pamja brenda kutisë:* Lejohen njolla blu violet.
- *Raporti, %, sardele: vaj : 80 : 20 + 5 %.*
- *Lëndë të huaja dhe fletë lundruese të bishtit :* Nuk lejohen.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Kripë gjelle, %, në raport me masën neto:* 1 – 2.
- *Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:*
 - *Kallaji:* 250
 - *Plumbi:* 2
 - *Bakri:* 5
- *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 vihen në shitje 2 muaj mbas datës së prodhimit.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit e konservuar në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masa sipas kërkesave të AK-së. Kutitë kanë madhësi të ndryshme me diferencë në masë neto $\pm 3 \%$.

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.

Kutitë e konservave ambalazhohen në arka kartoni.

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 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 garantojnë nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit.

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 tronditjet e dëmtimet mekanike.

17. KONSERVA ME PESHK TON NË VAJ ULLIRI

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:* $80 \pm 5 \%$.
 - *Vaj ulliri:* $20 \pm 5 \%$.
- *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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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 përmbajë 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 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 garantojnë nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit.

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 sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike.

18. KRIPË E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Lloji: cilësi e parë

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 organoleptike 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 te 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.

19. PIJE FRESKUESE NATYRORE ME GAZ

Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

Sipas llojit: Natyrore, që përgatiten me lëngje dhe shurube frutash e agrumesh.

Kërkesat cilësore

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të pa prekura nga dëmtuesit e sëmundjet dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng me turbullirë të lehtë pa lëndë të huaja. Në pezulli lejohet turbullira e pulpës karakteristike e frutit.
- *Ngjyra:* Karakteristike e ngjyrës së frutit me të cilin është prodhuar.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e frutit të përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se:* $8 \pm 0,3$.
- *Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se:* 0.2.
- *Ngjyruet ushqimorë, %, jo më shumë se:* 0.010.
- *Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se:* 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet për ngjyrim, të përdoret edhe karamel (sheqer i djegur).

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pijet freskuese ambalazhohen në shishe të pastra plastike, qelqi ose kanaçe alumini me nxënësi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- Ambalazhimi dhe etiketimi;
- Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Karakteristikat kimike dhe bakteriologjike garantohen nga prodhuesi për çdo parti prodhimi.

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

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

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.

20. UTHULL RRUSHI

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Me bazë rrushi**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *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 ngjyresve 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 organoleptike 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 higjieno-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 dëmtimet mekanike.

21. 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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 higjienike. 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 përmbajë 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.

22. MARGARINË

Bazuar në SSH 1541:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

Klasifikimi:

- **Margarinë tryeze**

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E mirë, në temperaturë 15°C është e qëndrueshme dhe gjysëm e fortë. Në prerje sipërfaqja është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të shndritshme. Në prerje ngjyra është e njëtrajtshme
- *Era dhe shija:* E mirë, aromatike, karakteristike e margarinës së tryezës, e ngjashme me atë të gjalpët të freskët.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %:* $20 \pm 0,5$.
- *Yndyrë në %:* $79 \pm 0,5$.
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se 0.2*
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg margarinë:*
 - *Në dalje nga prodhuesi, jo më shumë se:5*
 - *Në tregti: 10*
- *Temperatura e shkrirjes, °C*
 - *Për periudhën 1 Maj – 30 Shtator: 33 – 36.*
 - *Për periudhën 1 Tetor – 30 Prill: 32 – 34.*
- *Mikroelementët, mg/kg margarinë, jo më shumë se:*
 - *Nikeli: 0.5*
 - *Hekuri: 1.5*
 - *Bakri:0.1*
 - *Plumbi: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 dhe marketimi

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

Margarina të ambalazhohet me letër pergamen ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Lejohen shmangie në masë $\pm 2\%$.

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 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

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti quhet sasia e margarinës e prodhuar në kushte të njëjlojta, e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë 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.

Ruajtja dhe transportimi

Margarina ruhet në frigorifer, mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra e të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe në temperaturë nën 15°C.

Në këto kushte, koha e ruajtjes është deri në 1 muaj, për margarinën e tryezës ose të bukës.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që garantojnë temperaturën e mjedisit jo më të lartë se 15°C.

Nuk lejohet ruajtja ose transportimi i margarinës me produkte të tjera që janë burim infeksioni ose që japin erë të huaj.

Tregtimi i margarinës bëhet në kushte të njëjlojta me ato të gjalpfit të freskët.

23. RECEL I STERILIZUAR

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: Mollë, kumbull, qershi, fik, cilësi e parë
- I sterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëjlojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %*, jo më pak se: 65 .
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %*, jo më pak se: 55.
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %*, jo më shumë se: 1.3.
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt* jo më shumë se:
 - *Kallaji* 100
 - *Bakri* 10
 - *Zinku* 10
 - *Plumbi* 0.1
 - *Arseniku* 0.2
- *Shenja myku dhe fermentimi* nuk lejohen
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

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

Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim qelqi , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 3 %.

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

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohehet nga prodhuesi deri në 12 muaj 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 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.

24. RECEL I PASTERILIZUAR

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: Mollë, kumbull, qershi, fik, cilësi e parë
- I pasterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëjlojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %*, jo më pak se: 70 .
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %*, jo më pak se: 65.
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %*, jo më shumë se: 1.3.
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt* jo më shumë se:
 - *Kallaji* 100
 - *Bakri* 10
 - *Zinku* 10
 - *Plumbi* 0.1
 - *Arseniku* 0.2
- *Shenja myku dhe fermentimi* nuk lejohen
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

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

Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik, me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie $\pm 3\%$.

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

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Reçeli i pasteurizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 6 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.

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.

25. TURSHI

Bazuar ne SSH 1467:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji: të përziera

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:*
 - *Domate- Të plota, të papjekura, me diametër të kokrrës jo më të vogël se 3cm.*
 - *Spec- Të një lloji, të plotë, të pjekur, me diametër mbi 4 cm dhe me gjatësi mbi 6 cm.*
 - *Lakër- të grira, të ndara, në katër pjesë ose të plota pa kërcell.*
 - *Patëllxhan- Të plotë, me pjekuri normale, me diametër deri në 5 cm dhe gjatësi deri në 25 cm.*
 - *Trangull- Formë të rregullt, pa bishta dhe të të njëjtit lloj.*
- *Ngjyra :*
 - *Domate- jeshile deri në të verdhë.*
 - *Spec- karakteristike e llojit.*
 - *Lakër- e bardhë, karakteristike e lakrës turshi.*
 - *Patëllxhan- karakteristike e patëllxhanit turshi.*
 - *Trangull- jeshile e mbyllur deri në të çelët.*
- *Konsistenca:* karakteristike e turshive, elastike sipas llojit, jo e qullët.
- *Shija dhe era:* karakteristike e turshive, sipas llojit, e kripur dhe e thartë, me erën karakteristike të përbërësve, pa shije dhe erë të huaj.
- *Tretësira:* E qartë, lehtësisht e turbullt, me erën dhe shijen karakteristike.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i shprehur me acid acetik me %:* 0.2-1.
- *Përmbajtja e kripës së gjellës:* 2-8.
- *Lëndë të huaja, shenja myku dhe prishje:* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Turshitë të ambalazhohen në paketime qelqi ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Në ambalazhim të shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Turshitë ruhen në mjedise të pastra dhe të ajrosura, në temperaturë deri në 10° C, me lagështirë relative deri në 90 %. Afati i ruajtjes është 6 muaj 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.

26. THJERZË

Bazuar ne SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra e të shëndosha e të plota, të pa prekura nga sëmundjet e insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.
- *Ngjyra:* Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- *Era dhe shija:* Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,* jo më shumë se, 14 %.
- *Kokrra thjerrë të thyera,* jo më shumë se 1 %.
- *Përzierje të farave të këqij,* jo më shumë se 2 %
- *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj).* Jo më shumë se 0.5%.

Ambalazhimi, markimi dhe etiketimi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Thjerrëzat të ambalazhohen 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.

Ruajtja dhe transportimi

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60cm. 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.

27. KREM QUMËSHTI

Bazuar në SSH 2359:1987 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:

- *Ngjyra:* E bardhë lehtësisht e verdhë.
- *Shija dhe era:* E këndshme, lehtësisht e ëmbël, e thartë, me erën e qumështit të freskët e të pasterizuar. Pa shije të thartë dhe pa shije e erë të huaj.
- *Struktura:* E njëtrajtshme, pa shtresa të ndara uji, viskoze, në prekje lehtësisht kokrrizore.

Treguesit fiziko- kimikë:

- *Yndyrë, %, jo me pak se:* 40.
- *Lagështirë e lëndë të tjera jo yndyrore, % jo më shumë se:*60.
- *Aciditeti, gradë Tjorner, jo më shumë se:*
 - o *në periudhën 1.10 deri 31:40.*
 - o *në periudhën 1.4 deri 30.09:60.*
- *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, markëtimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kremi pana të ambalazhohet në paketim tetrapak 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.

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 njëjloj si transportimi i qumështit për konsum.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë 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.

28. SODË BUKE

Bazuar në 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 organoleptike 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 higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

29. SUPË E KONCENTRUAR ME PERIME

Bazuar ne SSH 1475:1987 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”.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e njëllajtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra*: Kafe e çelët e njëllajtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara. Lejohen nuance jeshile të perimeve.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe ndihet era e perimeve të përdorura.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %,jo më shumë se 8.5.
- *Proteina*, %,jo më pak se 11.
- *Kripë*, %,jo më pak se 45.
- *Yndyrë*, %,jo më pak se 20.
- *Tretshmëria*: E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Supa e koncentruar të ambalazhohet në letër oleate ose alumini me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- 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 përmbajë 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.

Ruajtja dhe transportimi

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaja, insekte dëmtuese etj. Në temperature mjedisi dhe lagështi relative 80%. Në kushtet e mësipërme, afati I ruajtjes është deri në 2 vite 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.

30. TRAHANA

Bazuar ne SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrit 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

- Cilësi e parë.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë kokrrizore dhe miellore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- *Ngjyra:* Sipas përbërësve të përdorur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira, %*, jo më shumë se 13.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë e gjellës, %*, jo më shumë se 2.
- *Yndyrë, %*, jo më pak se 2.
- *Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër* nuk lejohen.
- *Myke, kërpudha, E.Coli, insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)

Paketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Trahanaja paketohet në qese plastike (polietileni), ose letre, me vëllime sipas kërkesave të AK-së me shmangie $\pm 2\%$.

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

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë 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.

Ruajtja dhe transportimi

Ruajtja dhe transportimi bëhet sipas SSH 1408:1987”Makarona” ose ekuivalentin e tij. Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit. 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.

31. ÇAJ MALI

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Cilësi e parë, i freskët

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Të jetë bar i thatë kërcelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës e këndshme.
- *Ngjyra*: Fletët dhe kërcelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen të nxira të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

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

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

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

Çaji 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 higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

32. RIGON I BARDHË I SHKOQUR

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 organoleptike 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 higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajné 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

33. PIPER I KUQ

Bazuar në SSH EN ISO 7540:2010 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, cilësia 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 EN ISO 7540:2010 ose ekuivalentin e tij.

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

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH EN ISO 7540:2010: “Piper i kuq- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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,
- Peshë 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 higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë 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.

34. 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 organoleptike 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,
- Peshë 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 higjienike.

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.

35. KANELLË

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 te 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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 higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

36. VANILJE

Bazuar në SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalenti i tij.

Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur i thatë, me arome dhe shije të këndshme karakteristike të vaniljes.
- *Ngjyra:* Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH ISO 5565-1:1999: “Vanilje- Pjesa 1: Specifikimet “ ose ekuivalentin e tij.

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

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.

37. KAKAO

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të kakaos.
- Nuk lejohen papastërti të 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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,
- Peshë 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 higjienike.

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.

38. LIMONTOZI

Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur me kristale pa copa limontozi të ngjeshura, mase e derdhur dhe e thate.
- *Ngjyra:* E bardhë me shkëlqim.
- *Aroma:* Pa aromë.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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 sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

39. ARRË KOKËRR

Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshme 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 organoleptike 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 faktorët 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.

40. GRURË I PËRPUNUAR PËR ASHURE

Bazuar ne SSH 616:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Kokrra gruri të zhveshura nga cipa, të pastra, të ziera e të thara.
- *Ngjyra*: E bardhë ose e verdhë, karakteristike e grurit të butë.
- *Era dhe shija*: Karakteristikë e grurit pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë myku ose çfarëdo ere e shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, jo më shumë se: 13%.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në acid sulfurik, %*, jo më shumë se: 0.115.
- *Myke, kërpudha, E.Coli* e të tjerë nuk lejohen.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Shmangiet në masë lejohen me $\pm 2\%$.

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

Gruri i përpunuar për bollgur dhe ashure ruhet në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara, të ajrosura mirë, në temperaturë deri në 20°C dhe lagështi relative deri në 70%. Afati i ruajtjes në kushtet e mësipërme bëhet deri në 6 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 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.

41. TAHIN HALLVË

Bazuar ne SSH 1160:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Hallvë susami.**

Kërkesat cilësore

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e tahin hallvës, të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Nuk lejohet përdorimi i ëmbëltuesve artificialë, i lëndëve ngjyruese dhe i melasës.

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Krem në të verdhë të çelur dhe kur është me çokollatë ose kakao, është me shtresa në ngjyrë kafe.
- *Konsistenca*: Jo e thatë, shumë e yndyrshme, e lidhur mirë dhe e njëllojtë, të mos ngjitet në dorë ose në dhëmbë, të thyhet dhe pritët lehtë me dorë ose në dhëmbë, të thyhet dhe pritët lehtë me thikë, të mos ketë copa karameli dhe të shkrihet lehtë në gojë.
- *Struktura*: Fijezore, me fije sa më të holla dhe të gjata. Lejohen 5% fije të mëdha me trashësi 2-3 mm dhe gjatësi 3-4 cm.
- *Era*: E këndshme, karakteristike e llojit të hallvës dhe esencës/shtesës së përdorur.
- *Papastërtia*: Në hallvë nuk duhet të ketë asnjë lloj papastërtie dhe kërcitje të rërës në dhëmbë.
- *Shija*: E ëmbël, e këndshme, karakteristike e llojit të hallvës, pa shije të hidhur djegëse dhe shije të tjera të huaja.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 5.
- *Sheqer i përgjithshëm*, %, jo më pak se 43.
- *Yndyrë* %, jo më pak se 25.
- *Lëndë reduktuese*, %, jo më pak se 25.
- *Hiri i përgjithshëm*: 1.7
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, jo më shumë se 0.1%.
- *Sasia e tahinit % në produkt të gatshëm*: 50-55.
- *Ekstrakt çueni % të masës së produktit*, jo më shumë se 2.
- *Përmbajtje bakri në mg për një kg hallvë*, jo më shumë se 12.
- *Kripëra të plumbit, zinkut dhe arsenikut*, nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Tahin hallva ambalazhohet në ambalazh plastik, me masë sipas kërkesave të AK.

Tahin hallva e ambalazhuar, të jetë kallëp dhe jo e thërrmuar.

Mbi çdo ambalazh vihet etiketë ku shënohen:

- Lloji i hallvës,
- Ndërmarrja prodhuese dhe vendi,
- Masa neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Tahin hallva ruhet në depo të posaçme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 12°C dhe lagështi relative 65-70%.

Nuk lejohet ruajtja e hallvës në depo bashkë me sende të tjera që kanë erë të keqe ose erë të huaja. Nuk lejohet që tahin hallva të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit.

Dalja e tahin hallvës nga depoja bëhet sipas radhës së hyrjes.

Tahin hallva e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi sigurohet nga prodhuesi deri në 2 muaj kohë dimri dhe deri në 1 muaj kohë vere, duke nisur 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.

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.

42. MJALTË BLETE

Bazuar ne SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: lëng viskoz, homogjen(i qartë).
- *Era dhe shija*: E theksuar e ëmbël, e ëmbël. Lehtësisht e hidhur te mjalti i gështenjës. Me aromë të këndshme sipas llojit të bimësisë. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Ngjyra*: Gati pa ngjyrë deri në të verdhë të hapur. E verdhë e hapur deri në të verdhë të theksuar. E verdhë limoni deri në portokalli. E verdhë me nuanca jeshile. E kuqerremtë deri në të kuqe të kafenjete, sipas bimësisë së mbledhur.
- *Tejdukshmëria*: I tejdukshëm në mjaltin e freskët, mund të humbë në mjaltin e kristalizuar.
- *Konsistenca*: Masë homogjene e lëngët ose e kristalizuar sipas temperaturës së mjedisit. Kristalet janë: fillestare, të pjeshme ose totale. Të vogla, mesatare ose të mëdha.
- *Përzierje të tjera (pjesëza dylli, bletë e larva të vdekura ose gjurmë të tyre)* në % jo më shumë se 0.5.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 20.
- *Hiri, %*, jo më shumë se 0.5.
- *Aciditeti, në cm³ NaOH tretësirë 1 N, në 100 g mjaltë* jo më shumë se 4.
- *Sheqer i reduktuar i shprehur në sheqer invert, %*, jo më pak se 70.
- *Sheqer lehtësisht i tretshëm, i shprehur në saharozë, %*, jo më shumë se 6.
- *Treguesit diastazikë, %*, jo më pak se 9.
- *Kokrriza poleni specifik të raportuara në numrin total të kokrrizave të polenit të ekzaminuar, %*, jo më pak se 40.
- *Hidroksimetilfurfuroli (HMF), mg në 100 g mjaltë* jo më shumë se 1.5.
- *Përçueshmëria elektrike, mikrosiemens x 10²* jo më pak se 6.
- *Treguesit kolorimetrik në mm*: 12-65.
- *Lëndët e patretshme në ujë, %*, jo më shumë se 0.2.
- *Sheqer i invertuar artificial, glukozë industriale ose përmbajtje të tjera me prejardhje amidoni, mielli, xhelatine etj, ngjyrues anilinë*, nuk lejohen.
- *Shenja fermentimi* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi i mjaltit, i ri, i fortë, i thatë, i pastër dhe pa erë të huaj.

Ambalazhi të jetë:

- në ambalazh qelqi ose plastik sipas kërkesave të AK.

Nuk lejohet ambalazhimi i mjaltit në enë zinku, bakri, plumbi ose aliazhet e tyre.

Lejohet shmangia nga masa neto e mjaltit të bletëve për çdo ambalazh sipas standardit SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Mjalti ruhet në mjedise të pastra, të thata dhe të freskëta, pa erë të huaj, me lagështirë mesatare dhe temperatura të jetë 15- 20°C. Të mos ketë miza dheu, miza blete, grerëza etj.

Afati i garancisë për mjaltin me 20 % lagështirë është 12 muaj nga dita e ambalazhimit dhe për mjaltin me mbi 20 % lagështi është 3 muaj nga dita e ambalazhimit.

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” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

43. BISKOTA TË SHEQEROSURA

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Të sheqerosura, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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

Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 25.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 15.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 6.
- *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: -0.5.

Ambalazhimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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 freskëta, pa erë të huaja, 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 nxehëtisë 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.

44. BISKOTA TË ZAKONSHME

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 njëllajtë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme (në thyerje)*: E pjekur mirë, shtresë e njëllajtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era*: E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të deformatuara 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 organoleptike 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.

45. PITE

Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalenti i tij.

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

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 te 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.

46. PETA TË THATA

Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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 te 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.

47. PETA TË NJOMA

Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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 te 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.

48. KEK

Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.
Shmangiet në masë lejohen $\pm 8\%$.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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.
- 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 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.

49. KADAIF

Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëlojtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara. Shmangiet në masë lejohen $\pm 8\%$.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pasticerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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.
- 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 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 te 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.

50. BAKLLAVA

Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëlojtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura. Masa e bakllavasë të jetë e ngopur me shurup. Petat të jenë të shkrifëta.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.

Shmangiet në masë lejohen $\pm 8\%$.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastërisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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.
- 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 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.

VEZË

1.VEZË

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe 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

- **Masa në gram:**
 - **më pak se 53 gr. (S)**
 - **53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M)**
 - **63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L)**

Kërkesat cilësore

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm:* jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- Ç’do kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.

Gjithashtu duhet që çdo parti malli të shoqërohet me raport analizë ku kjo e fundit të përputhet me datën dhe markën e vulës.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Sasia,
- Data e skadencës.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

FRUTA DHE PERIME

1. LULE LAKËR

Bazuar në SSH 1788:1988 ose 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.
- *Dëmtime, %:*
 - o *Mekanike të lehta jo më shumë se: 2*
 - o *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë: Nuk lejohen.*
- *Madhësia e lulëlakrës, kg,*
 - o *Të hershme, jo më pak se: 0.300.*
 - o *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 organoleptike 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 dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Shtojca 6 Loti I. “ Bulmeti dhe nënproduktet e tij”

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

FORMULARI I SASISË DHE GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ - Tabela e përgjithshme			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1.1	<i>Djathë i bardhë fetë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	2880
1.2	<i>Djathë i bardhë fetë Dele, cilësi e parë</i>	Kg	40
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	5230
3.1	<i>Djathë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	300
4	<i>Gjalp i freskët pa kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	1440
5	<i>Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	1546
6.1	<i>Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë	700
6.2	<i>Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë	6880
7.1	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë	5280
7.2	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë	3000
8.1	<i>Qumësht pa yndyrë i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë	4800
9.1	<i>Gjizë me kripë, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	288
10.1	<i>Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	200
10.2	<i>Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh plastik)</i>	Kg	390
11.1	<i>Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	576
11.2	<i>Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh plastik)</i>	Kg	220
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë	17330
13.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (200 gr)</i>	copë	25000

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Qendra Polivalente Ditore Kamëz			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
3.1	<i>Djathë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	300
5	<i>Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	6
6.1	<i>Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë	700
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë	600

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Shtëpia e të Moshuarve Tirane			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1.2	<i>Djathë i bardhë fetë Dele, cilësi e parë</i>	Kg	40
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	2230
4	Gjalp i freskët pa kripë Lope, cilësi e parë	Kg	960
6.2	<i>Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë	6880
10.2	<i>Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh plastik)</i>	Kg	390
11.2	<i>Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh plastik)</i>	Kg	220
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë	7450

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Qendra e Zhvillimit "Pëllumbat			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	1500
5	Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë	Kg	1400
7.2	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)</i>	copë	3000
10.1	<i>Gjizë e freskët, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	200
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë	4000

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1.1	<i>Djathë i bardhë fetë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	2880
4	Gjalp i freskët pa kripë Lope, cilësi e parë	Kg	480
7.1	<i>Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)</i>	copë	5280
9.1	<i>Gjizë me kripë, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	288
11.1	<i>Salcë Kosi, cilësi e parë (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	576
12.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (1 Kg)</i>	copë	5280

BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ- Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
2.1	<i>Djathë i bardhë gjysmë i fortë Lope, cilësi e parë</i>	Kg	1500
5	Gjalp me kripë Lope, cilësi e parë	Kg	140
8.1	<i>Qumësht pa yndyrë i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë	4800
13.1	<i>Kos, cilësi e parë , 2% yndyrë (200 gr)</i>	copë	25000

Afatet e lëvrimit: Sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor, por në çdo rast jo me herët se 10 (dhjetë) ditë nga nënshkrimi I kontratës

Shtojca 6 Loti II. “Mishi dhe nënproduktet e tij ”

(Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

FORMULARI I SASISË DHE GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Tabela e përgjithshme			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	8720
2	Mish Pulë Deti, cilësi e parë	Kg	40
3	Mish Gjell Deti, cilësi e parë	Kg	50
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	5610
5	Mish Derri, cilësi e parë	Kg	768
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg	360
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	940
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	2160
9	Sallam, cilësi e parë		0
9.1	<i>Sallam Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	1380
10	Proshutë, cilësi e parë		0
10.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	80

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ Qendra Polivalente Ditore Kamëz			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	760
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1320
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	200

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Shtëpia e të Moshuarve Tirane			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	1760
3	Mish Gjell Deti, cilësi e parë	Kg	50
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1650
6	Mish Qengji , cilësi e parë	Kg	360
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	460
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	160
9.1	<i>Sallam Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	180

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ Drejtoria e Shërbimit Spitalor Sarandë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	2600

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Shtëpia e Foshnjes Tiranë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	500
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1200
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	120
10.1	<i>Proshutë Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	80

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ -Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Mish Pule, cilësi e parë	Kg	3100
2	Mish Pulë Deti, cilësi e parë	Kg	40
4	Mish Viçi, cilësi e parë	Kg	1440
5	Mish Derri, cilësi e parë	Kg	768
7	Mish i grirë Viçi, cilësi e parë	Kg	480
8	Kremviçe, cilësi e parë	Kg	1680
9.1	<i>Sallam Viçi, cilësi e parë</i>	Kg	1200

Afatet e lëvrimit: Sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor, por në çdo rast jo me herët se 10 (dhjetë) ditë nga nënshkrimi I kontratës

Shtojca 6 Loti III. “Ushqime Koloniale”

(Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

FORMULARI I SASISË DHE GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

USHQIME KOLONIALE- Tabela e pergjithshme			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Makarona		
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg	1,850
1.2	Makarona (fidhe, në formë figurash)	Kg	540
1.3	Makarona peta	Kg	50
2	Oriz, cilësi e parë	Kg	1,950
3	Sheqer	Kg	1,450
4	Fasule e bardhë	Kg	1,150
5	Ullinj të konservuar, cilësi e parë		
5.1	Ullinj të konservuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	50
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg	250
7	Maja buke e presuar, cilësi e parë	Kg	5
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg	1,100
9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg	160
10	Miell Orizi, cilësi e parë	Kg	20
11	Vaj Luledielli (ushqimor)		-
11.1	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	1,000
11.2	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	1,080
12	Vaj Ulliri i Virgjër		
12.1	Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	730
13	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 %		
13.1	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik 400 gr)	copë	600
14	Salcë domatesh për makarona		
14.1	Salcë domatesh për makarona (ambalazh qelq 700 gr)	copë	200
15	Salcë e gatshme për gjellë		
15.1	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik 400 gr)	copë	450
16	Konserva sardele në vaj ulliri (100 gr)	copë	620
17	Konserva me peshk ton në vaj ulliri (100 gr)	copë	505

18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	495
19	Pije freskuese natyrore me gaz		
19.1	<i>Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh kanaçe 330 ml)</i>	copë	10,000
20	Uthull Rrushi		
20.1	<i>Uthull Rrushi (ambalazh plastik 1 Litër)</i>	copë	60
20.2	<i>Uthull Rrushi (ambalazh plastik 330 ml)</i>	copë	115
21	Majonezë		
21.1	<i>Majonezë (ambalazh qelq 500 gr)</i>	copë	700
22	Margarinë		
22.1	<i>Margarinë (ambalazh plastik 1 kg)</i>	copë	350
23	Reçel i Sterilizuar, cilësi e parë		
23.1	<i>Reçel i Sterilizuar Molle , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)</i>	copë	10
23.2	<i>Reçel i Sterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)</i>	copë	30
23.3	<i>Reçel i Sterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)</i>	copë	50
23.4	<i>Reçel i Sterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)</i>	copë	70
24	Reçel i Pasterilizuar, cilësi e parë		
24.1	<i>Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë	100
24.2	<i>Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë	120
24.3	<i>Reçel i Pasterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)</i>	copë	100
25	Turshi		
25.1	<i>Turshi (ambalazh qese polietileni)</i>	Kg	200
26	Thjerrë	Kg	250
27	Krem Qumështi		
27.1	<i>Krem Qumështi (200 ml)</i>	copë	400
28	Sodë buke, cilësi e parë	Kg	25
29	Supë e koncentruar me perime	Kg	30
30	Trahana, cilësi e parë	Kg	130
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg	45
32	Rigon i bardhë i shkoqur, cilësi e parë	Kg	6
33	Piper i kuq, cilësi e parë		
33.1	<i>Piper i kuq kokërr, cilësi e parë</i>	Kg	2
33.2	<i>Piper i kuq pluhur, cilësi e parë</i>	Kg	2
34	Piper i zi, cilësi e parë		
34.1	<i>Piper i zi pluhur, cilësi e parë</i>	Kg	10
35	Kanellë pluhur	Kg	2
36	Vanilje, cilësi e parë	Kg	4
37	Kakao	Kg	35
38	Limontoz, cilësi e parë	Kg	10
39	Arrë Kokërr	Kg	45
40	Grurë i përpunuar për ashure	Kg	70
41	Tahin hallvë	Kg	100
41	Mjaltë blete		

41.1	Mjaltë blete (ambalazh qelqi 400 gr)	copë	50
42	Biskota të sheqerosura, cilësi e parë	Kg	30
43	Biskota të zakonshme, cilësi e parë	Kg	300
44	Pite	Kg	350
45	Peta të thata	Kg	50
46	Peta të njoma	Kg	450
47	Kek		
47.1	Kek (40 gr)	Copë	3,500
48	Kadaif	Kg	10
49	Bakllava	Kg	10

USHQIME KOLONIALE- Drejtoria e Shërbimit Spitalor Bulqizë

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg	800
1.2	Makarona (fidhe, në formë figuras)	Kg	140
2	Oriz, cilësi e parë	Kg	450
3	Sheqer	Kg	150
4	Fasule e bardhë	Kg	450
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg	70
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg	150
10	Miell Orizi, cilësi e parë	Kg	20
11.2	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	680
15.1	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik 400 gr)	copë	450
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	80
20.2	Uthull Rrushit (ambalazh plastik 330 ml)	copë	15
24.1	Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	40
24.2	Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	40
29	Supë e koncentruar me perime	Kg	30
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg	10
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg	2
36	Vanilje, cilësi e parë	Kg	4
43	Biskota të zakonshme, cilësi e parë	Kg	100

USHQIME KOLONIALE- Instituti I nxënësve që nuk shikojnë

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg	450
1.2	Makarona (fidhe, në formë figuras)	Kg	50
1.3	Makarona peta	Kg	50
2	Oriz, cilësi e parë	Kg	500

3	Sheqer	Kg	500
4	Fasule e bardhë	Kg	200
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg	100
7	Maja buke e presuar, cilësi e parë	Kg	5
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg	450
9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg	10
11.2	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	400
12.1	Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	130
14.1	Salcë domatesh për makarona (ambalazh qelq 700 gr)	copë	200
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	90
20.1	Uthull Rrushit (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	60
21.1	Majonezë (ambalazh qelq 500 gr)	copë	400
23.1	Reçel i Sterilizuar Molle , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	10
23.2	Reçel i Sterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	30
23.3	Reçel i Sterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	50
23.4	Reçel i Sterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	70
26	Thjerrë	Kg	100
28	Sodë buke, cilësi e parë	Kg	15
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg	20
32	Rigon i bardhë i shkoqur, cilësi e parë	Kg	6
33.1	Piper i kuq kokërr, cilësi e parë	Kg	2
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg	3
37	Kakao	Kg	15
38	Limontoz, cilësi e parë	Kg	5
39	Arrë Kokërr	Kg	5
40	Grurë i përpunuar për ashurë	Kg	10
42	Biskota të sheqerosura, cilësi e parë	Kg	30
45	Peta të thata	Kg	50
46	Peta të njoma	Kg	200
47.1	Kek (40 gr)	Copë	500

USHQIME KOLONIALE- Shtëpia e Femijës "Vangjel Pulla"

Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1.1	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg	600
1.2	Makarona (fidhe, në formë figuras)	Kg	350
2	Oriz, cilësi e parë	Kg	1,000
3	Sheqer	Kg	800
4	Fasule e bardhë	Kg	500
5.1	Ullinj të konservuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	50
6	Niseshte, cilësi e parë	Kg	80
8	Miell Gruri, cilësi e parë	Kg	500

9	Miell Misri, cilësi e parë	Kg	150
11.1	Vaj Luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	1,000
12.1	Vaj Ulliri i Virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	600
13.1	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik 400 gr)	copë	600
16	Konserva sardele në vaj ulliri (100 gr)	copë	620
17	Konserva me peshk ton në vaj ulliri (100 gr)	copë	505
18	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	325
19.1	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh kanaçe 330 ml)	copë	10,000
20.2	Uthull Rrushë (ambalazh plastik 330 ml)	copë	100
21.1	Majonezë (ambalazh qelq 500 gr)	copë	300
22.1	Margarinë (ambalazh plastik 1 kg)	copë	350
24.1	Reçel i Pasterilizuar Fiku , cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	60
24.2	Reçel i Pasterilizuar Kumbulle, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	80
24.3	Reçel i Pasterilizuar Qershie, cilësi e parë (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	100
25.1	Turshi (ambalazh qese polietileni)	Kg	200
26	Thjerrzë	Kg	150
27.1	Krem Qumështi (200 ml)	copë	400
28	Sodë buke, cilësi e parë	Kg	10
30	Trahana, cilësi e parë	Kg	130
31	Çaj mali, cilësi e parë	Kg	15
33.2	Piper i kuq pluhur, cilësi e parë	Kg	2
34.1	Piper i zi pluhur, cilësi e parë	Kg	5
35	Kanellë pluhur	Kg	2
37	Kakao	Kg	20
38	Limontoz, cilësi e parë	Kg	5
39	Arrë Kokërr	Kg	40
40	Grurë i përpunuar për ashure	Kg	60
41	Tahin hallvë	Kg	100
41.1	Mjaltë blete (ambalazh qelqi 400 gr)	copë	50
43	Biskota të zakonshme, cilësi e parë	Kg	200
44	Pite	Kg	350
46	Peta të njoma	Kg	250
47.1	Kek (40 gr)	Copë	3,000
48	Kadaif	Kg	10
49	Bakllava	Kg	10

Afatet e lëvrimit: Sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor, por në çdo rast jo me herët se 10 (dhjetë) ditë nga nënshkrimi I kontratës

Shtojca 6 Loti IV. "Blerje Vezë"

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

FORMULARI I SASISË DHE GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

VEZË- Tabela e Përgjithshme			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.1	Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).	Kokërr	23000
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr	68840

VEZË -Qendra Polivalente Ditore Kamez			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr	4000

VEZË- Njësia Vendore e Kujdesit Shëndetësor Tiranë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr	13440

VEZË -Drejtorja e Shërbimit Spitalor Sarandë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr	16000

VEZË -Drejtorja e shërbimit Spitalor Mat			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.1	Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).	Kokërr	6000

VEZË- Instituti I nxënësve që nuk shikojnë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.2	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	Kokërr	5400

VEZË-Shtëpia e Foshnjes Tiranë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.1	<i>Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).</i>	Kokërr	17000

VEZË -Shtëpia e Fëmijëve Shkollor Tiranë			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Vezë		
1.1	<i>Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).</i>	Kokërr	
1.2	<i>Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).</i>	Kokërr	30000

Afatet e lëvrimit: Sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor, por në çdo rast jo me herët se 10 (dhjetë) ditë nga nënshkrimi I kontratës

Shtojca 6 Loti V. “Blerje Fruta Perime”

(Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

FORMULARI I SASISË DHE GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

FRUTA DHE PERIME			
Nr.	Emërtimi i artikujve ushqimorë	Njësia matëse	Sasitë e pritshme
1	Lulelakër, cilësi e parë	Kg	337
Vlera totale			

Afatet e lëvrimit: Sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor, por në çdo rast jo me herët se 10 (dhjetë) ditë nga nënshkrimi I kontratës

Shtojca 7

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

Loti 1 "Blerje bulmeti dhe nënprodukte të tij"

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë veprë 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 vendim i gjykatës i formës së prerë për çdo veprë 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 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) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrëse 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/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/Enti Kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

- Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkm, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.
- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

- a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8
- b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz” dhe Licencë të kategorisë “II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz)”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (*nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018*).

Shënim 1.1:

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Per ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqes tabelën me informacion si më poshtë:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrimit të posacem
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht duhet që çdo stabiliment duhet të jete i pajisur me licence perkatese. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këto nën do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatese administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Per ushqimin”.

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- 2.2.1 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2019, 2020, 2021), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit limit të lotit**. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.
- 2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të certifikuara të bilanceve të viteve: (2019, 2020, 2021) të paraqitura pranë autoriteteve perkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 39% e vlerës së fondit limit të këtij loti**. Këto furnizime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
 - a) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
 - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e përcaktuara nga autoritetet kontraktore.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 2 (dy)** automjete ATV (frigorifer), për transportin e mallrave, të cilin duhet t'i ketë në pronësi ose me qira.

Per sa me siper operatori ekonomik te paraqes nje deklarate perkatese sipas formatit te meposhtem:

Nr.	Lloji i mjetit	Targa	Kapaciteti mbajtes	Statusi
1				Pronesi/qira/perdorim
2				Pronesi/qira/perdorim

Shenim:

Per mjetet me status perdorimi qira/hua perdorje te disponohet kontrata noteriale perkatese mes qiradhenesit dhe qiramarrsesit.

Për këtë mjet duhet të paraqesi librezë qarkullimi, akt kolaudimi, sigurimin e detyrueshëm të mjeteve.

Per mjetet qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

4. Operatori/et ekonomik pjesemarrës për të realizuar shpërndarjen e mallrave objekt prokurimi, si dhe shërbimin e transportit duhet të ketë minimalisht të punësuar, si më poshtë:

Stafi	Nr.
Shofer	2
Punetore te thjeshte	2
Total	4

- Per punonjesit e punesuar shofer të paraqitet kontrate pune perkatese si dhe leje drejtimi per secilin.
- Per punonjesit e punesuar punetore te thjeshte të paraqitet vetem kontrate pune perkatese.
- Operatori ekonomik te paraqes deklarate ne lidhje me stafin qe disponon sipas formatit te meposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit te marredhenieve te punes
----	--------------	------------	-------------------------------------------

Shenim:

Në lidhje me kërkesën që OE të disponojë 1 person me profesionin shofer, OE paraqet në staf të 1 punonjësi, që jo domosdoshmërisht është i regjistruar në listëpagesat e shoqërisë si shofer, por që disponon lejen e drejtimit të tipit B dhe mund të realizojë me sukses shërbimin e transportit të artikujve ushqimore , brenda afateve të ekzekutimit të kontratës.

Per punonjesit qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

5. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
6. Në rast se operatori pjesëmarrës nuk është prodhues, por do të përmbush kërkesat e AK me kontratafurnizimi, atëherë këto kontrata duhet të deklarohen sipas tabelës nr 1. Operatoret palë të këtyre kontratave furnizimi duhet ta ushtrojne aktivitetin e tyre konform legjislacionit ne fuqi .

Tabela 1

Nr	Emertimi I Artikullit	Prodhuesi/Distributori I autorizuar	Data e nenshkrimit te fillimit të kontratës se furnizimit	Data e perfundimit te afatit kontratës se furnizimit
1				
2				
3				
4				
5				
Etj				

Shënim:

Kontratat e furnizimit për të gjithë artikujt objekt prokurimi **qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor përpara publikimit te fituesit paraprak.**

Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpika 1 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.

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 7

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]
Loti 2 “Blerje mish dhe nënproduktet e tij”
FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë veprë penale, në përputhje me nenin 76/1 të LPP-së;
- ç) personi (personat) që veprojnë si anëtar i organit administrativ, drejtori ose mbikëqyrësi, aksioneri ose ortak, ose që ka fuqi përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda Operatorit Ekonomik, nuk është i dënuar ose nuk ka qenë i dënuar nga një vendim i gjykatës i formës së prerë për çdo veprë 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 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) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrëse 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/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/Enti Kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

- Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkm, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.
- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. 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. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz” dhe Licencë të kategorisë “II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz)”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (*nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018*).

Shënim 1.1:

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Per ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqes tabelën me informacion si më poshtë:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrimit të posacem
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht duhet që çdo stabiliment duhet të jetë i pajisur me licence perkatëse. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këto nen do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatëse administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Per ushqimin”.

2.2Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- 2.2.1 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2019, 2020, 2021), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit limit të lotit**. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.
- 2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2019, 2020, 2021) të paraqitura pranë autoriteteve perkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri*

konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 39% e vlerës së fondit limit të këtij loti**. Këto furnizime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
 - a) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
 - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqesë **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e përcaktuara nga autoritetet kontraktore.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 2 (dy)** automjete ATV (frigorifer), për transportin e mallrave, të cilin duhet t'i ketë në pronësi ose me qira.

Per sa me sipër operatori ekonomik të paraqesë një deklaratë përkatëse sipas formatit të mëposhtem:

Nr.	Lloji i mjetit	Targa	Kapaciteti mbajtës	Statusi
1				Pronesi/qira/perdorim
2				Pronesi/qira/perdorim

Shenim:

Per mjetet me status perdorimi qira/hua perdorje te disponohet kontrata noteriale perkatëse mes qiradhenesit dhe qiramarrësit.

Për këtë mjet duhet të paraqesë librezë qarkullimi, akt kolaudimi, sigurimin e detyrueshëm të mjeteve.

Per mjetet qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

4. Operatori/et ekonomik pjesëmarrës për të realizuar shpërndarjen e mallrave objekt prokurimi, si dhe shërbimin e transportit duhet të ketë minimalisht të punësuar, si më poshtë:

Stafi	Nr.
Shofer	2
Punetore të thjeshtë	2
Total	4

- Per punonjesit e punësuar shofer të paraqitet kontrate pune perkatëse si dhe leje drejtimi për secilin.
- Per punonjesit e punësuar punetore të thjeshtë të paraqitet vetëm kontrate pune perkatëse.
- Operatori ekonomik të paraqesë deklaratë në lidhje me stafin që disponon sipas formatit të mëposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit te marredhenieve te punes
----	--------------	------------	-------------------------------------------

Shenim:

Në lidhje me kërkesën që OE të disponojë 1 person me profesionin shofer, OE paraqet në staf të 1 punonjësi, që jo domosdoshmërisht është i regjistruar në listëpagesat e shoqërisë si shofer, por që disponon lejen e drejtimit të tipit B dhe mund të realizojë me sukses shërbimin e transportit të artikujve ushqimore , brenda afateve të ekzekutimit të kontratës.

Per punonjesit qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitetet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
- Në rast se operatori pjesëmarrës nuk është prodhues, por do të përmbush kërkesat e AK me kontrata furnizimi, atëherë këto kontrata duhet të deklarohen sipas tabelës nr 1. Operoret palë të këtyre kontratave furnizimi duhet ta ushtrorjnë aktivitetin e tyre konform legjislacionit ne fuqi .

Tabela 1

Nr	Emertimi I Artikullit	Prodhuesi/Distributori I autorizuar	Data e nenshkrimit te fillimit të kontratës se furnizimit	Data e perfundimit te afatit kontratës se furnizimit
1				
2				
3				
4				
5				
Etj				

Shënim:

Kontratat e furnizimit për të gjithë artikujt objekt prokurimi **qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor përpara publikimit te fituesit paraprak.**

Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpika 1 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar

në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.

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 7

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

Loti 3 " Ushqime Koloniale "

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë veprë 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 vendim i gjykatës i formës së prerë për çdo veprë 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 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) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrëse 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/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

- Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkim, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.
- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. *Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8*

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

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqesë **Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”**, në emër të tij, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (*nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018 nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik. Per kete arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesemarrës duhet te jete i licensuar sipas dispozitave perkatese ligjore dhe nen ligjore*).

Shënim 1.1:

Operatori ekonomik ne zbatim te ligjit nr. 9863, date 28.01.2008 “Per ushqimin”, konkretisht neni 19, per cdo stabiliment qe disponon (pronesi dhe/ose qira) te paraqes tabelen me informacion si me poshte:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrit të posacem
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht duhet qe cdo stabiliment duhet te jete i pajisur me licence perkatese. Ne rast te konstatimit te ushtrimit te stabilimentit jo ne perputhje me kete nen do te referohen prane AKU per ndjekjen e procedurave perkatese administrative sipas nenin 68 te ligjit nr. 9863, date 28.01.2008 "Per ushqimin".

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2019, 2020, 2021), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit limit të lotit**. *Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1 (një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.*

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2019, 2020, 2021) të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

2.3 Kapaciteti teknik:

- Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 19 % e vlerës së fondit limit të këtij loti**. Këto furnizime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
 - Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
 - Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e përcaktuara nga autoritetet kontraktore.
- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 1 (një)** automjete ATP (jo frigorifer), për transportin e mallrave, të cilin duhet t'i ketë në pronësi ose me qira.

Per sa me siper operatori ekonomik te paraqes nje deklaratë perkatese sipas formatit te meposhtem:

Nr.	Lloji i mjetit	Targa	Kapaciteti mbajtes	Statusi
-----	----------------	-------	--------------------	---------

1				Pronesi/qira/perdorim
---	--	--	--	-----------------------

Shenim:

Per mjetet me status perdorimi qira/hua perdorje te disponohet kontrata noteriale perkatese mes qiradhenesit dhe qiramarrsesit.

Për këtë mjet duhet të paraqesi librezë qarkullimi, akt kolaudimi, sigurimin e detyrueshëm të mjeteve.

Per mjetet qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

4. Operatori/et ekonomik pjesemarrës për të realizuar shpërndarjen e mallrave objekt prokurimi, si dhe shërbimin e transportit duhet të ketë minimalisht të punësuar, si me poshte:

Stafi	Nr.
Shofer	1
Punetore te thjeshte	1
Total	2

- Per punonjesit e punesuar shofer të paraqitet kontrate pune perkatese si dhe leje drejtimi per secilin.
- Per punonjesit e punesuar punetore te thjeshte të paraqitet vetem kontrate pune perkatese.
- Operatori ekonomik te paraqes deklarate ne lidhje me stafin qe disponon sipas formatit te meposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit te marredhenieve te punes

Shenim:

Në lidhje me kërkesën që OE të disponojë 1 person me profesionin shofer, OE paraqet në staf të 1 punonjësi, që jo domosdoshmërisht është i regjistruar në listëpagesat e shoqërisë si shofer, por që disponon lejen e drejtimit të tipit B dhe mund të realizojë me sukses shërbimin e transportit të artikujve ushqimore , brenda afateve të ekzekutimit të kontratës.

Per punonjesit qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

5. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
6. Në rast se operatori pjesëmarrës nuk është prodhues, por do të përmbush kërkesat e AK me kontrata furnizimi, atëherë këto kontrata duhet të deklarohen sipas tabelës nr 1. Operatorët palë të këtyre kontratave furnizimi duhet ta ushtrojnë aktivitetin e tyre konform legjislacionit në fuqi .

Tabela 1

Nr	Emertimi I Artikullit	Prodhuesi/Distributori I autorizuar	Data e nenshkrimit te fillimit të kontratës se furnizimit	Data e perfundimit te afatit kontratës se furnizimit
1				
2				
3				
4				
5				
Etj				

Shënim:

Kontratat e furnizimit për të gjithë artikujt objekt prokurimi **qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor përpara publikimit te fituesit paraprak.**

Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpika 1 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.

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.

“Loti 4 " Blerje Vezë”

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1 KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë veprë penale, në përputhje me nenin 76/1 të LPP-së;
- ç) personi (personat) që veprojnë si anëtar i organit administrativ, drejtori ose mbikëqyrësi, aksioneri ose ortak, ose që ka fuqi përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda Operatorit Ekonomik, nuk është i dënuar ose nuk ka qenë i dënuar nga një vendim i gjykatës i formës së prerë për çdo veprë 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 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) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të 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/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

- Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkm, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.
- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

- a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8
- b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz” dhe Licencë të kategorisë “II.1.B- Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz)”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (*nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018*).

Shënim 1.1:

Operatori ekonomik në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Per ushqimin”, konkretisht neni 19, për çdo stabiliment që disponon (pronesi dhe/ose qira) të paraqes tabelën me informacion si më poshtë:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrimit të posacem
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht duhet që çdo stabiliment duhet të jetë i pajisur me licence perkatëse. Në rast të konstatimit të ushtrimit të stabilimentit jo në përputhje me këto nen do të referohen pranë AKU për ndjekjen e procedurave perkatëse administrative sipas nenin 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Per ushqimin”.

2.2Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

- 2.2.1 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2019, 2020, 2021), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit limit të lotit**. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2019, 2020, 2021) të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 19% e vlerës së fondit limit të këtij loti**. Këto furnizime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
 - a) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose/dhe faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
 - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e përcaktuara nga autoritetet kontraktore.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 2 (dy)** automjete ATV (frigorifer).

Per sa me sipër operatori ekonomik te paraqes nje deklarate perkatese sipas formatit te meposhtem:

Nr.	Lloji i mjetit	Targa	Kapaciteti mbajtes	Statusi
1				Pronesi/qira/perdorim
2				Pronesi/qira/perdorim

Shenim:

Per mjetet me status perdorimi qira/hua perdorje te disponohet kontrata noteriale perkatese mes qiradhenesit dhe qiramarresit.

Për këtë mjet duhet të paraqesi librezë qarkullimi, akt kolaudimi, sigurimin e detyrueshëm të mjeteve.

4. Operatori/et ekonomik pjesemarrës për të realizuar shpërndarjen e mallrave objekt prokurimi, si dhe shërbimin e transportit duhet të ketë minimalisht të punësuar, si më poshtë:

Stafi	Nr.
Shofer	2
Punetore te thjeshte	2
Total	4

- Per punonjesit e punesuar shofer të paraqitet kontrate pune perkatese si dhe leje drejtimi per secilin.
- Per punonjesit e punesuar punetore te thjeshte të paraqitet vetem kontrate pune perkatese.

- Operatori ekonomik te paraqes deklarate ne lidhje me stafin qe disponon sipas formatit te meposhtem:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit te marredhenieve te punes

Shenim:

Në lidhje me kërkesën që OE të disponojë 1 person me profesionin shofer, OE paraqet në staf të 1 punonjësi, që jo domosdoshmërisht është i regjistruar në listëpagesat e shoqërisë si shofer, por që disponon lejen e drejtimit të tipit B dhe mund të realizojë me sukses shërbimin e transportit të artikujve ushqimore , brenda afateve të ekzekutimit të kontratës.

Per punonjesit qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te qene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

5. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
6. Në rast se operatori pjesëmarrës nuk është prodhues, por do të përmbush kërkesat e AK me kontrata furnizimi, atëherë këto kontrata duhet të deklarohen sipas tabelës nr 1. Operatoret palë të këtyre kontratave furnizimi duhet ta ushtrojne aktivitetin e tyre konform legjislacionit ne fuqi .

Tabela 1

Nr	Emertimi I Artikullit	Prodhuesi/Distributori I autorizuar	Data e nenshkrimit te fillimit të kontratës se furnizimit	Data e perfundimit te afatit kontratës se furnizimit
1				
2				
3				
4				
5				
Etj				

Shënim:

Kontratat e furnizimit për të gjithë artikujt objekt prokurimi **qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor përpara publikimit te fituesit paraprak.**

Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpika 1 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare

dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.

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 7

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

Loti 5 "Blerje Fruta- Perime "

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë veprë 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 vendim i gjykatës i formës së prerë për çdo veprë 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 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) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të 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/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

- Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkm, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.
- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. *Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8*

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

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

1. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”**, në emër të tij, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit (*nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik, sipas Rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018 nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik. Per kete arsye detyrimisht Operatori ekonomik pjesemarrës duhet te jete i licensuar sipas dispozitave perkatese ligjore dhe nen ligjore*).

Shënim 1.1:

Operatori ekonomik ne zbatim te ligjit nr. 9863, date 28.01.2008 “Per ushqimin”, konkretisht neni 19, per cdo stabiliment qe disponon (pronesi dhe/ose qira) te paraqes tabelen me informacion si me poshte:

Nr.	Vendodhja	Statusi	Nr. i regjistrimit të posacem
1		Pronesi/qira/perdorim	
Etj.		Pronesi/qira/perdorim	

Detyrimisht duhet qe cdo stabiliment duhet te jete i pajisur me licence perkatese. Ne rast te konstatimit te ushtrimit te stabilimentit jo ne perputhje me kete nen do te referohen prane AKU per ndjekjen e procedurave perkatese administrative sipas nenin 68 te ligjit nr. 9863, date 28.01.2008 “Per ushqimin”.

2.2Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore për vitet financiare (2019, 2020, 2021), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë **jo më e vogël se 40% e vlerës së fondit limit limit të lotit**. *Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, pra 40% e vlerës së fondit limit, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.*

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin kopje të çertifikuara të bilanceve të viteve: (2019, 2020, 2021) të paraqitura pranë autoriteteve përkatëse tatimore. Në rast se operatori ekonomik është në kushtet e përcaktimeve të nenit 41, të ligjit nr.10091, datë 05.03.2009, atëherë bilancet duhet të shoqërohen edhe me *raportet e auditimit ligjor të pasqyrave financiare vjetore, të kryera, nga auditues ligjorë ose shoqëri audituese. Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.*

2.3 Kapaciteti teknik:

1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për furnizimet e mëparshme të ngjashme të kryera gjatë 3 (tre) viteve të fundit **nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës**, në vlerën **jo më pak se 19% e vlerës së fondit limit të këtij loti**. Këto furnizime të mëparshme, të ngjashme, duhet të vërtetohen me dokumentacionin si më poshtë:
 - a) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetimin e lëshuar nga enti publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ose faturat tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
 - b) Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi dhe të deklaruara në organet tatimore, ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara.
2. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes **një deklaratë**, me anë të së cilës merr përsipër të kryejë **shërbimin e transportit** në adresat e përcaktuara nga autoritetet kontraktore.
3. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të disponojë **të paktën 1 (një)** automjet ATP (jo frigorifer), për transportin e mallrave, të cilin duhet t'i ketë në pronësi ose me qira.

Per sa me sipër operatori ekonomik të paraqes një deklaratë perkatese sipas formatit të mëposhtem:

Nr.	Lloji i mjetit	Targa	Kapaciteti mbajtes	Statusi
1				Pronesi/qira/perdorim
2				Pronesi/qira/perdorim

Shenim:

Per mjetet me status perdorimi qira/hua perdorje te disponohet kontrata noteriale perkatese mes qiradhenesit dhe qiramarrsesit.

Për këtë mjet duhet të paraqesi librezë qarkullimi, akt kolaudimi, sigurimin e detyrueshëm të mjeteve.

Per mjetet qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor per te gene pjese e planit te zbatimit te kontrates.

4. Operatori/et ekonomik pjesemarrës për të realizuar shpërndarjen e mallrave objekt prokurimi, si dhe shërbimin e transportit duhet të ketë minimalisht të punësuar, si më poshtë:

Stafi	Nr.
Shofer	1
Punetore të thjeshtë	1
Total	2

- Për punonjësit e punësuar shofer të paraqitet kontratë pune perkatese si dhe leje drejtimi për secilin.
- Për punonjësit e punësuar punetore të thjeshtë të paraqitet vetëm kontratë pune perkatese.
- Operatori ekonomik të paraqes deklaratë në lidhje me stafin që disponon sipas formatit të mëposhtëm:

Nr	Emer Mbiemer	Profesioni	Data e fillimit të marrëdhënieve të punës

Shënim:

Në lidhje me kërkesën që OE të disponojë 1 person me profesionin shofer, OE paraqet në staf të 1 punonjësi, që jo domosdoshmërisht është i regjistruar në listëpagesat e shoqërisë si shofer, por që disponon lejen e drejtimit të tipit B dhe mund të realizojë me sukses shërbimin e transportit të artikujve ushqimorë, brenda afatëve të ekzekutimit të kontratës.

Per punonjësit që do të deklarohen, detyrimisht do të paraqiten Autoritetit Kontraktor për të qenë pjesë e planit të zbatimit të kontratës.

5. Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një deklaratë, me anë të së cilës duhet të vetdeklarojë se, nga kontrolli i fundit i ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitetet konform kërkesave ligjore. Në rast se operatori ekonomik pjesëmarrës do të shpallet fitues, përpara lidhjes së marrëveshjes kuadër ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues në lidhje me kontrollin e fundit të ushtruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, për të provuar ushtrimin e aktivitetit konform kërkesave ligjore.
6. Në rast se operatori pjesëmarrës nuk është prodhues, por do të përmbush kërkesat e AK me kontratë furnizimi, atëherë këto kontratë duhet të deklarohen sipas tabelës nr 1. Operatorët palë të këtyre kontratave furnizimi duhet ta ushtrojnë aktivitetin e tyre konform legjislacionit në fuqi.

Tabela 1

Nr	Emertimi I Artikullit	Prodhuesi/Distributori I autorizuar	Data e nënshkrimit të fillimit të kontratës së furnizimit	Data e përfundimit të afatit kontratës së furnizimit
1				
2				
3				
4				

5				
Etj				

Shënim:

Kontratat e furnizimit për të gjithë artikujt objekt prokurimi **qe do te deklarohen, detyrimisht do ti paraqiten Autoritetit Kontraktor përpara publikimit te fituesit paraprak.**

Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim) si dhe kapacitetet teknike (nënpika 1 të seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim), sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në këtë rast, operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të paraqesë një deklaratë ku të listohen dokumentet e paraqitura në përmbushje të kriterëve kumulative për Lotin konkret. Në rast se dokumentacioni i deklaruar dhe i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të skualifikohet nga të gjitha Lotet ku ka ofertuar.

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

I. Unë i nënshkruari _____ në cilësinë e _____ të operatorit ekonomik _____ deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë që:

A. Pjesa I: Informacion në lidhje me Operatorin Ekonomik

Identifikimi	Përgjigjja
Emri i operatorit ekonomik: (Ju lutemi renditni të gjithë operatorët ekonomikë nëse jeni një BOE. Ju lutemi tregoni rolin e operatorit ekonomik në BOE)	-----
Numri NIPT/et:	-----
Adresa postare: Qyteti / qyteti; Kodi postar	-----
Përfaqësuesi (emri):	-----
Telefoni:	-----
E-mail:	----- ---

B: DEKLARATË

Për nënkontraktorët dhe subjektet në kapacitetet, e të cilave do të mbështetet Operatori Ekonomik (nëse është e zbatueshme)

Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:

- **Informacione për nënkontraktorin**

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

- Informacion mbi subjektet mbi kapacitetin, e të cilëve do të mbështetet operatori ekonomik

Emri (at) e subjekteve	NIPT-i	Lloji i kapacitetit për të cilin do të mbështetet operatori ekonomik	Specifiko konkretisht kapacitetin/et

Pjesa II: Shkaqet e përjashtimit

A: DEKLARATA PËR PËRMBUSHJEN E KRITEREVE TË PËRGJITHSHME TË KUALIFIKIMIT

Deklarata

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.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

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.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

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:

etj.

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 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 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 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 përtjashtuar nga e drejta për të përfutuar 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 ofertesues 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 përjashtimet përkatëse, do të zbatohen në të njëjtën masë edhe për personat e lidhur me zyrtarin, d.m.th. **bashkëshortin, bashkëjetuesin, fëmijët madhorë e prindërit e zyrtarit dhe të bashkëshortit dhe bashkëjetuesit.**

Unë jam në dijeni të kërkesave dhe ndalimeve të parashikuara në Ligjin Nr. 9367, datë 07.04.2005 "Për Parandalimin e Konfliktit të Interesit në Ushtrimin e Funksioneve Publike", të ndryshuar, dhe aktet nënligjore të miratuara në bazë të tij nga Inspektorati i Lartë i Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive, si dhe Ligjin Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik".

Në përputhje me to, unë deklaroj këtu se asnjë zyrtar publik, siç përcaktohet në Kapitullin III, Seksioni II të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, dhe në këtë deklaratë, nuk ka ndonjë interes privat, direkt ose indirekt, me personin juridik që unë përfaqësoj këtu.

Për zbatimin e dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës

Deklarata
Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:
<ul style="list-style-type: none">Operatori ekonomik _____ garanton mbrojtjen e të drejtës së punësimit dhe profesionit nga çdo formë diskriminimi, të parashikuar nga legjislacioni i punës në fuqi.Operatori ekonomik _____ lidh me punëmarrësit kontratat përkatëse të punës dhe garanton masat në drejtim të sigurisë dhe shëndetit në punë për të Gjithë dhe, në mënyrë të veçantë, për grupet e rrezikuara, bazuar në legjislacionin e punës në fuqi.Operatori ekonomik _____ nuk ka masë Ligjore në fuqi, të vendosur nga Inspektoriati Shtetëror i Punës dhe Shërbimeve Shoqërore (ISHPSHSH). Në rastet kur janë konstatuar shkelje ligjore, operatori ekonomik ka marrë masat e nevojshme për adresimin e tyre, brenda afateve të përcaktuara nga ISHPSHSH. <p>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____</p>

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/Enti Kontraktor), dhe marrim përsipër të realizojmë objektin në përputhje me Listën e mallrave dhe grafikun e lëvrimit të përcaktuar nga Autoriteti/Enti 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	<u>Punonjës</u> Po [] Jo [] Nëse, po, numri i punonjësve: _____ Profili i punonjësve

fitoj, ose nëse më kërkohen sqarime nga autoriteti/enti kontraktor.	<hr/> <p>–</p> <p><u>Makineri e mjete</u></p> <p>Po [] Jo []</p> <p>Nëse po, të listohen me të dhënat konkrete:</p> <hr/>
<p>Emri, Mbiemri _____</p> <p>Firma _____</p> <p>Vula _____</p> <p>Data e dorëzimit të deklaratës _____</p>	

Ju lutemi sigurohuni që:

- Secili pjesëmarrës i renditur në një bashkim operatorësh ekonomikë të paraqesë një Formular të veçantë të Vetëdeklarimit.
- Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, një Formular i veçantë i Vetëdeklarimit duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.
- Çdo vetdeklarim i pavërtetë/pasaktë nga ana e operatorëve ekonomikë jo vetëm që përbën shkak për skualifikimin nga procedura konkrete, por përbën shkak edhe për përjashtimin e tyre nga e drejta për të fituar kontrata publike deri në 3 vjet, sipas parashikimeve të ligjit për prokurimin publik.
- Operatorët ekonomikë që ofertojnë në procedurat e prokurimit të vetdeklarojnë në çdo rast informacionin e saktë që i korrespondon gjendjes së tyre faktike.

Në çdo rast, autoriteti/enti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik për sa më sipër.

- *Në çdo rast, përpara publikimit të njoftimit të fituesit paraprak dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti 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/enti 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 Skualifikimit²

[Vendndodhja dhe data]

[Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor]

[Adresa e Ofertuesit]

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

Ju falënderojmë për pjesëmarrjen tuaj në procedurën e sipërpërmendur të prokurimit publik. Procedura u zhvillua në përputhje me Ligjin Nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”.

Oferta juaj u vlerësua me kujdes në bazë të kushteve dhe kërkesave të përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe dosjen e ofertës. Me keqardhje ju informojmë se jeni skualifikuar pasi oferta e paraqitur nga ju është refuzuar për arsyen (et) e mëposhtme:

Nëse mendoni se autoriteti/enti kontraktor ka shkelur LPP-në ose RPP-në gjatë procedurës së prokurimit publik, ju keni të drejtë të inicioni një procedurë rishikimi pas publikimit të njoftimit të fituesit sipas parashikimeve të Kapitullin XIV të Ligjit të Prokurimit Publik.

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

Me respekt,

Titullari i Autoritetit/Entit Kontraktor

²Ky njoftim do të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit të zhvilluara në rrugë shkresore

Shtojca 10

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti 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, 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 në 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:

Shtojca 11

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT 3

(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, Sasitë dhe kohëzgjatja e kontratës] Publikimet e mëparshme (nëse është rasti): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

oferta ekonomkisht më e favorshme bazuar ne kosto

oferta ekonomkisht 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. _____

³ Ky Formular eshte i aplikueshem nëse ka Ankime

Emri i plotë i shoqërisë
arsyet

Numri i NIPT-it

* * *

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/entit kontraktor dhe referenca e kontaktit] sigurimin e kontratës, siç parashikohet në dokumentat e tenderit, brenda _____ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi.

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 siguri 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 /Entit kontraktor]

Shtojca 12

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti 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 ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomikisht 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/enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR

(NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT⁴)

[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 ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

oferta ekonomikisht 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) _____

⁴ Ky Formulari është i aplikueshëm nëse ka ankime

(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/Entit 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 /Entit Kontraktor]

Seksioni III Termat dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Ky Seksion përmban :

Shtojca 14: Kushtet e Përgjithshme të Kontratës

Shtojca 15: Kushtet e Vecanta të Kontratës

Shtojca 16: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 17: Draftmarrëveshja kuadër ku përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 18: Draftmarrëveshja kuadër ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 14

Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPK)

Këto Kushte të Përgjithshme të Kontratës (KPK), së bashku me Kushtet e Veçanta dhe dokumentet e tjera të renditura në to, përbëjnë një dokument të plotë që shpreh të drejtat dhe detyrimet e palëve.

Neni 1 Dispozitat e përgjithshme

1.1 Përkufizimet

Në Kushtet e Kontratës ("këto Kushte"), të cilat përfshijnë Kushtet e Veçanta dhe këto Kushte të Përgjithshme, fjalët dhe shprehjet e mëposhtme kanë këto kuptime:

1.1.1 Kontrata

1.1.1.1 "Kontrata" do të thotë kontrata me shpërblim, e lidhur me shkrim, ndërmjet një apo më shumë operatorëve ekonomikë dhe një ose më shumë autoriteteve ose enteve kontraktore, që kanë si objekt kryerjen e punimeve, furnizimin e mallrave dhe shërbimeve, në përputhje me LPP.

1.1.1.2 "Dokumentet e Kontratës" do të thotë dokumentet e renditura në Kontratë, përfshirë çdo ndryshim të saj.

1.1.1.3 "Çmimi i Kontratës" do të thotë çmimi që i paguhet Furnizuesit siç specifikohet në kontratë.

-
- 1.1.1.4** "Përfundimi" do të thotë 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.
- 1.1.1.11** "KPK" do të thotë Kushtet e Përgjithshme të Kontratës.
- 1.1.1.12** "KVK" do të thotë Kushtet e Veçanta të Kontratës.
- 1.1.2 Palët e Kontratës**
- 1.1.2.1** "Palë" do të thotë nënshkruesit e kontratës, në cilësinë e Blerësit dhe Furnizuesit sipas kontekstit.
- 1.1.2.2** "Blerës" do të thotë Autoriteti/Enti Kontraktor përfituesi i 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 Ndaluar" kanë kuptimin e përcaktuar në LPP.

1.2 Interpretimi

1.2.1 Interpretimi i Kontratës, përveç kur konteksti kërkon ndryshe:

(a) fjalët që tregojnë një gjini përfshijnë të gjitha gjinitë;

(b) fjalët që tregojnë njëjës përfshijnë edhe shumësin dhe fjalët që tregojnë shumësin përfshijnë edhe njëjës;

(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 specifikuar në KVK, dhe të publikuar 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 rena dakord të transmetimit elektronik siç përshkruhet në KVK;

dhe

(b) dorëzuar, dërguar ose transmetuar në adresën për komunikimet e marrësit siç përshkruhet në KVK. Sidoqoftë:

(i) nëse marrësi njofton një adresë tjetër, komunikimet do të dorëzohen në përputhje me rrethanat; dhe

(ii) nëse marrësi nuk ka deklaruar ndryshe kur kërkon një miratim ose pëlqim, mund të dërgohet në adresën nga e cila është lëshuar kërkesa.

Miratimet, pëlqimet dhe përcaktimet nuk do të mbahen ose vonohen pa arsye.

1.4 Ligji dhe gjuha

Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit Shqiptar në fuqi.

Gjuha e Kontratës do të jetë ajo e deklaruar në KVK.

Gjuha për komunikime do të jetë ajo e deklaruar në KVK. Nëse aty nuk përcaktohet asnjë gjuhë, gjuha për komunikime do të jetë gjuha e përcaktuar e Kontratës.

Dokumentet mbështetëse dhe literatura e shtypur që janë pjesë e Kontratës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse dhe, për qëllime të interpretimit të Kontratës, ky përkthim do të mbizotërojë.

Furnizuesi do të përballojë të gjitha kostot e përkthimit dhe të gjitha risqet e saktësisë së një përkthimi të tillë, për dokumentet e siguruar nga Furnizuesi.

1.5 Prioriteti i Dokumenteve

Dokumentet që formojnë Kontratën duhet të konsiderohen reciprokisht shpjeguese të njëri-tjetrit. Nëse në dokumente gjendet një paqartësi ose mospërputhje, Blerësi lëshon çdo sqarim ose udhëzim të nevojshëm.

1.6 Hartimi i Kontratës

1.6.1 Njoftimi i ofertës fituese në përfundim të afateve të ankimit do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.

1.6.2 Ekzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës.

1.7 E drejta e autorit

1.7.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, e drejta e autorit në të gjitha 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 1.9 (a) këtu dhe që janë të nevojshme për ekzekutimin e Kontratës. Furnizuesi do të dëmshpërblejë dhe zhdëmtojë Blerësin nga dhe kundër çdo dhe të gjitha detyrimeve, dëmeve, pretendimeve, gjobave, penaliteteve dhe shpenzimeve të çfarëdo natyre që lindin ose rezultojnë nga shkelja e ligjeve të tilla nga Furnizuesi ose personeli i tij, duke përfshirë Nënkontraktorët dhe personelin e tyre, por pa 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 Praktikrat e Ndaluarat

- 2.1** Furnizuesi nuk do të autorizojë ose lejojë asnjë nga punonjësit ose përfaqësuesit e tij, të angazhohen në Praktikrat të Ndaluarat 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 identifikohej 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 Objektin 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 vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Blerësit, megjithëse Furnizuesi ka përmbushur të gjitha detyrimet e tij në përputhje me kushtet e kontratës, detyrimet e prapambetura dhe kamatëvonesat përkatëse do të kryhen në përputhje me parashikimet e Ligjit Nr. 48/2014 “Për pagesat e vonuara në detyrimet kontraktore e tregtare”.

Neni 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, tarifën 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 të 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, shpesh ose versioni i rishikuar i kodeve dhe standardeve të tilla, do të jenë ato të specifikuara 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 specifikuara 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 lëvrimit.
- 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:
- a) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 6 muaj, tarifa ditore do të jetë 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së Kontratës.
 - b) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.
 - c) Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.

Neni 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 rimbursohet nga Furnizuesi për të gjitha shpenzimet e arsyeshme të kryera në këtë mënyrë.

Blerësi dëmshpërblen dhe zhdëmton Furnizuesin dhe punonjësit, dhe nënkontraktorët e tij nga dhe kundër çdo padie, veprimi apo procedure administrative, që Furnizuesi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që ekzistonte në datën e kontratës që lind nga ose në lidhje me çdo skicim, të dhënë, vizatim, specifikim apo dokument apo materiale të tjera të ofruara apo skicuara nga ose në emër të Blerësit.

Neni 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 nënligjore

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 mospërbushje 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, përmbytjet, 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 përlllogaritjen 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 korrigjuar

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 mjete 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 pjesshme 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.

Shtojca 15

Kushtet e Veçanta të Kontratës

Kushtet e mëposhtme të veçanta të Kontratës do të plotësojnë KPK. Nëse ka një konflikt, dispozitat e KVK do të mbizotërojnë mbi ato në KPK.

Neni 1 Dispozitat e Përgjithshme

1.1 Blerësi është: *[vendos emrin e Blerësit]*

Adresa: _____

Telefoni: _____

Numri i faksit: _____

E-mail: _____

1.2 Furnizuesi është: *[vendos emrin e Furnizuesit]*

Adresa: _____

Telefoni: _____

Numri i faksit: _____

E-mail: _____

Të dhënat e mësipërme duhet të jenë të sakta për qëllime të komunikimeve gjatë zbatimit të kontratës.

1.3 Gjuha për komunikimet është *[specifiko gjuhën për komunikime]:*

Gjuha është: *[specifiko gjuhën]*

Neni 2 Sigurimi i Kontratës

2.1 Sigurimi i Kontratës në shumën prej (10% të vlerës së saj) duhet të ofrohet nga Furnizuesi për të siguruar ekzekutimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.

2.2 Monedha do të jetë: *[specifikoni monedhën]*

2.3 Sigurimi i Kontratës do t'i lëshohet ose kthehet, menjëherë Furnizuesit sipas formularit të mëposhtëm

2.4 Nëse parashikohet një ulje periodike e sigurimit të Kontratës, ajo kryhet si më poshtë:

Nëse nuk plotësohet, sigurimi mbetet i pandryshuar.

Neni 3 Inspektimi dhe Testet

Inspektimet dhe testet do të jenë:

3.1 Inspektimi para dërgesës: [specifiko inspektimin dhe testet]

3.2 Pranimi përfundimtar: [specifiko inspektimin dhe testet]

Inspektimet dhe testet do të kryhen në: _____

4.1 Neni 4 Dorëzimi

Vendi i dorëzimit të Mallrave do të jetë:

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

6.1 (a) Pagesa e mallrave do të bëhet brenda _____ ditëve nga data e pranimi të Mallrave ose nga data e marrjes së kërkesës për pagesë me shkrim, pavarësisht nga dita e ardhjes. Nëse nuk specifikohet, periudha kohore do të jetë 30 ditë.

(b) Pagesa do të bëhet në monedhën _____ . Nëse lihet e paplotësuar, pagesa do të bëhet në monedhën Shqiptare.

- 6.2** Të gjitha pagesat e shumave që i detyrohen Furnizuesit mund të bëhen vetëm në llogarinë bankare të Furnizuesit të detajuar në mënyrë të qartë në Kontratë.

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]*

Shtojca 16

[Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik]

FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS

[Data]

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

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

* * *

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, dhe me kusht që [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] t'i jetë akorduar kontrata,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës / kompanisë së sigurimeve] në një shumë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ekzekutimit të kontratës, që do të nënshkruhet me [emri i autoritetit kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit /entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mos-përmbyshjen 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 draftë marrëveshje është i detyrueshëm për të gjithë autoritetet/entet kontraktore që do të përdorin Marrëveshjen Kuadër]

Nr . __

datë :

Kjo Marrëveshje është lidhur më [datë] ndërmjet [emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor], këtu e tutje referuar si "Autoriteti /Enti Kontraktor" dhe [emri dhe adresa e Kontraktorit] përfaqësuar nga [përfaqësuesi], këtu e më tej referuar si "Kontraktori".

Kontraktori, përmes ofertës së tij, me datë [data] pajtohet të furnizojë 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/entit kontraktor.

1.3 Shumat e dhëna këtu janë vetëm për qëllime orientimi dhe NUK e detyrojnë Autoritetin/Entin Kontraktor t'i blejë ato. Autoriteti/Enti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara.

1.4 Kontraktori nuk do të ketë të drejtë për kompensim dhe nuk do të lejohet të bëjë ndryshime në çmimet për njësi, për shembull nëse Autoriteti/enti Kontraktor vendos të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara të specifikuar dhe / ose nëse Autoriteti/enti Kontraktor vendos të mos blejë cilëndo nga këto sasi për disa artikuj.

1.5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:_____

Neni 2 Çmimi

2.1 Çmimet për njësi për 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 /Entin Kontraktor

Emri:		Emri:	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	

Shtojca 18

Draft Marrëveshja Kuadër (Ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet)

PËR PUNËT/ MALLRAT / SHËRBIMET

Emri i Autoritetit/Enti Kontraktor,

dhe

Emri i Kontraktorit

Bien dakord si më poshtë:

Të nënshkruajnë Marrëveshjen Kuadër për objektin: <shëno titullin> me numrin identifikues: <shëno numrin e prokurimit>

Neni 1 Objekti.

1 Objekti i kësaj marrëveshje kuadër është të vendosë rregullat për kontratat që do të lidhen përmes procesit të Mini – konkurrimit vetëm midis Operatorëve Ekonomik që janë palë në këtë Marrëveshje Kuadër.

1.2 Kjo Marrëveshje Kuadër nuk është një kontratë në vetvete, por përcakton kushtet për kontratat që do të lidhen, bazuar në të.

1.3 Kontraktori është vetëm një prej palëve të Marrëveshjes Kuadër.

Neni 2 Detyrimet e Palëve

2.1 Autoriteti /Enti Kontraktor, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë Kontraktuesit një "Ftesë për Ofertë" sa herë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime.

2.2 Kontraktori është i detyruar të paraqesë një Ofertë sa herë që kërkohet nga Autoriteti /enti Kontraktor.

Neni 3 Kontratat në zbatimin e Marrëveshjes Kuadër

1.1 Kontratat do të nënshkruhen vetëm pas procesit të mini-konkurrimit.

Neni 4 Procesi i mini-konkurrimit

4.1 Procesi i mini-konkurrimit do të zhvillohet me të gjithë operatorët ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër, kurdoherë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime nga ana e Autoritetet/entet Kontraktore.

4.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të rihapë konkurrimin në të njëjtat kushte ose kushte të tjera të përcaktuara në Ftesën për Oferta, siç përcaktohet në Dokumentet e Tenderit.

4.3 Sa herë që ka nevojë për punë / mallra / shërbime, Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit Ftesat për Oferta dhe i dërgon ato te të gjithë Operatorët Ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër. Vlerësimi i Ofertave do të bazohet në kriteret e përcaktuara në Ftesën për Oferta.

Neni 5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër _____

Firmat dhe Data _____

Për Kontraktorin

Për Autoritetin/Entin Kontraktor

Emri:		Emri:	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	

SEKSIONI IV

Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

Shtojca 19: Formulari i Ankesës pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 20: Formulari i paraqitjes së argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar pranë Autoritetit/Entit 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 operatoresh 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 përllogaritur e prokurimit

(Vlera e përllogaritur 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. Data e publikimit te Njoftimit te 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 kërkon pavlefshmërinë)

- Tjetër

(Citoni këtu objektin e ankesës që nuk përfshihet më sipër)

3. Rrethanat dhe faktet

Përshkruani rrethanat e faktit.

4. Argumentime mbi shkeljet e pretenduara

Përshkruani në mënyrë koncize shkelejt e pretenduara, duke argumentuar qartë dhe saktë se përse pretendoni për paligjshmëri në veprimet e autoritetit kontraktor.

5. Kërkesë për ekspertizë të posaçme

Po

Jo

(Nëse po, specifikoni llojin e ekspertizës që kërkoni)

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 përllogaritur e prokurimit

Vlera e përllogaritur e kontratës/Marrëveshjes Kuadër (shuma në shifra dhe fjalë)

5. Objekti i kontratës/Marrëveshjes Kuadër

Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marrëveshje kuader.

6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

Data (viti/muaji/dita)

7. Ankesa që po shqyrtohet:

(emri i Operatorit ekonomik që ka paraqitur ankesë për këtë procedurë prokurimi)

8. Data e Publikimit të Njoftimit të Fituesit

Data (viti/muaji/dita)

Seksioni III. Argumentat mbi ankesën e paraqitur nga Operatori/ët ekonomikë

1. Baza ligjore

(Shkelje/arsyetime ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

2. Deklaratë e hollësishme e argumenteve mbi ankesën e paraqitur

Jepni një deklaratë të hollësishme të fakteve dhe argumenteve që mbështesin argumentimet tuaja. Për çfarëdo arsye, specifikoni datën në të cilën u vutë në dijeni për faktet e lidhura me arsyet e ketyre srgumenteve. Përmendni seksionet përkatëse të Dokumenteve të Tenderit, nëse është e zbatueshme. Përdorni faqe shtesë nëse është e nevojshme.

3. Lista e informacionit konfidencial

Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.

Dërgojeni formularin e plotësuar të argumentimeve tuaja, si dhe të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, pranë **Autoritetit /Enti Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik**

<p>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.</p>

Nr. i faksit:

E-mail:

Nënshkrimi dhe vula e Operatorit /eve Ekonomikë

Shtojca 21

(Shtojcë për tu plotësuar nga autoriteti/enti kontraktor)

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar

Seksioni 1 Autoriteti/Enti Kontraktor

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit 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/Entit Kontraktor:

Autoritet/ent 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

2. Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po Jo

Nëse Po, lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me një Operator Ekonomik

Me disa operatorë ekonomik

Të gjitha kushtet janë të vendosura Po Jo

2.4 Përshkrimi i shkurtër i kontratës

2. Fondi limit _____

3. Burimi i financimit _____

4. Objekti i Kontratës _____

2.5 Kohëzgjatja e Kontratës ose afati i përfundimit:

Kohëzgjatja në muaj ose ditë

ose

Duke nisur dhe përfunduar në

2.6 Ndarja në LOTE:

Po Jo

Nëse po, numri i LOTEVE:

2.7 Kontrata me nënkontraktim:

Po Jo

Seksioni 3. Procedura

3.1 Lloji i procedurës: E hapur

3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto

Sipas rëndësisë: Çmimi pikët

etj. pikë

ose

B) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

3.3 Numri i ofertave të paraqitura:

Numri i ofertave të rregullta:

3.4. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po Jo

3.5. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), kur standardet nuk janë të zbatueshme, aprovimi paraprak merret nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit.

Po Jo

Seksioni 4 Informacion rreth Kontratës

4.1 Numri i kontratës: _____ **Data e kontratës**

4.2 Emri dhe adresa e Kontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Nipti _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

4.2.1 Emri dhe adresa e nënkontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Nipti _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

4.3 Vlera totale përfundimtare e Kontratës (përfshirë shumë, opsione dhe nënkontraktime):

Vlera _____

(pa TVSH)

Monedha _____

Vlera _____

(me TVSH)

Monedha _____

4.3.1 Vlera totale e nënkontraktimit: _____

Vlera _____

(pa TVSH)

Monedha _____

Vlera _____

(me TVSH)

Monedha _____

4.4 Informacion Shtesë

Data e dorëzimit të këtij njoftimi

□□/□□/□□□□

Shtojca 22

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar**1. Emri dhe adresa e Autoritetit /Enti Kontraktor**

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: _____**3. Objekti i kontratës** _____**4. Numri i referencës së procedurës / Lotit** _____**5. Fondi Limit**

6. 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/Enti Kontraktor)

Shtojca 23

Formulari i Njoftimit të Anulimit

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

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

2. Lloji i procedurës: _____

3. Numri i Referencës së procedurës/lotit:

4. Objekti i Kontratës _____

5. Fondi Limit _____

6. Arsyet e Anulimit:

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

