



REPUBLIKA E SHQIPERISE
AGJENCIA E PROKURIMIT PUBLIK

DOKUMENTAT STANDARDE TË PROCEDURËS
KËRKESË PËR PROPOZIM
MALLRA¹

Blerje ushqime për fëmijë

MARS 2021

¹

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

I. NJOFTIMI I KONTRATËS

Seksioni 1 Autoriteti Kontraktor

1.1 Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri Shtëpia e Fëmijëve 6 - 14 vjeç, Shkodër
Adresa L. "Naim Gjylbegu", Bulevardi "Bujar Bishanaku" Shkoder
Tel/Fax +355 022400760
Personi Pergjegjes: Ermal Dizdari
Tel/Fax 0673605060
E-mail ermal.dizdari@yahoo.com

1.2 Lloji i autoritetit kontraktor :

Institucion qendror	Institucion i pavarur
☐	☐
Njësi e qeverisjes vendore	Tjetër
☐	X

1.3 Kontratë në kuadrin e një Marrëveshjeje të veçantë ndërmjet Shqipërisë dhe një Shteti tjetër

Po ☐ Jo X

Seksioni 2. Objekti i kontratës

2.1 Numri i referencës së procedurës/lotit: REF-89021-03-04-2021

2.2 Lloji i "Kontratave Publike për Mallra"

Blerje	Qira	Leasing	Blerje me këste	Një kombinim i tyre
X	☐	☐	☐	☐

2.3 Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po ☐ Jo X

2.4 Lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me një Operator Ekonomik ☐

Me disa operatorë ekonomikë ☐

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po ☐ Jo ☐

Në Marrëveshjen Kuadër me 1 Operator Ekonomik, kur të gjitha kushtet janë të përcaktuara, të jepen arsyet e përzgjedhjes së kësaj lloj Marrëveshje Kuadër

--

2.5 Numri i operatorëve ekonomikë me të cilët do të përfundojë Marrëveshja Kuadër:_____ (Këtu duhet të përcaktohet numri maksimal i operatorëve ekonomikë me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër).

2.6	Kushtet që do zbatohen në rastin e rihapjes së konkurimit dhe/ose përdorimi i mundshëm i blerjes elektronike .	
------------	--	--

2.7 Autoriteti kontraktor/Autoritetet kontraktore, të cilat do të lidhin marrëveshjen kuadër:

2.8 Përshkrim i shkurtër i kontratës

1. Fondi limit/Vlera e pritshme e kontratës **4,996,675** (katërmilion e nëntëqind e nëntëdhjetë e gjashtë mijë e gjashtëqind eshtatëdhjetë e pesë) lekë pa tvsh.
2. Në rastin kur objekti i prokurimit përbëhet nga disa artikuj, **shumatorja e çmimeve për njësi.**
3. Burimi i Financimit Buxheti i Shtetit.
4. Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër: **“Blerje ushqime për fëmijë”.**

2.9 Kohëzgjatja e kontratës ose afati kohor për ekzekutimin:

Kohëzgjatja

ose

duke filluar nga nënshkrimi i kontrates deri me 31.12.2021.

2.9.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër

Kohëzgjatja në muaj: ☐ ose ditë: ☐ ☐ ☐ ☐ (nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër(jo më shumë se (4) vjet)
--

Ose duke filluar nga	/ / (dd/mm/vvvv)
Përfunduar më	/ / (dd/mm/vvvv)

2.10 Vendi i dorëzimit të objektit të kontratës/marrëveshjes kuadër: Sipas grafikut të shpërndarjes.

2.11 Ndarja në LOTE:

Po ☐ Jo ☒

Nëse po,

2.12 Përshkrim i shkurtër i loteve

(Objekti dhe fondi limit i LOTEVE)

1. _____
2. _____
3. _____ etj _____

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

2.13 Opsionet:

Numri i rinovimeve të mundshme (nëse ka): **Nuk ka**

Ose: nga në

2.14 Do të pranohen variantet:

Po ☐ Jo ☒

2.14.1 Do të pranohet nenkontraktimi:

Po ☐ Jo ☒

Nese do te lejohet nenkontraktimi, te specifikohet perqindja e lejuar per nenkontraktim: _____

Autoriteti kontraktor do t'i beje pagesa te drejperdrejte nenkontraktorit:

Po ☐ Jo ☒

Shenime te tjera

2.15 Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standartet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po ☐ Jo ☐

2.16. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rastin kur standartet janë të pa-aplikueshme, është marrë miratimi paraprak nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po ☐ Jo ☐

Seksioni 3 Informacioni ligjor, ekonomik, financiar dhe teknik

3.1 Kriteret e Pranimit sipas Shtojcës 8.

Seksioni 4. Procedura

4.1 Lloji i procedurës: Kërkesë për propozim

Procedurë prokurimi e rishpallur:

Po ☐ Jo ☒

Nëse është procedurë e rishpallur të plotësohen të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

- a) Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së prokurimit të anuluar
- b) Objekti i prokurimit të procedurës së prokurimit të anuluar
- c) Fondi limit i procedurës së prokurimi të anuluar

4.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) çmimi më i ulët ☒

Në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje, **çmimi më i ulët** bazohet në:

- i) çmimi i bursës, sipas Reuters lëvruar sipas kushtit CIF-Shqipëri, i cili është publikuar në Buletinin e fundit të Njoftimeve Publike, para datës së dorëzimit dhe hapjes së ofertave;
- ii) elementet fiskale, përfshi akcizën, taksë karboni, si dhe çdo taksë tjetër sipas legjislacionit në fuqi;
- iii) marzhi më i ulët i fitimit, të shprehur në përqindje.

Vlera absolute e marzhit të fitimit nuk do të ndryshojë gjatë ekzekutimit të kontratës, në rast të luhatjes së çmimeve.

Ose

B) oferta ekonomike më e favorshme ☐

lidhur me rëndësinë: Çmimi ☐ ☐ **pikë**

etj. ☐ ☐ **pikë**

Autoriteti Kontraktor duhet të specifikojë pikët për çdo kriter vlerësimi të vendosur.

4.3 Afati kohor për dorëzimin e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje:

Data: **15/03/2021 Ora: 11:00**

Vendi: Ne adresen elektronike te Agjensise se Prokurimit Publik www.app.gov.al

Kur oferta kërkohet të paraqitet me mjete elektronike operatorët ekonomike duhet të dorëzojnë ofertën në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP-së, www.app.gov.al

4.4 Afati kohor për hapjen e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje:

Data: **15/03/2021 Ora: 11:00**

Vendi: Ne adresen elektronike te Agjensise se Prokurimit Publik www.app.gov.al

Informacioni mbi ofertat e paraqitura me mjete elektronike duhet t'i komunikohet të gjithë atyre Operatorëve Ekonomikë që kanë dorëzuar oferta, në bazë të kërkesës së tyre.

4.5 Periudha e vlefshmërisë së ofertave: 150 (e shprehur në ditë)

4.6 Gjuha (-ët) për hartimin e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje:

Shqip ☒ Anglisht ☐
Tjetër _____

Seksioni 5 Informacione plotësuese

Për nënshkrimin e nje kontrate publike ne perfundim te procedures, operatori ekonomik duhet te kete:

- Kopje te Certifikates elektronike per Fiskalizimin, per tatimpaguesit qe perdorin Platformen Qendrore te Faturave.

- Kopje te Certifikates elektronike per Fiskalizimin dhe Kopje te vlefshme Ie Kontrates se lidhur me Shoqerine e Certifikuar per zgjidhjen softteere-ike ne perdorim, per tatimpaguesit qe leshojne faturat nepermjet zgjidhjes software-ike.

5.1 Dokumenta me pagesë (i zbatueshëm 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 DT tek Operatorët Ekonomik. Operatorët Ekonomikë të interesuar kanë të drejtë të kontrollojnë DT para blerjes së tyre.

5.2 Informacione shtesë (vendi, zyra, mënyrat për tërheqjen e dokumentave të tenderit)

Data e shpërndarjes së këtij njoftimi **05/03/2021**

Njoftimi i kontratës për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor, i cili do të publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike

1. Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri	Shtëpia e Fëmijëve 6 - 14 vjeç, Shkodër
Adresa	L: "Naim Gjylbegu", Bulevardi "Bujar Bishanaku" Shkodër
Tel/Fax	+355 022400760
E-mail	_____
Faqja në Internet	_____

2. Lloji i procedurës së prokurimit: Kërkesë për propozim

3. Objekti i kontratës: "Blerje ushqime për fëmijë"

4. Numri i referencës së procedurës/lotit: REF-89021-03-04-2021

5. Fondi limit 4,996,675 (katërmilion e nëntëqind e nëntëdhjetë e gjashtë mijë e gjashtëqind eshtatëdhjetë e pesë) lekë pa tvsh.

6. Kohëzgjatja e kontratës ose afati kohor për ekzekutimin: Nga nënshkrimi i kontrates deri me 31.12.2021.

7. Afati kohor për dorëzimin e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje: 15.03.2021 Ora: 11.00

Vendi: Në adresën elektronike të Agjensisë së Prokurimit Publik www.app.gov.al

8. Afati kohor për hapjen e ofertave ose kërkesave për pjesëmarrje: 15.03.2021 Ora: 11.00

Vendi: Në adresën elektronike të Agjensisë së Prokurimit Publik www.app.gov.al

II. UDHËZIME PËR OPERATORET EKONOMIKE

Seksioni 1. Hartimi i ofertës

- 1.1 Operatorët Ekonomikë janë të detyruar të përgatisin oferta, në përputhje me kërkesat e përcaktuara në këto DT. Ofertat që nuk përgatiten në përputhje me këto DT do të refuzohen si të papranueshme.
- 1.2 Operatori Ekonomik përballon kostot që lidhen me përgatitjen dhe dorëzimin e ofertës së tij. Autoriteti Kontraktor nuk është përgjegjës për këto kosto.
- 1.3 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 e të printuar duhet të pajisen me initiale ose të nënshkruhen nga Personi (-at) e autorizuar. Çdo ndryshim në ofertë duhet të jetë i lexueshëm dhe i firmosur nga Personat e Autorizuar.
- 1.4 Në rast të ofertave të paraqitura nga një bashkim operatorësh ekonomik, oferta duhet të shoqërohet me Prokurën/autorizimin me Shkrim për Personat e Autorizuar që do të përfaqësojnë bashkimin gjatë procedurës së prokurimit).
- 1.5 Operatori ekonomik, mban përgjegjësi për të gjithë dokumentacionin e paraqitur si pjesë e ofertës. Në rast verifikimi të përmbajtjes së dokumentacionit të paraqitur, apo të vetëdeklarimeve, kur përmbajtja e tyre nuk rezulton e vërtetë, operatori ekonomik ndodhet në kushtet e parashikuara në nenin 13, pika 3, gërma (a) të LPP-së.
- 1.6 **Oferta duhet të përfshijë dokumentat e mëposhtëm:**
 - a) Formularin e Ofertës ekonomike plotësuar sipas Shtojcës 1 të DT ose Shtojcës 2 të DT (në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje).
 - b) Deklaratën për paraqitje oferte të pavarur sipas Shtojcës 2/1.
 - c) Dokumentat që lidhen me objektin e prokurimit (*skica, katalogje, kampione etj*)
_____,
_____,
_____.
 - ç) Dokumentat dhe vërtetimet e përmendura në Shtojcën 8.
 - d) (Opsion) ofertën alternative teknike (nëse parashikohet)

Një Operator Ekonomik duhet të paraqesë vetëm një ofertë.

Me plotesimin e Shtojcës “Deklaratë mbi garantimin e Zbatueshmerisë së Dispozitave Ligjore në Marrëdhëniet e Punës,,, operatori ekonomik pranon se ka kontrata punë me

çdo punëmarrës dhe që respekton të drejtat e punëmarrësve, sipas dispozitave të Kodit të Punës (ku përfshihen edhe të drejtat e gruas shtatzënë, gruas që sapo ka lindur dhe/ose gruas me fëmijë në gji, të parashikuara në nenet 104, 105, 105/a, 106, 108 dhe 115, dhe të legjislacionin të punës në tërësi.

- 1.7 Fshehtësia e procesit sipas nenit 25 të LPP-së.
- 1.8 Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, Operatorët Ekonomikë duhet të dorëzojnë vetëm ofertën te futur në një zarf jotransparent, të mbyllur, të vulosur dhe firmosur me emrin dhe adresën e Ofertuesit dhe të shënuar: “Ofertë për furnizimin e mallrave; Nr Njoftimit _____
**“MOS E HAPNI, ME PËRJASHTIM TË RASTEVE KUR ËSHTË I PRANISHËN KOMISIONI I VLERËSIMIT TË OFERTËS, DHE JO PARA _____
dd/mm/vv), _____ orës”.**
Kur oferta kërkohet të paraqitet me mjete elektronike, operatorët ekonomike duhet të dorëzojnë ofertën në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP-së, www.app.gov.al
- 1.9 Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, ofertuesit mund të modifikojnë ose të tërheqin ofertat e tyre, me kusht që ky modifikim ose tërheqje të kryhet para afatit kohor përfundimtar për paraqitjen e ofertave. Si modifikimet, ashtu edhe tërheqjet duhet t’i komunikohen Autoritetit Kontraktor me shkrim para datës së fundit për dorëzimin e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet përkatësisht: **“MODIFIKIM OFERTE”** ose **“TËRHEQJE OFERTE”**.

Kur oferta kërkohet të paraqitet me mjete elektronike, ofertuesi mund të modifikojë në çdo kohë ofertën deri para afatit kohor përfundimtar për dorëzimin e ofertave pa patur nevojë për ndonjë komunikim me autoritetin kontraktor, pasi veprimet kryhen në llogarinë e tij, në faqen zyrtare të APP-së, www.app.gov.al.

Seksioni 2 Përlllogaritja e ofertës ekonomike

- 2.1 Operatori Ekonomik duhet të plotësojë Formularin e Ofertës bashkangjitur me këto DT, duke përcaktuar mallrat që do të lëvrohen, sasinë dhe çmimin e tyre.
- 2.2 Të gjitha çmimet duhet të kuotohen në Monedhën Shqiptare (Lek), duke përfshirë edhe tatimet që zbatohen, por pa përfshirë TVSH. Nëse çmimet kuotohen në një monedhë të huaj, atëherë ato duhet të kthehen në Lekë Shqiptare sipas kursit zyrtar të këmbimit të Bankës së Shqipërisë, në datën në të cilën është dërguar për publikim njoftimi i kontratës dhe duhet të ruhen në atë kurs deri në skadimin e periudhës së vlefshmërisë së ofertës.
- 2.3 Ofertuesi duhet të shënojë në Formularin e Ofertës çmimet totale të ofertës të të gjitha Mallrave, pa TVSH. Vlera e TVSH, kur aplikohet, i shtohet çmimit të dhënë dhe përbën vlerën totale të ofertës.

2.4 Përvec kur Dokumentat e Tenderit e parashikojnë ndryshe, çmimet e dhëna nga Ofertuesi duhet të jenë të fiksuara përgjatë ekzekutimit të kontratës dhe nuk duhet t'i nënshtrohen asnjë ndryshimi në asnjë aspekt. Oferta e paraqitur me çmim të ndryshueshëm, dhe që nuk është në përputhje me këtë paragraf, do të refuzohet nga Autoriteti Kontraktor si e papranueshme.

2.5 Periudha e Vlefshmërisë së Ofertës

Periudha e vlefshmërisë së ofertës fillon që nga momenti i hapjes së ofertave. Në çdo rast, të paktën 5 ditë nga përpara përfundimit të afatit kohor për vlefshëmrinë e ofertave, autoriteti kontraktor mund t'i kërkojë Ofertuesit me shkrim të zgjasë periudhën e vlefshmërisë, deri në një datë të caktuar. Ofertuesi mund t'a refuzojë këtë kërkesë me shkrim pa humbur të drejtën për rimbursim të sigurimit të ofertës, kur ka një tillë. Ofertuesi që bie dakord të zgjasë periudhën e vlefshmërisë së ofertës njofton Autoritetin Kontraktor me shkrim, dhe paraqet një sigurim oferte të zgjatur, nëse ka pasur një të tillë. Oferta nuk mund të modifikohet. Nëse Ofertuesi nuk i përgjigjet kërkesës së bërë nga Autoriteti Kontraktor lidhur me zgjatjen e periudhës së vlefshmërisë së ofertës, ose nuk e pranon kërkesën në fjalë, ose nuk paraqet një sigurim të zgjatur të ofertës, kur kërkohet, atëherë Autoriteti Kontraktor do të refuzojë ofertën.

2.6 Veprimet e jashtëligjshme sipas Nenit 26 të LPP-së

Seksioni 3. Vlerësimi i Ofertave

3.1 Kriteret e përzgjedhjes

(Opsioni 1) Çmimi më i ulët i ofertës së kualifikuar.

Kontrata do t'i akordohet atij Ofertuesi që ka ofruar çmimin më ulët të ofertës.

Në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje, **çmimi më i ulët** bazohet në:

i) çmimi i bursës, sipas Reuters lëvruar sipas kushtit CIF-Shqipëri, i cili është publikuar në Buletinin e fundit të Njoftimeve Publike, para datës së dorëzimit dhe hapjes së ofertave;

ii) elementet fiskale, përfshi akcizën, taksë karboni, si dhe çdo taksë tjetër sipas legjislacionit në fuqi;

iii) marzhi më i ulët i fitimit, të shprehur në përqindje.

Vlera absolute e marzhit të fitimit nuk do të ndryshojë gjatë ekzekutimit të kontratës, në rast të luhatjes së çmimeve.

(Opsioni 2) Oferta ekonomikisht më e favorshme.

Për kriteret vlerësuese duhet përcaktuar qartë pesha specifike e secilit kriter dmth sa pikë do të ketë cdo kriter dhe si do të llogariten pikët për ofertuesit e njëpasnjëshëm.

Të gjitha kriteret vendosura për vlerësimin e ofertave duhet të jenë sa më objektive dhe të shprehen në shifra. Në cdo rast kur kriteret janë më shumë se një, pesha e kriterit të

çmimit nuk do të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që do të marrë një ofertë do të jenë 100.

Formula me të cilën do të llogariten pikët e ofertuesve në këtë rast është:

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

Ku:

Po - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

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

Pikët për çdo kriter përlllogariten sipas formulës:

$$Pk1 = V_{min}k1 \times P_{max}k1 / O_{k1}$$

Pk1 _____	Pikët e kriterit që vlerësohet
$V_{min}k1$	Vlera e më e ulët e kriterit që vlerësohet
$P_{max}k1$	Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet
O_{k1}	Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet

Sqarim: Si kriter vlerësimi duhet të përzgjidhet vetëm njërin prej opsioneve. Plotësimi i të dy opsioneve e bën procedurën të pavlefshme.

3.2 Korrigjimi i gabimeve dhe pjesët e hequra

3.2.1 Autoriteti Kontraktor korrigjon ato gabime në ofertë, që janë thjesht të një natyre aritmetike, nëse gabimi zbulohet gjatë shqyrtimit të ofertave. Autoriteti Kontraktor e njofton menjëherë Ofertuesin në fjalë me një njoftim me shkrim/elektronik mbi çdo korrigjim të tillë dhe mund të vazhdojë me ndryshimin e gabimit, me kusht që Ofertuesi t'a ketë miratuar këtë komunikim që i është bërë. Nëse Ofertuesi refuzon të pranojë korrigjimin e propozuar, atëherë oferta do të refuzohet, pa konfiskim të sigurimit të ofertës, nëse ekziston një e tillë.

3.2.2 Gabimet në llogaritjen e çmimit do të korrigjohen nga Autoriteti Kontraktor, sipas shëmbujve të mëposhtme:

- në rast se ka mospërputhje ndërmjet shumave të shprehura në shifra dhe atyre në fjalë, atëherë do të mbizotërojnë shumat e shprehura në fjalë, me përjashtim të rasteve kur shumat në fjalë lidhet me një gabim aritmetik;

- nëse ka mospërputhje ndërmjet çmimit njësi dhe vlerës së përgjithshme që merret nga shumëzimi i çmimit njësi dhe sasisë, atëherë do të mbizotërojë çmimi njësi, dhe rrjedhimisht duhet të korrigjohet shumat në total, nëse ka një gabim në një shumë total, që korrespondon me mbledhjen ose zbritjen e nëntotaleve, atëherë do të mbizotërojë nëntotali dhe totali duhet të korrigjohet. Shumat e korrigjuara në këtë mënyrë janë të detyrueshme për ofertuesin. Nëse ofertuesi nuk i pranon ato, atëherë oferta e tij do të

refuzohet *Ofertat me gabime aritmetike refuzohen, kur shumat absolute të të gjitha korigjimeve janë më shumë se $\pm 2\%$ e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar.*

3.3 Ofertat anomalisht të ulëta

3.3.1 Nëse oferta e dorëzuar, rezulton anomalisht e ulët në lidhje me mallrat e ofruara, atëherë Autoriteti Kontraktor i kërkon Ofertuesit në fjalë të justifikojë çmimin e ofruar. Nëse Ofertuesi nuk arrin të japë një justifikim që të bindë Autoritetin Kontraktor, atëherë ky i fundit ka të drejtë të refuzojë ofertën.

3.3.2 Oferta do të cilësohet anomalisht e ulët sipas përcaktimit të bërë në nenin 66 të Kreut VII të RrPP.

Në rastin kur janë të vlefshme dy ose më pak oferta, në përputhje me nenin 56, të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët kur ajo është ulur më shumë se 25 përqind e fondit limit të përlogaritur.

Në rastin kur janë të vlefshme tre ose më shumë oferta, në përputhje me nenin 56 të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët nëse vlera e saj do të jetë më e vogël se 85 përqind e mesatares së ofertave të vlefshme.

Nëse një apo disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, komisioni i vlerësimit të ofertave duhet të kërkojë sqarime nga ofertuesit, përpara se të marrë vendim për kualifikimin ose jo të tyre, në përputhje me nenin 56 të LPP.

Në çdo rast ofertuesi ka detyrimin të argumentojë dhe dokumentojë me prova shkresore sqarimet mbi elementin/elementët e veçantë të ofertës, në përputhje me kërkesat e nenit 56 të LPP.

Formula që do të zbatohet për të cilësuar një ofertë anomalisht të ulët, në rastin kur ka tre ose më shumë oferta të vlefshme është si më poshtë:

O – Oferta

M_O – Mesatarja e Ofertave të vlefshme

n – Numri i Ofertave të vlefshme

Z_M – Zbritja e Mundshme

$$M_O = O_1 + O_2 + O_3 + \dots O_n / n$$

$$Z_M = 85 \% M_O$$

Vlera e Ofertës që vlerësohet $<..Z_M.....$, si rrjedhim Oferta është Anomalisht e Ulët

Në rastin kur kriter vlerësimi është përzgjedhur oferta ekonomikisht më e favorshme, do të verifikohet nëse ofertat janë anomalisht të ulëta vetëm nëse oferta e klasifikuar me pikët më të larta e ka ofertën ekonomike me vlerën më të ulët.

3.4. Ankimi administrativ në dispozicion të Operatorëve Ekonomikë sipas nenit 63 të LPP-së.

Seksioni 4. Nënshkrimi i Kontratës

4.1 Njoftimi i fituesit

Autoriteti Kontraktor njofton Ofertuesin fitues, përmes dërgimit të njoftimit të fituesit, siç parashikohet në Shtojcën 13. Një kopje e këtij njoftimi publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike, siç kërkohet në Nenin 58 të LPP-së.

4.2 Sigurimi i kontratës

4.2.1 Autoriteti Kontraktor kërkon sigurim për ekzekutimin e kontratës. Shuma e sigurimit për ekzekutimin e kontratës do të jetë 10 % e vlerës së kontratës. Formulari i Sigurimit të Kontratës, sipas Shtojcës 19 të DT, duhet të nënshkruhet dhe të dorëzohet para nënshkrimit të kontratës.

4.2.2 Sigurimi për ekzekutimin e kontratës mund të dorëzohet në një nga format e mëposhtme:

- i. garanci bankare
- ii. garanci sigurimi

Ky formular nuk përdoret nga autoritetet kontraktore në rastin e prokurimit të kontratave sektoriale.

4.3 Njoftimi i kontratës së nënshkruar

Në pajtim me RrPP, pas nënshkrimit të kontratës, autoriteti kontraktor dërgon një njoftim në APP për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike.

Shenim: Autoritetet kontraktore nuk duhet të ndërhyjnë për të bërë asnjë lloj ndryshimi në dokumentat e tenderit nga pika 1 në pikën 4.

III SHTOJCAT

Shtojcat e mëposhtme janë pjesë përbërëse e DT:

Shtojca 1: Formulari i Ofertës

Shtojca 2: Formulari i Ofertës, në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje

Shtojca 2/1: Deklaratë për paraqitje oferte të pavarur

Shtojca 3: Ftesa për Ofertë në rastin e Marrëveshjes Kuadër

Shtojca 4: Formulari i Informacionit Konfidencial

Shtojca 5: Deklaratë për përmbushjen e kriterëve të përgjithshme të pranimi/kualifikimit

Shtojca 5/1: Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës

Shtojca 6: Deklaratë mbi përmbushjen e specifikimeve teknike nga operatori ekonomik

Shtojca 7: Deklarata për konfliktin e interesit

Shtojca 8: Formular për Vërtetimin e Kualifikimit/pjesëmarrjes

Shtojca 9: Specifikimet teknike

Shtojca 10: Sasia e mallrave dhe kushtet e lëvrimit

Shtojca 11: Planifikimi i kontratave në marrëveshjen kuadër

Shtojca 12: Formulari për Njoftimin e skualifikimit

Shtojca 13: Formulari i Njoftimit të Fituesit

Shtojca 14 Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomike të suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër

Shtojca 15: Kushtet e Përgjithshme të Kontratës

Shtojca 16: Kushtet e Veçanta të Kontratës

Shtojca 17: Formulari i njoftimit të Kontratës së nënshkruar

Shtojca 18: Formulari i njoftimit të Kontratës së nënshkruar për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike

Shtojca 19: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 20: Formulari i Ankesës në Autoritetin Kontraktor

Shtojca 21: Draft Marrëveshja Kuadër ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara

Shtojca 22: Draft Marrëveshja Kuadër ku Jo të gjitha kushtet janë të përcaktuara

Shtojca 23: Formulari i Njoftimit të Anullimit

Shtojca 1

[Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik]

FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE

Emri i Ofertuesit _____

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

* * *

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, Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

1. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; pa TVSH;
2. Çmimi total i ofertës sonë është [monedha dhe vlera e ofertës]; me TVSH

Nr.	Përshkrimi i mallrave	Njësia	Sasia	Çmimi njësi	Çmimi total
1	ARRA	kg	50		
2	BANANE	kg	570		
3	BISHTAJE	kg	50		
4	BISKOTA	kg	220		
5	BIZELE	kg	150		
6	BUKE GRURI (1000 GR)	kg	4800		
7	CAJ MALI	kg	15		
8	COKOKREM	kg	400		
9	COKOLLATA	kg	100		
10	CROISANT	cope	4000		
11	DARDHA	kg	70		
12	DJATH BEBE (17.5 GR)	cope	5500		
13	DJATH I BARDHE	kg	500		
14	DJATHE KACKAVALL	kg	250		
15	DJATHE PICASH	kg	100		
16	DOMATE	kg	750		
17	FASULE	kg	175		
18	FILET PULE	kg	290		
19	GESHTENJA	kg	50		
20	GJALPE	kg	330		

Dokumentat Standarde të Tenderit

21	GJIZE PA KRIPE	kg	30		
22	HUDHRA	kg	32		
23	HURMA	kg	75		
24	JOGURT (KOS FRUTASH 115 GR)	cope	950		
25	KAKAO	kg	4		
26	KARROTA	kg	220		
27	KASTRAVECA	kg	350		
28	KETCHUP 0.5 KG	cope	195		
29	KIVI	kg	70		
30	KONCENTRAT ZOGU PULE (PAKO 60 GR)	cope	320		
31	KONSERVA PESHKU (100 GR)	cope	300		
32	KOS	liter	450		
33	KREM KARAMEL	kg	10		
34	SALCICE VICI	kg	120		
35	KREMVIC E TYMOSUR	kg	200		
36	KRIPE E JODIZUAR	kg	72		
37	KUMBULLA	kg	50		
38	KUNGUJ	kg	100		
39	LAJTHI	kg	50		
40	LAKER E BARDHE	kg	50		
41	LAKER E KUQE	kg	20		
42	LENG FRUTASH (SHISHE 1.5 LITER)	cope	878		
43	LIMON	kg	70		
44	LULELAKER	kg	10		
45	LULESHTRYDHE	kg	30		
46	MAJA BIRRE (PAKO 150 GR)	cope	29		
47	MAJDANOZ (50 GR)	tube	750		
48	MAJONEZE (KAVANOZ 0.5 KG)	kg	90		
49	MAKARONA	kg	410		
50	MANDARINA	kg	200		
51	MENDER E BUTE E THATE	kg	2		
52	MIELL	kg	400		
53	MISH VICI	kg	860		
54	MISH PULE	kg	310		
55	MOLLE	kg	450		
56	ORIZ	kg	450		
57	PANA	kg	50		
58	PATATE	kg	1600		
59	PATELLXHAN	kg	250		
60	PESHK I FRESKET	kg	40		

Dokumentat Standarde të Tenderit

61	PETE TE NJOMA (BYREKU)	pako	298		
62	PIPER I ZI	kg	3		
63	PJEPER	kg	200		
64	PJESHKA	kg	150		
65	PORTOKALLA	kg	200		
66	PROSHUTE VICI	kg	170		
67	PURE DOMATEJE	shishe	100		
68	PURRINJ	kg	100		
69	QEBAPE	cope	3900		
70	QEPE TE THATA	kg	750		
71	QERSHI	kg	50		
72	QUMESHT LOPE IFRESKET	liter	2700		
73	KREM QUMESHTI (qumesht milk)	kg	50		
74	RECEL	kg	80		
75	RIGON	kg	1.5		
76	RRUSH	kg	168		
77	SALCE DOMATEJE	kg	200		
78	SALCE KOSI	kg	180		
79	SALLAM VICI	kg	250		
80	SALCICE PULE	kg	540		
81	SALLATE JESHILE	kg	20		
82	SALLATE MARINADE (1.755 KG)	cope	198		
83	SHALQI	kg	500		
84	SHEGA	kg	70		
85	SHEQER	kg	350		
86	SIMITA (100 GR)	cope	3400		
87	SODE BUKE	kg	2		
88	SPECA	kg	300		
89	SPINAQ	kg	130		
90	UTHULL	liter	30		
91	VAFER	kg	180		
92	VAJ LULEDIELLI	liter	510		
93	VAJ ULLIRI	liter	150		
94	VEGETA	kg	50		
95	VEZË	cope	8000		

Nënshkrimi i ofertuesit _____
Vula _____

Shënim: Çmimet duhet të shprehen në Monedhën ____ (e kërkuar ne dokumentat e tenderit)

Shtojca 2

[Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburant, gazoil, benzol dhe karburant per ngrohje]

FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE

Emri i Ofertuesit _____

Për: *[Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]*

* * *

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, Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

3. Marzhi ynë i fitimit i shprehur në përqindje është si më poshtë:

1	2	3	5
Nr	Përshkrimi i mallrave	Marzhi i fitimit i shprehur në përqindje	Afati i lëvrimit

Nënshkrimi i ofertuesit _____

Vula _____

Shtojca 2/1

[Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik]

DEKLARATË

Për paraqitje Oferte të Pavarur

E operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë: _____; nga Autoriteti Kontraktor: _____; me objekt: _____; me fond limit: _____.

Unë i nënshkruari _____, me cilësinë e përfaqësuesit të operatorit ekonomik _____, në mbështetje të nenit 1 të Ligjit Nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin publik”, të ndryshuar 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:

Unë vërtetoj, në interes të: _____ që:
(Emri i operatorit ekonomik)

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 pjesëmarrja në prokurimet publike, nëse kjo Deklaratë vërtetohet se nuk është e plotë dhe / ose e saktë në çdo aspekt;
3. Unë jam i autorizuar nga Ofertuesi të firmos këtë Deklaratë dhe të paraqes ofertë në interes të Ofertuesit;
4. Çdo person, firma e të cilit shfaqet në dokumentacionin e ofertës, është i autorizuar nga Ofertuesi për të përgatitur dhe për të nënshkruar ofertën në interes të Ofertuesit;
5. Për qëllim të kësaj deklarate dhe ofertës së paraqitur, unë kuptoj që fjala “konkurrentë” nënkupton çdo operator tjetër ekonomik, të ndryshëm nga Ofertuesi, të paraqitur ose jo si bashkim operatorësh ekonomik, që:
 - a) paraqesin një ofertë në përgjigje të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë, të bërë nga Autoriteti Kontraktor;
 - b) është një ofertues potencial, 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).

(Emri dhe Firma e Personit të Autorizuar për Përfaqësim të Ofertuesit)

(Titulli sipas pozicionit në punë) (Data

Shtojca 3

[Shtojcë për t'u plotësuar nga autoriteti kontraktor në Marrëveshjen Kuadër gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit]

FTESA PËR OFERTË

(shkruani emrin e Autoritetit Kontraktor)

fton për të paraqitur oferta në procedurën për furnizimin e mallrave të mëposhtme:

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

(jepni një përshkrim të saktë të objektit të kontratës dhe sasisë siç përkufizohet në Dokumentat e Tenderit (DT)).

Vendi i Dorëzimit të Mallit

(jepni një përshkrim të shkurtër)

Malli duhet të dorëzohet brenda datës _____

Oferta duhet të paraqitet

.....

[Jep adresën e saktë]

Përpara

.....

[Përcaktoni datën dhe orën]

Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese _____

Forma e komunikimit:

Me shkrim ☐

elektronike (email, fax, etj) ☐

Shtojca 4

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

LISTA E INFORMACIONIT KONFIDENCIAL

(Shënoni më poshtë informacionin që dëshironi të mbahet konfidencial)

Lloji, natyra e informacionit që duhet të mbetet konfidencial	Numri i faqes dhe pikat e DT që dëshironi të mbeten konfidenciale	Arsyet pse ky informacion duhet të mbetet konfidencial	Afati kohor që ky informacion të mbetet konfidencial

KUJDES

Çdo e dhënë, që nuk është regjistruar si e dhënë konfidenciale, do të konsiderohet se titullari i këtyre të drejtave ka dhënë vetë pëlqimin për dhënien e informacionit përkatës dhe Autoriteti Kontraktor nuk mban asnjë përgjegjësi për publikimin e këtij informacioni.

Nuk përbën sekret tregtar informacioni, që duhet të bëhet publik në bazë të ligjit, që lidhet me shkeljen e ligjit, apo që duhet të publikohet në bazë të praktikave të mira tregtare e parimeve të etikës tregtare. Përhapja e këtij informacioni vlerësohet e ligjshme, nëse nëpërmjet këtij akti synohet të mbrohet interesi publik.

Nënshkrimi i ofertuesit _____**Vula** _____

Shtojca 5

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

DEKLARATË MBI PËRMBUSHJEN E KRITEREVE TË PËRGJITHSHME

Deklaratë e operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Unë i nënshkruari _____ me cilesinë _____ të operatorit ekonomik _____ deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:

- Operatori ekonomik _____ është i regjistruar në Qendrën Kombëtare të Biznesit dhe ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit. Në rastin kur ofertuesi është një organizatë jofitimprurëse, duhet të deklarojë se është i regjistruar si person juridik, sipas Ligjit Nr.8788, datë 07.05.2001 "Për Organizatat jo Fitimprurëse".
- Operatori ekonomik _____ nuk është dënuar për asnjë nga veprat penale, të parashikuara Nenin 45/1 të LPP.
- Personi/at në cilësinë e **anëtarit të organit administrativ, drejtuesit ose mbikëqyrësit, aksionerit ose ortakut, ose ka kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda operatorit ekonomik**, si më poshtë:

_____ etj.

nuk janë ose kanë qenë të dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për asnjë nga veprat penale, të përcaktuara në nenin 45/1 të LPP².

- Operatori ekonomik _____ nuk është dënuar me vendim të gjykatës së formës së prerë, për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- Operatori ekonomik _____ nuk është në proces falimentimi (statusi aktiv).
- Operatori ekonomik _____ ka paguar të gjitha detyrimet për pagimin e tatimeve e të kontributeve të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi.

Në çdo rast, autoriteti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik si më sipër.

Data e dorëzimit të deklaratës _____

Nënshkrimi i ofertuesit _____

Vula _____

² Autorizoj Autoritetin Kontraktor të bëjë verifikimet përkatëse të gjendjes gjyqësore të personave të deklaruar në këtë Deklaratë

Shtojca 5/1

[*Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik*]

**DEKLARATË MBI GARANTIMIN E ZBATUESHMËRISË SË DISPOZITAVE
LIGJORE NË MARRËDHËNIET E PUNËS**

Deklaratë e Operatorit Ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Unë i nënshkruari _____ me cilësinë e _____ të operatorit ekonomik _____, **deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë që:**

- 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.

Data e dorëzimit të deklaratës _____

Përfaqësuesi i ofertuesit

Nënshkrimi

Vula

Shtojca 6

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

DEKLARATË MBI PERMBUSHJEN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE REALIZIMIN E OBJEKTIT SIPAS GRAFIKUT TË LËVRIMIT

Deklaratë e operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit publik, që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Unë i nënshkruari _____, me cilësinë e _____ të personit juridik _____ deklaroj se:

Përbushim të gjitha specifikimet teknike, të përcaktuara në dokumentat e tenderit dhe e vërtetojmë këtë me çertifikata e dokumenta (nëse kërkohen nga autoriteti kontraktor), të dorëzuar bashkë me këtë deklaratë, si dhe marrim përsipër realizimin e objektit sipas grafikut të lëvrimit të përcaktuar nga autoriteti kontraktor.

Data e dorëzimit të deklaratës _____

Përfaqësuesi i ofertuesit _____

Nënshkrimi _____

Vula _____

Shtojca 7

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Operatori Ekonomik]

DEKLARATË **Mbi konfliktin e interesave**

Deklaratë e operatorit ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Konflikt i interesit është gjendja e konfliktit ndërmjet detyrës publike dhe interesave privatë të një zyrtari, në të cilën ai ka interesa privatë, të drejtpërdrejta ose të tërthorta që ndikojnë, mund të ndikojnë ose duket sikur ndikojnë në kryerjen në mënyrë të padrejtë të detyrave dhe përgjegjësi të tij publike.

Në zbatim të nenit 21 pika 1 e Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, kategoritë e zyrtarëve përcaktuar në Kreun III, Seksioni II, që iu ndalohej në mënyrë absolute të përfitojnë në mënyrë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë nga lidhja e kontratave me një palë një institucion publik janë:

- Presidenti i Republikës, Kryeministri, zvkryeministri, ministrat, ose zvministrat, Deputetet, Gjyqtarët e Gjykatës Kushtetuese, Gjyqtarët e Gjykatës së Lartë, Kryetari i Kontrollit të Lartë të Shtetit, Prokurori i Përgjithshëm, Gjyqtarët e Prokurorët në nivelin e Gjykatës së Shkallës së Parë e në atë të Apelit, Avokati i Popullit, Anëtari i Komisionit Qendror të Zgjedhjeve, Anëtari i Këshillit të Lartë të Drejtësisë, Inspektori i Përgjithshëm i Inspektoratit të Lartë të Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive dhe Konfliktit të Interesave, Anëtarët e Enteve Rregullatore, (Këshilli i Mbikqyrjes i Bankës së Shqipërisë, përfshirë Guvernatorin dhe Zv/Guvernatorin; të konkurrencës, telekomunikacionit; energjisë; furnizimit me ujë; të sigurimeve; letrave me vlerë; mediave), Sekretarët e Përgjithshëm të institucioneve qendrore si dhe çdo zyrtar tjetër, në çdo institucion publik, që është të paktën i barazvlefshëm për nga pozicioni me drejtorët e përgjithshëm, titullarët e institucioneve të administratës publike që nuk janë pjesë e shërbimit civil.

Për zyrtarët e nivelit të mesëm drejtues sipas nenit 31, dhe për zyrtarët e parashikuar në nenin 32 të kreut të III, seksioni 2 të këtij ligji, ndalimi sipas pikës 1 të këtij neni, për shkak të interesave private të zyrtarit, të përcaktuara në këtë pikë zbatohet vetëm në lidhjen e kontratave në fushën e territorit dhe të juridiksionit të institucionit, ku punon zyrtari. Ky ndalim zbatohet edhe kur palë është një institucion i varësisë.

Kur zyrtari është në funksionin e kryetarit a të nënkryetarit të bashkisë, komunës ose të këshillit të qarkut, të anëtarit të këshillit përkatës ose është zyrtar i nivelit të lartë drejtues të një njësie të qeverisjes vendore, ndalimi për shkak të interesave privatë të zyrtarit, të përcaktuara në këtë pikë, zbatohet vetëm në lidhjen e kontratave, sipas rastit, me bashkinë, komunën ose këshillin e qarkut, ku zyrtari ushtron këto funksione. Ky ndalim zbatohet edhe kur palë në kontratë është një institucion publik, në varësi të kësaj njësie (neni 21 pika 2 e Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005).

Ndalimet e përcaktuara në nenin 21 pika 1, 2 të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, me përjashtimet përkatëse, zbatohen në të njëjtën masë edhe për personat e lidhur me zyrtarin që në kuptim të këtij ligji janë **bashkëshorti/ja, bashkëjetuesi, fëmijë në moshë madhorë, prindërit e zyrtarit të bashkëshortit/es dhe bashkëjetuesit/es.**

Unë i nënshkruari _____, me cilësinë e përfaqësuesit të personit juridik _____ deklaroj nën përgjegjësinë time personale se:

Jam në dijeni të kërkesave dhe ndalimeve të përcaktuara në Ligjin Nr. 9367, datë 07.04.2005 “Për parandalimin e konfliktit të interesave në ushtrimin e funksioneve publike” i ndryshuar, si dhe në aktet nënligjore të nxjerra në zbatim të tij nga Inspektorati i Lartë i Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive si dhe të Ligjit Nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për prokurimin publik”, i ndryshuar.

Në përputhje me to deklaroj se asnjë zyrtar i përcaktuar në **Kreun III, Seksioni II** të Ligjit Nr. 9367, datë 7.4.2005, dhe në këtë deklaratë, nuk zotëron interesa private në mënyrë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë me personin juridik që unë përfaqësoj.

Data e dorëzimit të deklaratës _____

Emri, Mbiemri, Nënshkrimi

Vula _____

Shtojca 8

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PRANIMIT/KUALIFIKIMIT

Ofertuesi duhet të deklarojë se:

- a) Është i regjistruar në Qendrën Kombëtare të Biznesit dhe ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit. Në rastin kur ofertuesi është një organizatë jofitimprurëse, duhet të deklarojë se është i regjistruar si person juridik, sipas Ligjit Nr.8788, datë 07.05.2001 “Për Organizatat jo Fitimprurëse”.
- b) nuk është në proces falimentimi, (statusi aktiv)
- c) nuk është dënues për shkelje penale, në përputhje me Nenin 45/1 të LPP,
- ç) nuk është dënues me vendim të gjykatës së formës së prerë, për vepra që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- d) ka paguar të gjitha detyrimet për pagimin e tatimeve e të kontributeve të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi.

Edhe Ofertuesi i huaj duhet të deklarojë se i plotëson të gjitha kërkesat e renditura më sipër nëpërmjet paraqitjes së një vetëdeklarate me shkrim.

Nëse gjuha e përdorur në procedurë është gjuha shqipe, atëherë dokumentat në gjuhë të huaj duhet të shoqërohen me një përkthim të noterizuar në gjuhën shqipe.

Në rastet e bashkimit të operatorëve ekonomikë, çdo anëtar i grupit duhet të dorëzojë vetëdeklaratën e lartpërmendur.

Kriteret e Përgjithshme për Pranim, nuk duhet të ndryshohen nga autoritetet kontraktore.

Këto kritere duhet të plotësohen me dorëzimin e vetëdeklaratës me shkrim të subjektit, në ditën e hapjes së ofertës, sipas Shtojcës 5.

Në çdo rast, autoriteti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme mbi vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik si më sipër.

Vec kesaj, nëse oferta dorëzohet nga një bashkim operatorësh ekonomikë, duhet të dorëzohen:

- a. Marrëveshja e noterizuar sipas së cilës bashkimi i operatorëve ekonomikë është krijuar zyrtarisht;
- b. Prokura e posaçme.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të dorëzojë:

- a. Formularin e Ofertës, sipas Shtojcës 1 ose Shtojcës 2 (në rastin e procedurave të prokurimit për furnizimin me karburante, gazoil, benzol dhe karburant për ngrohje);*
- b. Deklarate për paraqitje oferte të pavaruar, sipas Shtojcës 2/1;*
- c. Deklaratë mbi garantimin e zbatueshmërisë së dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës sipas Shtojcës 5/1;*
- ç. Deklaratë mbi përmbushjen e specifikimeve teknike, sipas Shtojcës 6;*
- d. Deklaraten mbi Konfliktin e Interesit sipas Shtojcës 7;*
- dh. Vërtetimin që konfirmon shlyerjen e të gjitha detyrimeve të maturuara të energjisë elektrike të kontratave të energjisë që ka operatori ekonomik që është i regjistruar në Shqipëri.*

2. Për të provuar përmbushjen e kapaciteteve të mëposhtme, Ofertuesi duhet të dorëzojë:

2.1. Kapaciteti ligjor/profesional i operatorëve ekonomikë:

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

2.2. Për kapacitetin ekonomik dhe financiar:

- 1. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë kopje të bilanceve, të certifikuara nga autoritetet përkatëse (Dega e Tatim Taksave) për vitet 2017, 2018 dhe 2019.
- 2. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë kopje të deklaratimit të xhiros vjetore gjatë 3 (tri) viteve të fundit ushtrimore (2017, 2018, 2019) lëshuar nga autoriteti përkatës, vlera mesatare e së cilës duhet të jetë jo më e vogël se vlera e fondit limit të prokuruar e përkatësisht **4,996,675** (katërmilion e nëntëqind e nëntëdhjetë e gjashtë mijë e gjashtëqind eshtatëdhjetë e pesë) lekë pa tvsh.
- 3. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë një dokument që vërteton se ka paguar të gjitha detyrimet e taksave dhe tarifave vendore lëshuar nga Administrata e Qeverisjes Vendore për të gjitha vendet ku operatori ushtron aktivitetet për vitin 2020 (Sipas QKB) sipas përcaktimeve në ligjin nr. 9632, datë 30.10.2006 “Për sistemin e taksave vendore” i ndryshuar, neni 5, pika c, sipas afateve të miratuara të kryerjes së pagesave të përcaktuara nga çdo njësi e qeverisjes vendore për vitin 2020.
- 4. Një vërtetim që konfirmon shlyerjen e të gjitha detyrimeve të maturuara të energjisë elektrike të kontratave të energjisë që ka operatori ekonomik që është i regjistruar në Shqipëri.

2.3 Për kapacitetin teknik:

- 1. Furnizime të ngjashme në një vlerë jo më të vogël se 40 % e fondit limit prej 1,998,670 lekë pa tvsh, të realizuara gjatë tre viteve të fundit;

Si dëshmi për pervojën e mëparshme kërkohen:

- I. Kur furnizimet janë realizuar me entet publike duhet të paraqitet kontrata e ngjashme me entin që ka realizuar këto lloj furnizimi e shoqëruar me vërtetimin e realizimit me sukses nga autoriteti kontraktor .

- II. Kur furnizimet e ngjashme janë realizuar me subjekte private, operatori ekonomik duhet të paraqesë faturën përkatëse tatimore të shitjes ku të shënohen datat, shumat dhe sasi të mallrave të furnizuara e firmosur dhe vulosur nga palet .
2. Operatores ekonomik duhet te jene te paisur me liçence nga QKB kodi II.I.B”Shitje me shumice e ushqimeve me origjine shtazore”.
 3. Operatori Ekonomik ofertues qe do te realizoje kete kontrate duhet te jete i pajisur dhe te paraqese çertifikatat perkatese te vlefshme si me poshte:
 1. Çertifikate **ISO 9001:2015 ”Per menaxhimin e cilesise”**objekti i se ciles te jete ne perputhje me objektin e prokurimit,e vlefshme
 2. Çertifikate **H.A.C.C.P ”Per sistemin e Menaxhimit te Autokontrollit”**objekt i se ciles te jete ne perputhje me objektin e prokurimit. e vlefshme **ose ekuivalent i saj**
- Certifikata duhet të jetë e vlefshme dhe e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit, i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtare akreditues, të njohur nga RSH.*
4. Operatori ekonomik duhet të paraqese raport-analiza origjinale ose kopje të noterizuar të lëshuar nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i references për artikujt që prokurohen.
 5. Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrim të paraqesë dokumentacionin provues ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.
 6. Operatori ekonomik duhet të ketë në pronësi ose me qira për periudhën e zbatimit të kontratës objektin njësi tregtare për shitjen e ushqimeve e pajisur me Leje - Higjenosanitare ose nëse është me qira duhet të paraqesin kontratën e qirase të vlefshme për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës dhe të figurojë e regjistruar në QKB si aktivitet.
 7. Subjekti ofertues duhet të ketë në pronësi ose me qira, nëpërmjet aktit të pronësisë ose kontrates notriale te qerese, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, 2 (dy) Mjete transporti te pershtatshem per transportin e produkteve ushqimore , të shoqëruar me leje qarkullimi,police sigurimi,aktkolaudimi, foton perkatese si dhe lejen higjeno-sanitare, ku njeri prej tyre te jete ATP(frigorifer) ndersa tjetri mjet ATV.
 8. Diten e hapjes se tenderit operatores ekonomik ofertues te bejne paraqitjen e mostrave per artikujt me nr. rendor 12, 18, 20, 31, 35, 79, 92. Mosparaqitja e mostrave ose mosperputhja me specifikimet teknike perben kusht per skualifikim.

Të gjithë dokumentat duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara të tyre. Rastet e mosdorëzimit të një dokumenti, ose të dokumentave të rreme e të pasakta, konsiderohen si kushte për skualifikim.

Shtojca 9

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Specifikimi i Materialeve, Skicimet, parametrat teknik etj:

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

1. BUKE GRURI

Bazuar ne STASH 1411\87

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

Treguesit shqisor

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

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

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

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

Forma: e rregullt pa shtypje e deformime.

Pesha e bukës te jete (650 gr).

Lendet e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira ne % jo me shume se 45.

Poroziteti ne % jo me pak se 70.

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

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

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

Buka duhet te jete e prere ne feta dhe e ambalazhuar sipas ligjeve ne fuqi.

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

Buka duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

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

2. ORIZ

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

Klasifikimi: cilësia e parë

Treguesit Organo - Shqisor:

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

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

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

Treguesit Fiziko – Kimik:

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

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

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

Markerimi:

-Emertimi prodhuesit

-Emri produktit

-Pesha neto

-Data prodhimit

-Data skadimit

-Kushtet e vecanta te ruajtjes

3. MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Makarona te thjeshta spageti.

Treguesit Organo - Shqisor:

-Forma: Forme spageti me vrime ne mes, me gjatesi 30 cm, me trashesi 2- 2.4mm.

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

-Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe .

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

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Lageshtia jo me shume se 13%

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

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

4. FASULE

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 organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi

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

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

Ruajtja dhe transportimi

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot thasët vendosen stivë njëri me tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

5. 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 shtamore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %*, jo më shumë se 1.

Ambalazhimi, paketimi dhe markimi

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

Mbi çdo pako shënohet:

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

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

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

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

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-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.

6. KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.

- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02 .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25.
- Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max: 0.30.
- Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhënat e mëposhtme.

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë 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 temperature dhe lagështie.

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. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

7.VAJ LULEDIELLI

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive*: 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(Ēijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit (n_D^{40})*: 1.461-1.468.

Kontaminuesit, jo më shumë se:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Markimi:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

8. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g:* ≤ 2.0 .
- *Peroksidet, mek O_2 /kg:* ≤ 20 .
- *Koeficienti i përthithjes ultraviolett(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 rafraksionit (n^{20}_D):* 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):* 184-196
- *Numri i jodit(Ēijs):* 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj):* ≤ 15

Ndotësit:

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

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- 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:

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

9. UTHULL RRUSHI

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Me bazë rrushi**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E kthjellët dhe pa turbullira.
- *Ngjyra:* karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur.
- *Era dhe shije:* 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 organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap.

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

10. 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 organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

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

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

- Emërtimi i prodhuesit; Emri i produktit; Pësia 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.

11. GJALP

Bazuar ne STASH.....1445\87

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

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

Ngjyra :

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

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

❖ Era dhe shija :

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17

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

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

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

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

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

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

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

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

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

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

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

12. 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 zëvendësimin 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
- 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

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 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 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.

12.1 DJATH KACKAVALL

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 organo-leptike 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 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.

13.VEZË

Bazuar ne STASH 1515-85

Lloji.VEZE PULE

KERKESAT CILESORE

1-Pamja e jashtme. E paster dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

2-Dhoma e ajrit (lartësia),mm, jo me shume se 9

3-E bardha e vezes . E dendur e kulluar dhe e paster pa njolla gjaku (të kontrolluar ne ovoskop).

4- E verdha e vezes. Kompakte e ndodhur ne pozicionin qendror pak e levizshme .Lejohet devijim i vogel nga pozicioni qendror.

5-Era .Pa ere prishje dhe ere tjeter të huaj.

6-Masa.ne gr, jo me pak se 40.

AMBALAZHIMI

-Vezet ambalazhohen ne kartona fole me kapacitet 30 veze secila dhe ne çdo kuti kartoni vendosen 12 cope kartona fole

-Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen .Emri i nderrmarrjes prodhuese ,sasia,data e prodhimit .

14. QUMESHT I FRESKET LOPE

Bazuar ne STAZH 1563\01.07.1988

Lloji: Qumesht per konsum te fresket.

Kerkesat cilesore : Qumeshti per konsum te fresket detyrimisht pasterilizohet ne fabrike sipas procesit teknologjik te percaktuar.Mbase pasterilizimit behet menjehere ftofja e qumshtit me mjete frigoriferike.

Gjate perpunimit dhe transportit te qumeshtit zbatohen te gjitha rregullat higjeno-sanitare e veterinare ne fuqi.

Nuk lejohet perdorimi i lendeve konservuese, neutralizuese dhe i lendeve te huaja ne qumesht.

Qumeshti per konsume duhet te plotesoje keto tregues:

Pamja e jashtme :Leng i nje llojte (homogjen), pa lende te huaja qe duken e notojne ose bien ne funde.

Ngjyra :E bardhe e njellojte me nuance te lehte te verdhe.

Shija dhe era :E kendeshme, lehtesisht e embel, me shije te lehte zierje, pa shije dhe ere te huaj.

Treguesit fiziko-kimike dhe mikrobiologjike:

- Dentesia ,ne 20°C jo me pake se.....1.029
- Permbajtja e yndyres,%,..... 3.5 ± 0.1
- Aciditeti ne grade Tjorner, jo me shume se20
- Lendet e thata pa yndyre,%, jo me pake se.....8.5
- Prova e pasterilizimit (prova e fosfatazes dhe periksidazes)n e g a t i v e
- Mikroelementet, mg/1 jo me shume se;
 - Arseniku.....0.1
 - Bakri.....0.5
 - Plumbi.....0.2
 - Zinku.....5
- Temperatura, °C, jo me e larte se.....10
- Pastertia Nuk lejohen, papasterti qe mbeten mbi siten e mendafshet ose mbi marle te pambukte te kthyer dyfish.
- Ngarkesa mikrobike.....Sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Amballazhimi dhe etiketimi

Qumeshti per konsum te fresket ambalazhohetne :

-Shishe qelqi 1000 ml dhe 500ml

-Qese polietileni te ngjitura me saldim te nxehte 1000 ml e 500 ml

-Kuti kartoni polietilenizuar te ngjitura 1000 ml e 500 ml.

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

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire, te pastera, te thata e pa ere te huaj.

Materiali qe perdoren per ambalazhet e qumshtit duhet te jene sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare te percaktuar ne standarte perkatese.

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

± 20 ml per ambalazhet 1000 ml

±15 ml per ambalazhet 500 ml

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

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

15. MIELL GRURI

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

Klasifikimi

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

Treguesit shqisor:

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

Treguesit Fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë,%jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë,% jo më shumë se 0.1.*
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
 - *Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.*
 - *Në sitën e mëndafshtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
- *Përzierje metalike: Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*
- *Proteina (Nx5,7): minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.*

- Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, 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 ngjyresit dhe ëmbëlsuesit”.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
 - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
 - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
 - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
 - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

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

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është 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 lehtë ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

Etiketimi:

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

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.

16. 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 njërin 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 të 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 që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjavit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:* e këndshme, karakteristikë e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë 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 (NH_3)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH*: 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H_2S)*: 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 mishi.

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 të thërrë në 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike 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 njëjtët 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 në fuqi.

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

Mishi i viçit të 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.

17. 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 kllোকsës 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 organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet 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 pules 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 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.

18. SALLAM

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorë 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 organo-leptike 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-shqisore 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.

19. PROSHUTË VICI

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

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

Kërkesat cilësore

Treguesit 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 organo-leptike 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,
- Pështa netto 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 amballazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Proshuta për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore 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 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

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

20. REÇEL

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 njëllotë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa fluska 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 njëllotë, 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 ngjyresve 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 organo-leptike 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, garantohej nga prodhuesi deri në 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.

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.

21. ÇOKOKREM ose ekuivalente me te

Treguesit organoliptike

Ambalazhimi:

Të jetë me ambalazhi plastik me masë 900-1000 gr. Në ambalazh të vendoset etiketa ku shënohen:

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

Era dhe shija:

Te ketë erë dhe shije normale, pa erë myku ose shije të tjera të huaja, të tharta etj.

Pamja e jashtme:

Masë homogjene në formë kremi deri në viskoze pa lende të huaja, ngjyrë karakteristike e çokollates.

Treguesit Fiziko-Kimike

Yndyrë jo më pak se 14% Sheqer jo më pak se 55 Përmbajtja e kakaos jo më pak se 10%. Acid laktik jo më shumë 1% Përmbajtja e lageshtisë jo më shumë se 24%. Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara. Mikroorganizma patogjene nuk lejohen. Produkti duhet të jetë i shoqëruar me raport të rregullt analize sipas legjislacionit në fuqi.

22. SODA E BUKËS

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 higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat Dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

20. ÇAJ MALI (Natyral)

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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 përmbajë treguesit e mësipërm.

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

“ 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 thatë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner*, jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %*, 2 ± 0.1 .

- *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së.

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

FILETO PULË (TË FRESKETA)

1. Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.
2. Ndarja anatomike: Fileti i i pulës do të përbëhet vetem nga kofsha e pulës.
3. Kontrolli veterinar: Pulat të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore. Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.

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

SALLAM (SALSIÇE)

Me perberje mish lope, vici ose pule, i pakeluar ne pako treshe celphone, nga 250 gr secila i fresket dhe i paisur me certifikate nga AKU-ja, te mos permbaje shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mishi të jetë ngjyrë rozë dhe të ketë erë të këndëshme. Malli të jetë i shoqëruar me certifikatë cilesie me te gjithë parametrat.

KREMVICE

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

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

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 organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- 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

Kremvicet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore 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 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

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

KONSERVA SARDELE NË VAJ ULLIRI

Bazuar në SSH 1517:1987 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:

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e këtyre konservave, duhet të 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 organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit e konservuar në vaj vendosen 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 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 original, 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 garantohen nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit.

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

MAJA BUKE E PRESUAR

Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Cilësi e parë

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

“GJIZA PA KRIPE”

STASH 1424/87

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

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

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

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

1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68

2-Yndyrë ne e % , jo me pak se

3. Analiza mikrobiologjike

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

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të vazuara me mase 0.5 kg. (sipas kërkesës së entit). Mbi çdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilën shënohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

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

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

“HUDHRA”

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

Klasifikimi:

- **Cilësi e parë**

Treguesit cilësorë

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

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

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

Duhet të shoqërohet me raport analizë 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

“PURE DOMATEJE”

Bazuar ne Stash 1429-87

Pamja e jashteme:Me sipërfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.

Ngjyra :e kuqe .e njellojte, karakteristike e zarzavatit te perdorur e te ziera.

Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj. Shija te jete e pelqyeshme,pa shije te hidhur ose çfardo shije tjetër te huaj.

Treguesit kimike:

Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete : Marketimi Emertimi i produktit Emertimi i prodhuesit Pesha neto ose vellimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit Kushtet e veçanta te ruajtjes. 25 Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

LENG PULPOZ DOMATE

Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

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

Ruajtja dhe transportimi

Ruhet në vende të freskëta ose në kushte frigoriferike. Afati i garancisë është deri në një vit nga data e prodhimit. Transporti të 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.

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.

“RIGON”

Bazuar në SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

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

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

“PIPER I ZI”

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

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

Klasifikimi

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

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

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

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

“BISKOTA”

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Të zakonshme**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

Ambalazhimi dhe markimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

LENG FRUTASH

Në etikë duhet të kenë një tregues të caktuar të përmbajtjes së sheqerit, sakaroza aciditeti i lëngut duhet të jetë nën 1% të shprehur me acid citrik tek frutat, por kjo është në varësi të frutit të përdorur.

PESHK I FRESKET

Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendësimin e aneksit i, të urdhrit nr.234, dt. 20.05.2014 për miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja e jashtme* : Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka*:

- *Goja*: E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
- *Sytë*: Të qartë dhe të ndritshëm.
- *Kapakët e velzave*: Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
- *Velzat*: Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi*:
 - *Mukusi*: Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrefikimi.
 - *Luspat*: Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
 - *Vrima anale*: Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra*: E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt*: Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit*: E ngjeshur dhe elastike.

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

Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja

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

Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërrmuar. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Çdo parti peshku për konsum shoqërohet me raport analizë në të cilat përcaktohet cilësia dhe gjendja e tyre e mirë shëndetësore për treg, për përpunim dhe për ruajtje.

Malli 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.

24. PERIME:

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

a. Domate:

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.
- *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të plasura e të vrara lehtësisht:* Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:*
 - *Për të hershmet:* 5.
 - *Për të mesmet e të vonat:* 7.
 - *Për të mesmet e të vonat*
 - *ore (gjatësia):* 5.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

b. Specat:

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se:* 3.
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.
- *Gjatësia, cm:*
 - *Për të gjatat:* Mbi 10.
 - *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

c. Tranguj:

Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- *Përbërja e brendshme e tulit:* Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.
- *Madhësitë:*
 - o Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
 - o Gjatësia, cm: Nuk lejohen.
- *Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.*
- *Të prekura nga insektet, të kalbura:* Nuk lejohen.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi ose ekuivalentin e tij.

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

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

d. Bizele Koker:

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

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

Treguesit shqisorë:

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

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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

f. Patellxhan:

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskëta, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pa vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të kalbura, të mykura, të ngrira:* Nuk lejohen.
- *Madhësia, cm:*
 - a) *Diametri, jo më shumë se:*
 - Për të gjatat: 5
 - Për të rrumbullaktat: 12
 - b) *Gjatësia: 15-20.*
- *Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4.*

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

e. Laker: Stash 1758-88.

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

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

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

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

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

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

f. “Lulelakër”

Bazuar në SSH 1788:1988 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 lulelakrës, 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 organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

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

g. “Patate”

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.
 - a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.
 - b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.
 - c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:
 - Për veroret: 10.
 - Për dimëroret: 15.
- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se:* 250.
- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:*
 - *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen:* Nuk lejohen.
 - *Të mbira:*
 - Për veroret: Nuk lejohen.
 - Për dimëroret: 1.
 - *Nga krymbi tel:* Nuk lejohen.
 - *Nga djegie dielli:* Nuk lejohen.
 - *Nga bryma e ngrirje:* Nuk lejohen.
 - *Nga sëmundje:*
 - *Kroma e njolla ndryshku:* 1.
 - *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tulit:* Nuk lejohen.
 - *Të kalbura:* Nuk lejohen.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

h. Karrota

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të pastra, të pa drunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të pa çara e pa çatej. Të pa deformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5.
- *Masa vegetative, cm, jo më shumë se:* 15.
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se :* Nuk lejohen.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit 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.

j. Qepë të thata

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Lloji: Cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e ngjyra:* Karakteristikë e qepës së bardhë të thatë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë e qepës pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Ngarkesa mikrobiale:* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- *Të ngjira, të kalbura e të mykura* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

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

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

Qepa e njomë

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pa vyshkura e pa karabush.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera.
- *Dëmtime mekanike* nuk lejohen.
- *Gjethet të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë e të kalbur* nuk lejohen.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

k. “Kungull”

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

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

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

l. “Spinaq”

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të njoma e të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara e të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.
- *Gjatësia e tufës, cm:*

- *Për spinaqin e serrës: Mbi 30.*
- *Për spinaqin e fushës: Mbi 20-30.*
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1.*
- *Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura: Nuk lejohen.*

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

SALLATE JESHILE

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

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

II. “Majdanoz”

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

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

FRUTA:

a. MOLLE

Stash 1752 . 88

Lloji: Molle Cilesia e pare

Pamja e jashtme: Te fresketa me zhvillim normal, te shendosha, me forme ngjyre e shije te kultivarit pa deformime, pa ere e shije te huaj.

b.,Pjeshka,Rrush, Pjeper, Portokalle etj.

Madhesia e Kokres: E prere gjerazi jo me pak se 60 m/m

Nuk Lejohen: Demtime mekanike, te prekura nga semundjet, te kalbura,te ngrira, njolla kalbezimi, demtimet e sipërme, gunga, krimba ne brendesi

Amballazhimi: Te jene te amballazhuara me arka kartoni ose kaucuku .

Transporti: Do te behet me mjetet e shitsit deri ne magazinën e Konviktit shkolla e mesme

Verifikimi Cilesor : Do te behet nepermjet kontrollit organo leptik .

LIMONI

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thatë në të athët, pa shije të hidhur.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin.

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

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

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

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

MOLLA

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta. Pa erë e shije të huaj
- *Madhesia e kokrres (prerë gjërazi, në diametrin më të madh):*
 - o *Kultivaret me kokerr të zgjatur jo më pak se: 70 mm.*
 - o *Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo më pak se: 80 mm.*
 - o *Kultivaret me kokerr të vogël jo më pak se: 60 mm.*
- *Dëmtime mekanike nuk lejohen:*
 - o *Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.*
 - o *Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lëndë të huaja nuk lejohen .*
 - o *Nga krimbi (pa galeri në brendësi) nuk lejohen.*
 - o *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja) nuk lejohen.*
 - o *Të gjitha dëmtimet e sipërme nuk lejohen.*
 - o *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.*
 - o *Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.*
 - o *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.*

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

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

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

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

PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga semundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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

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

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

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

BANANE

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* freskëta, me zhvillim normal, në tufe, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit të jetë mesatare.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- Gërvishtje të lëkurës nuk lejohen.
- Zbutje të lëkurës nuk lejohen.

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

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

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

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

MANDARINA

Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se:*

- *Për satsumat:* 50.
- *Për të tjerat:* 45.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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

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

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

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

PJESHKA

Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija:* Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- Madhësia e kokrrave (Diametri më i madh), mm:
 - Të hershme: 50.
 - Gjysëm të hershme: 55.
 - Të vona: 60.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se:* nuk lejohen.
- *Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre, %, jo më shumë se:* 5.
- *Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja:* Nuk lejohen.

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

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

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

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

PJEPR

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

“Dardha”

Kerkohet cilesia e pare, me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht. - Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata. - Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partise se mallit. - Nuk lejohet te jene me semundje. - Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen. Frutat ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra.

“KIVI”

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije karakteristike të kultivuarit.
- *Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura, nuk lejohen.*

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

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

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

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

“KUMBULLA”

Bazuar në SSH 1800:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me zhvillim normal, me formë tipike të kultivarit, me konsistencë të fortë të tulit. Të freskëta e të pastra.
- *Ngjyra, shija dhe era:* Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Pjekuria teknike:*
 - o Të papjekura, %, jo më shumë se: 1.
- *Përzierje kultivarësh dhe me formë jo tipike, %, jo më shumë se: 1.*

- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se*
 - o *Organike: 0.5.*
 - o *Jo organike: Nuk lejohen.*
- *Të fermentuara, të mykura, të thara e të prekura nga insektet dhe sëmundjet: Nuk lejohen.*

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

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

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

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

“LULESHTRYDHE”

Bazuar ne SSH 2098:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme :* Të pastër e të plotë. Me pjekuri e ngjyrë tipike të Kultivarit. Me kupë dhe me bisht por jo më të gjatë se 2 cm. Të pa larguara dhe pa erë e shije tjetër të huaj. Lejohen deri 5 % e sasisë së frutave të mënjanojnë karakteristikat e pamjes së jashtme por të pa kalbura dhe t’u përgjigjet frutave të cilësisë së dytë.
- *Pjekuria:* Frutat të jenë në pjekjen e vjeljes dhe në ngjyrën karakteristike të kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës, mm; (Diametri më i madh, gjërësor, jo më pak se: 25.*
- *Dëmtimet, % nga sasia e frutave, jo më shumë se:*
 - o *mekanike, zbutje e shtypje:* Nuk lejohen.
 - o *Nga sëmundje dhe dëmtues:* Nuk lejohen.
 - o *Nga vetëngrohja:* Nuk lejohen.
 - o *Nga djegie diellore:* Nuk lejohen.
 - o *Ndotje të frutave me dhe:* Nuk lejohen.

Nuk lejohet larja e frutave.

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

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

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

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

“Arra”

Kërkesat cilësore

Pamja: Te jene te thata, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 50gr - 100gr. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

Artikujt e mesiperme te shoqerohen me certifikaten e origjines, certifikaten e cilesise. Keto artikuj te jene te cilesise se pare.

“KAKI” (HURMA)

Bazuar ne SSH 1780:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Cilësia e parë, e freskët**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme dhe ngjyra:* Me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja. Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës(diametri më i madh gjerësor), mm,* jo më pak se 65.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %,* jo më shumë se 2.

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

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

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

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

“QERSHI”

Bazuar ne SSH 1732:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.
- *Ngjyra, era dhe shija:* Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.
- *Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje, %,* jo më shumë se 5.
- *Pjekuria:* Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrrave pa bishta.
- *Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja:* Nuk lejohet.

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

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

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

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

“RRUSH”

Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra, pjekuria:* Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pa zhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.
- *Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se:*
 - o *Për llojet e hershme:* 14.
 - o *Për llojet e vona:* 16.
- Nuk lejohen lëndë të huaja.
- Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara.

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

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

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

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

“SHALQI”

Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria e ngjyra:* Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë e i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe.
- *Masa e kokrës, kg:* Mbi 3.

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

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

“BISHTAJA”(Mashurka)

Bazuar ne STASH 1491-88

Treguesit cilësorë: l.Pamja e jashtme Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara.

Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjzuara e pa fije. 36 Gjatësia në cm -Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm - Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet) Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues. Ngjyra Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë. Ndërtimi i frutit Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi. Lloji i prodhimit.

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

KUJDES

Specifikimet teknike nuk duhet të kenë asnjë kërkesë apo referencë të ndonjë markë apo emër i veçantë, patentë, vizatim ose tip, origjinë specifike, prodhues ose sipërmarrës shërbimi, përveç rasteve kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme, e përshkrimit të kërkesave, me kusht që fjalët “ose ekuivalent” të përfshihen detyrimisht në këto specifikime.

Shtojca 10

[*Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor*]

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

Afatet e lëvrim: nga data e lidhjes së kontratës deri me 31.12.2021.

Shënim: I gjithë materiali i përgatitur dhe i redaktuar do të përkthehet nga përkthyes i licencuar i gjuhës angleze

Shtojca 11

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

**PLANIFIKIMI I
KONTRATAVE NË MARRËVESHJEN KUADËR**

☐ Mall: Numri total i kontratave sipas Marrëveshjes Kuadër _____		
Kontrata Nr.	Titulli i Kontratës	Përshkrim i shkurtër i kontratës
01	_____	_____
02	_____	_____
03	_____	_____
...	_____	_____

Shtojca 12

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

NJOFTIM STANDARD PËR OFERTUESIN E SKUALIFIKUAR³

[vendi dhe data]

[emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

[Adresa e ofertuesit]

I/E Nderuar, Z/Zj. <emri i kontaktit>

Ju falenderoj për pjesëmarrjen në procedurën e lartpërmendur të prokurimit publik. Procedura e kryer në përputhje me Ligjin nr. 9643 datë 20.11.2006, Për Prokurimet Publike.

Oferta juaj u vlerësua me kujdes sipas kushteve dhe kërkesave të përcaktuara në njoftimin e kontratës dhe në dosjen e ofertës. Me keqardhje ju informoj se u s'kualifikuat sepse oferta e dorëzuar nga ju u refuzua për shkak të arsyes (-ve) së/të mëposhtme:

Nëse mendoni se Autoriteti Kontraktor ka shkelur LPP ose RrPP gjatë procedurës së prokurimit publik, atëherë keni të drejtë të filloni një procedurë rishikimi siç parashikohet në Kreun VII të LPP-së.

Edhe pse nuk mundëm të përdornim shërbimet tuaja në këtë rast, besoj se do të vazhdoni të jeni i interesuar në nismat tona të prokurimit.

Me respekt
< Emri >

³ Ky njoftim duhet të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore .

Shtojca 13

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

FORMULARI I NJOFTIMIT TE FITUESIT

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues]

Procedura e prokurimit:

Numri i referencës së procedurës/lotit:

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [Sasia ose qëllimi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Publikime të mëparshme (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit: çmimi më i ulët ☐ oferta ekonomikisht më e favorshme ☐

Njoftojme se, kane qenë pjesëmarrës në procedurë këta ofertues me vlerat përkatëse të ofruara:

1. _____	_____
<i>Emri i plotë i shoqërisë</i>	<i>numri i NIPT-it</i>

Vlera _____
(me numra dhe fjalë)

2. _____	_____
<i>Emri i plotë i shoqërisë</i>	<i>numri i NIPT-it</i>

Vlera _____
(me numra dhe fjalë)

Etj. _____

Janë skualifikuar ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____	_____
<i>Emri i plotë i shoqërisë</i>	<i>numri i NIPT-it</i>

2. _____	_____
<i>Emri i plotë i shoqërisë</i>	<i>numri i NIPT-it</i>

Përkatësisht për arsyet e mëposhtme:

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë *[emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues]* se oferta e paraqitur, me një vlerë të përgjithshme prej *[shuma përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra]*/pikët totale të marra *[_____]* është identifikuar si oferta e suksesshme.

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

Në rast se nuk pajtoheni me këtë kërkesë, ose tërhiqeni nga nënshkrimi i kontratës, 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 58 të Ligjit nr.9643 datë 20.11.2006 "Për prokurimin publik", i ndryshuar.

Njoftimi i Klasifikimit është bërë në datë _____

Ankesa: ka ose jo _____

(nëse ka) ka marrë përgjigje në datë _____

[Titullari i autoritetit kontraktor]

Shtojca 14

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor në rastin e marrëveshjes kuadër]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e operatorëve ekonomikë të shpallur fitues]

1. _____
2. _____
3. _____

* * *

Procedura e prokurimit: _____

Numri i referencës së procedurës/lotit:

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [Sasia, objekti , kohëzgjatja e kontratës etj]

Publikime të mëparshme (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

Kriteret e përzgjedhjes së fituesit: ☐ oferta ekonomikisht më e favorshme ☐ çmimi më i ulët

Njoftojmë se, kanë qenë pjesëmarrës në procedurë këta operatorë ekonomikë, me shumatoren e çmimeve për njësi të ofruar/ me vlerat përkatëse të ofruara:

1. _____	_____
<i>Emri i plotë i shoqërisë</i>	<i>numri i NIPT-it</i>

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/vlera _____
(me numra dhe fjalë)

2. _____	_____
<i>Emri i plotë i shoqërisë</i>	<i>numri i NIPT-it</i>

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/vlera _____
(me numra dhe fjalë)

Etj. _____

Janë skualifikuar operatorët ekonomikë të mëposhëm:

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

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

Perkatësisht për arsyet e mëposhtme:

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë se janë identifikuar si operatorë ekonomikë të suksesshëm:

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

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/Vlera _____/Pikët totale të marra _____
(me numra dhe fjalë)

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

Shumatorja e çmimeve për njësi të ofruar/Vlera _____/Pikët totale të marra _____
(me numra dhe fjalë)

Etj. _____

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqiteni pranë [emri dhe adresa e autoritetit kontraktor dhe referenca e kontaktit], brenda _____ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi për të lidhur draft marrëveshjen.

Njoftimi i Klasifikimit është bërë në datë _____

Ankesa: ka ose jo _____
(nëse ka) ka marrë përgjigje në datë _____

[Titullari i autoritetit kontraktor]

KUSHTET E PËRGJITHSHME

Mallrat –Kërkesë për propozim

Neni 1: Qellimi

- 1.1 Këto kushte të përgjithshme të kontratës (KPK) do të zbatohen për blerjen e Mallrave të prokurara me anë të procedurës me negociim.
- 1.2 Ligji për Prokurimin Publik në Republikën e Shqipërisë parashikon se dispozitat e Kodit Civil Shqiptar do të zbatohen për kontratat e prokurimit publik. Disa dispozita të Kodit Civil janë rishprehur në KPK me qëllim që të rrisin transparencën e kushteve të kontratës. Megjithatë, citimi i disa dispozitave këtu nuk mohon në asnjë mënyrë zbatimin e dispozitave të tjera të Kodit Civil të kësaj kontrate.
- 1.3 Në mënyrë të ngjashme, disa dispozita të Ligjit mbi Prokurimin Publik janë rishprehur në KPK me qëllim që të rrisin transparencën e ligjit që rregullon prokurimin publik. Megjithatë, citimi i disa dispozitave këtu nuk mohon në asnjë mënyrë zbatimin e dispozitave të tjera të Ligjit mbi Prokurimin Publik mbi të drejtat, detyrat dhe detyrimet e palëve.
- 1.4 KPK do të zbatohen deri në atë masë që të mos lënë mënjane kushtet ose dispozitat e paraqitura në pjesë të tjera të kontratës.
- 1.5 Kushtet e kontratës përfshijnë gjithashtu Kushtet e Veçanta të Kontratës (KVK). Në rast se ka një konflikt midis KPK dhe KVK, KVK do të mbizotërojnë mbi KPK.

Neni 2: Përkufizime

- 2.1 “kontratë” do të thotë marrëveshja e shkruar e lidhur midis Autoritetit Kontraktor dhe Kontraktuesit që përbëhet nga Dokumentat e Tenderit duke përfshirë KPK dhe KVK, të gjitha shtojcat dhe formularët e plotësuar dhe të gjitha dokumentat e tjera që përfshihen në referimin e çdo dokumenti.
- 2.2 “çmim kontrate” do të thotë çmimi që i paguhet Kontraktuesit sipas kontratës për zbatimin e plotë dhe të përpiktë të detyrimeve të tij kontaktore.
- 2.3 “Incoterms” 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.
- 2.4 “Lëvrimi” do të thotë të gjitha aktivitetet dhe veprimet që mundësojnë marrjen e Mallrave në vendin e shpërndarjes siç specifikohet në kontratë si paketimi, transportimi, sigurimi, tarifat, procedura doganore, ngarkimi dhe shkarkimi, instalimi, mbledhja, bashkimi, kontrollimi i veprimeve dhe mbikëqyrja e gjithë kësaj veprimtarie.
- 2.5 “Autoriteti Kontraktor” do të thotë Autoriteti Kontraktor që është pjesë e kësaj kontrate dhe sipas dispozitave të kësaj kontrate blen Mallrat. Ky term kudo që përdoret ka kuptim të njëjtë me atë të përkufizuar në ligj.

- 2.6 “Kontraktues” do të thotë personi fizik ose juridik që është palë e kësaj kontrate dhe sipas dispozitave të kësaj kontrate furnizon Mallrat.
- 2.7 “Palë (t)” do të thotë nënshkruesit e kontratës.
- 2.8 “Mallrat” do të thotë materialet e papërpunuara, produktet, makineritë dhe pajisjet, objektet në formë të ngurtë, të lëngshme ose të gaztë.
- 2.9 “Shërbimet e lidhura me to” do të thotë shërbimet ndihmëse ose të paparashikuara të furnizimit të Mallrave, si transportimi, instalimi, mirëmbajtja, trajnimi, shërbimet mbështetëse ose detyrime të ngjashme në lidhje me furnizimin e Mallrave.
- 2.10 “Objekt i kontratës” do të thotë të gjitha Mallrat dhe Shërbimet e lidhura me to që Kontraktuesi do të sigurojë sipas kushteve të kontratës.
- 2.11 “Standarde Teknike” do të thotë specifikimet e aprovuara nga një organ i posaçëm standardizimi për zbatimin e vazhdueshëm ose të përsëritur. Standarde të tilla përdoren si rregulla, rregullore ose përkufizim të karakteristikave për të siguruar se materialet dhe shërbimet e procesuara i përgjigjen qëllimit.

Neni 3: Hartimi i Kontratës

- 3.1 Njoftimi i ofertës fituese do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.
- 3.2 Egzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës duke trupëzuar të gjitha marrveshjet midis palëve.

Neni 4: Praktikat e Korrupsionit, Konflikti i Interesit dhe Kontrolli i Procesverbaleve

- 4.1 Autoriteti Kontraktor mund t’i kërkojë gjykatës të deklarojë të paligjshme kontratën nëse zbulon se Kontraktuesi ka kryer veprime korruptive. Veprimet korruptive përfshijnë veprimet e përshkruara në Nenin 26 të Ligjit mbi Prokurimin Publik.
- 4.2 Kontraktuesi nuk duhet të ketë lidhje (të tashme ose të shkuara) me asnjë konsulent ose ndonjë ent tjetër që ka marrë pjesë në përgatitjen e Dokumentave të Tenderit për këtë prokurim.
- 4.3 Kontraktuesi duhet të lejojë Autoritetin Kontraktor të inspektojë llogaritë dhe regjistrat që kanë lidhje me zbatimin e kontratës ose t’i kontrollojë ato me anë të kontrollorëve të emëruar nga Autoriteti Kontraktor.

Neni 5: Informacioni Konfidencial

- 5.1 Kontraktuesi dhe Autoriteti Kontraktor duhet të mbajnë në konfidencë të gjitha dokumentat, të dhënat dhe informacionet e tjera të dhëna nga pala tjetër në lidhje me kontratën.

- 5.2 Kontraktuesi mund t'i japë nënkontraktuesit dokumenta të tilla, të dhëna ose informacione të tjera që merr nga Autoriteti Kontraktor deri në masën e kërkuar për nënkontraktuesin të kryejë punën e tij sipas kontratës. Në rast të tillë, Kontraktuesi duhet të përfshijë në kontratën e tij me nën-Kontraktuesin një dispozitë që parashikon ruajtjen e konfidencialitetit siç thuhet në Paragrafin 5.1 më sipër.

Neni 6: Pronësia Intelektuale

- 6.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, të gjitha të drejtat e pronës intelektuale të siguruara nga Kontraktuesi gjatë zbatimit të kontratës do t'i përkasin Autoritetin Kontraktor i cili mund t'i përdorë ato sipas gjykimit të tij.
- 6.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, Kontraktuesi, pas përfundimit të kontratës, duhet t'i parashtojë Autoriteti Kontraktor të gjitha raportet dhe të dhënat si hartat, diagramet, skicimet, specifikimet, planet, statistikat, llogaritjet dhe regjistrat mbështetës ose materialet e fituara, mbledhura ose përgatitura nga Kontraktuesi gjatë zbatimit të kontratës. Kontraktuesi mund të mbajë kopje të këtyre dokumentave dhe të dhënave, por nuk duhet t'i përdorë për qëllime që s'kanë lidhje me kontratën pa leje paraprake me shkrim nga Autoriteti Kontraktor.
- 6.3 Kontraktuesi duhet të shkarkojë Autoritetin Kontraktor nga përgjegjësia për shkelje të të drejtave të pronësisë intelektuale që mund të dalin nga prodhimi ose shpërndarja e Mallrave sipas kontratës.
- 6.4 Në rast se ngrihet ndonjë pretendim ose padi kundër Autoritetit Kontraktor në lidhje me ndonjë shkelje të pronësisë intelektuale të shkaktuar nga zbatimi i kontratës ose nga përdorimi i Mallrave të furnizuara sipas kontratës, Kontraktuesi duhet t'i japë Autoritetit Kontraktor të gjitha provat dhe informacionin në posedim të Kontraktuesit që kanë të bëjnë me këtë padi apo pretendim.

Neni 7: Origjina e Mallrave

- 7.1 Nuk ka asnjë kufizim për kombësinë e origjinës së mallrave, përveç atyre që mund të jenë përcaktuar në ndonjë Rezolutë të Asamblesë së Përgjithshme të Kombeve të Bashkuara.
- 7.2 Kontraktuesi mund të jetë i detyruar të verifikojë origjinën e mallrave.
- 7.3 Për qëllime verifikimi, "origjinë" do të thotë vendi ku mallrat janë nxjerrë, ose prodhuar. Mallrat janë prodhuar kur, nëpërmjet përpunimit, procesimit, ose mbledhjes së mjaftueshme të komponentëve, rezulton një produkt i ri i njohur në tregti që është mjaft i ndryshëm në karakteristikat bazë ose në qëllim apo përdorim nga komponentët e tij.
- 7.4 Origjina e mallrave ka dallim nga kombësia e Kontraktuesit ose nënkontraktuesit që siguron mallrat.

Neni 8: Qëllimi i Furnizimit dhe Përshtatshmëria e Mallrave me Specifikimet

- 8.1 Kontraktuesi duhet të dorëzojë Mallrat në përputhje me cilësinë, sasinë dhe llojin e specifikuar në kontratë, si dhe të vendosura dhe paketuara në mënyrën e përcaktuar në kontratë.
- 8.2 Mallrat nuk janë në përputhje me kontratën, nëse ato nuk janë të përshtatshme për përdorimin e posaçëm të parashikuar në kontratë. Kur nuk është e mundur të përcaktohet një gjë e tillë, thuhet se Mallrat nuk janë në përputhje me kontratën nëse ato nuk janë të përshtatshme për përdorimin për të cilin shërbejnë zakonisht sendet e tjera të të njëjtit lloj.
- 8.3 Nëse shitja është bërë në bazë të një modeli ose kampioni, shitësi (Kontraktuesi) duhet të dorëzojë sendet që kanë të njëjtat cilësi si të modelit ose kampionit.

Neni 9: Përputhshmëria e Mallrave me Standardet Teknike

- 9.1 Mallrat e furnizuara sipas kontratës duhet të jenë konform kodeve dhe Standardeve Teknike të parashikuara në specifikimet teknike. Nëse gjatë ekzekutimit të kontratës, ka ndryshime në kodet përkatëse ose në Standardet Teknike, këto ndryshime do të zbatohen vetëm pas aprovimit nga Autoriteti Kontraktor.
- 9.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet nga ndonjë dispozite tjetër e kontratës, kur nuk është përcaktuar asnjë Standard Teknik përkatës në specifikimet teknike, Mallrat duhet të jenë konform Standardeve Teknike ndërkombëtare. Nëse nuk ekzistojnë Standarde Teknike ndërkombëtare, Mallrat duhet të jenë konform Standardeve Teknike përkatëse Shqiptare.
- 9.3 Kontraktuesi nuk mban përgjegjësi për gabime në skicim, të dhëna, vizatim ose çdo aspekt tjetër të specifikimeve teknike të dhëna nga Autoriteti Kontraktor me përjashtim të rastit kur gabimi ishte aq i dukshëm sa Kontraktuesi duhet ta kishte parë dhe këshilluar Autoritetin Kontraktor për të.
- 9.4 Shitësi (Kontraktuesi) nuk mban përgjegjësi për defekte të Mallrave për të cilat Autoriteti Kontraktor ishte në dijeni në momentin e lidhjes së kontratës ose nuk ishte në dijeni për faj të tij, me përjashtim të rastit kur defektet kanë të bëjnë me cilësinë e Mallrave të specifikuar sipas kontratës ose përfaqësimin e reklamës se shitesit (Kontraktuesit).

Neni 10: Pjesët e Këmbimit

- 10.1 Nëse është e parashikuar në kontratë, Kontraktuesi duhet të përfshijë me Mallrat e lëvruara një sasi pjesësh këmbimi, në përputhje me specifikimet teknike dhe çdo dispozitë përkatëse të kontratës.
- 10.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe, pjesët e këmbimit do të dorëzohen bashkë me Mallrat.
- 10.3 Kontraktuesi duhet të garantojë disponueshmërinë e pjesëve të këmbimit për një periudhë të specifikuar në ofertën e tij dhe të barabartë me jetëgjatësinë e përdorimit të Mallrave.

- 10.4 Në rast të një vendimi të ndërprerjes së prodhimit të pjesëve të këmbimit, Kontraktuesi duhet të njoftojë Autoritetin Kontraktor brenda një kohe të arsyeshme/mjaftueshme për t'i lënë mundësi atij që të prokurojë sasi të mjaftueshme për përdorim të mëvonshëm.
- 10.5 Pas ndërprerjes së prodhimit të pjesëve të këmbimit, Kontraktuesi duhet t'i japë pa pagesë Autoritetit Kontraktor, nëse ai e kërkon, çdo prodhim, vegël, skicim të pjesëve të këmbimit të përdorura në prodhimin dhe mirëmbajtjen e Mallrave.

Neni 11: Ambalazhimi

- 11.1 Kontraktuesi duhet të dorëzojë Mallrat të vendosura dhe të ambalazuara në mënyrën e përcaktuar në kontratë.
- 11.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet nga ndonjë nen tjetër i kontratës, mund të thuhet se Mallrat nuk janë vendosur dhe pakeluar në përputhje me kontratën nëse ato nuk janë vendosur dhe pakeluar në të njëjtën mënyrë që bëhet zakonisht për gjërat e të njëjtit lloj ose, nëse mënyra e zakonshme nuk është e disponueshme, në një mënyrë që është e përshtatshme për ruajtjen dhe mbrojtjen e Mallrave.

Neni 12: Testimet dhe Inspektimet

- 12.1 Kontraktuesi duhet të bëjë të gjitha testet dhe inspektimet e kërkuara nga dispozitat e kontratës. Kosto e këtyre testeve dhe inspekteve duhet të financohet tërësisht nga Kontraktuesi brenda kushteve të çmimit të kontratës
- 12.2 Me shpenzimet e tij, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ndjekë testimet dhe/ose inspektimet.
- 12.3 Autoriteti Kontraktor gjithashtu mund t'i kërkojë Kontraktuesit të bëjë teste ose inspekte shtesë të paparashikuara në kontratë por të gjykuara të nevojshme për të verifikuar se Mallrat janë konform specifikimeve dhe kushteve të kontratës. Autoriteti kontraktor do të mbajë përgjegjësi për koston e këtyre testeve. Më tej, nëse këto teste ndalojnë progresin e punës së Kontraktuesit, Autoriteti Kontraktor do të pranojë të ndryshojë grafikun e lëvrimit.
- 12.4 Autoriteti Kontraktor do të refuzojë çdo Mall që nuk e kalon testimin dhe/ose inspektimin ose nuk është konform specifikimeve teknike dhe kushteve të kërkuara në zbatimin e kontratës.
- 12.5 Ekzekutimi i testeve, apo inspektimi i Mallrave nuk e shkarkojnë Kontraktuesin nga garancitë apo detyrimet e tjera sipas kontratës.

Neni 13: Kushtet e Dorëzimit

- 13.1 Kontraktuesi është i detyruar të kryejë të gjitha aktivitetet dhe veprimet e dorëzimit përveçse kur Kontraktuesi përjashtohet në mënyrë specifike nga një aktivitet ose veprim i tillë nga ndonjë dispozitë e kontratës. Nëse një Incoterm përdoret për të përshkruar

detyrimet e palëve, termi do të ketë kuptimin që i ka dhënë botimi i fundit i *Incotermave* botuar nga Dhoma Ndërkombëtare e Tregtisë.

13.2 Vendi i dorëzimit të Mallrave do të jetë sipas specifikimit të kontratës.

13.3 Koha e dorëzimit të Mallrave dhe data e përfundimit të Shërbimeve të lidhura me to do të jetë sipas specifikimit në kontratë.

13.4 Dorëzimi i Mallrave duhet të bëhet gjatë orarit të punës me përjashtim të rastit kur kjo kërkesë bie ndesh me ndonjë dispozitë të kontratës.

13.5 Kontraktuesi është i detyruar të njoftojë Autoritetin Kontraktor brenda një periudhe kohore të arsyeshme për dorëzimin e Mallrave përpara arritjes së tyre.

Neni 14 Transportimi i Mallrave

14.1 Kontraktuesi është i detyruar të sigurojë ngarkimin dhe transportimin e Mallrave siç kërkohet, me qëllim që të plotësojë afatet dhe kushtet e dorëzimit të specifikuara në kontratë.

14.2 Në Autoriteti Kontraktor është i detyruar të marrë Mallrat nga ndonjë mjet transporti apo agjenci transporti, Kontraktuesi duhet të japë lajmërim paraprak të arsyeshëm për transportin dhe t'i dorëzojë Autoritetit Kontraktor të gjitha dokumentat e nevojshme për marrjen e Mallrave.

14.3 Nëse shitësi, [Kontraktuesi] është i detyruar t'i dorëzojë mallrat në mjetin e transportit në një vend të specifikuar në kontratë, risku i humbjes kalon tek Autoriteti Kontraktor vetëm kur mallrat i dorëzohen mjetit të transportit në vendin e specifikuar. Fakti se shitësi [Kontraktuesi] është i autorizuar të mbajë dokumentat përfaqësuese të mallrave nuk influencon në kalimin e riskut.

Neni 15: Siguracioni

15.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, Kontraktuesi duhet të sigurojë që Mallrat që do të dorëzohen sipas kontratës janë plotësisht të siguruara ndaj humbjes ose dëmtimit gjatë transportit, magazinimit ose dorëzimit të tyre.

Neni 16: Verifikimi dhe Pranimi i Mallrave

16.1 Përpara pranimit, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të verifikojë, inspektojë dhe testojë Mallrat. Këto veprime duhet të kryhen menjëherë pas dorëzimit të Mallrave. Kontraktuesi ka të drejtë të marrë pjesë në këtë proces dhe të shqyrtojë raportet përkatëse të prërgatitura nga Autoriteti Kontraktor ose agjentët e tij.

16.2 Autoriteti Kontraktor pranon ose refuzon Mallrat menjëherë pas dorëzimit duke njoftuar me shkrim Kontraktuesin në lidhje me vendimin e tij për të pranuar ose refuzuar Mallrat.

Neni 17: Garancitë

- 17.1 Kontraktuesi garanton se Mallrat janë të reja, të papërdorura dhe të modeleve të fundit dhe se ato trupëzojnë përmirësimet e fundit në skicim dhe materiale, me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë.
- 17.2 Shitësi (Kontraktuesi) mban përgjegjësi për çdo defekt ose mospërputhje që ekziston në momentin kur risku kalon tek Autoriteti Kontraktor, edhe kur defekti shfaqet pas këtij momenti.
- 17.3 Shitësi (Kontraktuesi) mban përgjegjësi për mospërputhjen që verifikohet pas momentit të treguar në paragrafin e mësipërm dhe që vjen nga mospërmbushja e ndonjë detyrimi, duke përfshirë garancinë që Mallrat duhet të jenë të përshtatshme për përdorimin e tyre të zakonshëm dhe specifik për një periudhë të caktuar kohe, ose se ato do të ruajnë cilësitë dhe karakteristikat e caktuara.
- 17.4 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë ose në ligj, Autoriteti Kontraktor humbet të drejtën e tij për të kundërshtuar lidhur me të metat e sendit nëse ai nuk i denoncon ato të shitësi (Kontraktuesi), duke specifikuar natyrën e tyre, brenda dhjetë ditëve nga zbulimi i tyre.
- 17.5 Autoriteti Kontraktor s i mundëson Kontraktuesit të gjitha mjetet e nevojshme për të inspektuar këto defekte.
- 17.6 Pas marrjes së këtij njoftimi, Kontraktuesi duhet të riparojë menjëherë ose të zëvendësojë Mallrat defekte ose pjesët e tyre pa pagesë shtesë për Autoritetin Kontraktor.
- 17.7 Nëse pas marrjes së njoftimit, Kontraktuesi dështon në rregullimin e defektit brenda një periudhe të arsyeshme, Autoriteti Kontraktor mund të ndërmarrë veprime për rregullimin e nevojshëm, me shpenzimet e Kontraktuesit.
- 17.8 Në çdo rast, Autoriteti Kontraktor humbet të drejtën për të kundërshtuar për të metat e sendit nëse ai nuk e ushtron të drejtën e tij brenda dy vjetësh nga data kur sendet i janë dorëzuar atij, po qe se ky afat nuk bie në kundërshtim me kohëzgjatjen e garancisë kontraktore.
- 17.9 Shitësi (Kontraktuesi) nuk mund të shfrytëzojë rregullat e parashikuara ketu nëse defektet kanë të bëjnë me fakte të njohura prej tij ose që nuk mund të ishin të panjohura për të dhe që nuk i janë vënë në dukje Autoritetit Kontraktor.

Neni 18: Çmimi i Kontratës

- 18.1 Çmimi i kontratës është çmimi i dhënë në ofertën e Kontraktuesit dhe i pranuar nga Autoriteti Kontraktor.
- 18.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, çmimi i kontratës përfshin kostot dhe tarifat, duke përfshirë taksat dhe tarifat doganore të lidhura me dorëzimin e Mallrave, pagesa për transportin, sigurimin, instalimin, testimet, ngarkimin, shkarkimin, udhëzimet, manualët dhe dokumentat në gjuhën e specifikuar dhe të nevojshme për

përdorim të rregullt, mirëmbajtje dhe riparime të Mallrave. Vlera e taksave dhe tarifave duhet të përcaktohet sipas legjislacionit përkatës, në fuqi 28 ditë para hapjes së ofertave.

Neni 19: Afatet e Pagesës

- 19.1 Çmimi i kontratës, duke përfshirë çdo pagesë paraprake, duhet të paguhet në kohë siç specifikohet në kontratë.
- 19.2 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, pagesa duhet bërë në monedhë Shqiptare. Kursi i këmbimit të monedhave të ndryshme do të jetë kursi i Bankes së Shqiperise i fiksuar në ditën e dërgimit për botim të njoftimit të kontratës.
- 19.3 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, kërkesa e Kontraktuesit për pagesë duhet t'i bëhet Autoritetit Kontraktor me shkrim. Për çdo kërkesë, Kontraktuesi duhet të paraqesë origjinalin dhe kopjen së bashku me një listë të sendeve që përshkruan Mallrat e dorëzuara dhe shërbimet e kryera.
- 19.4 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, pagesa për Mallrat do të bëhet brenda 30 ditëve kalendarike nga dita që janë pranuar Mallrat ose nga dita e marrjes së kërkesës për pagesë cilado të jetë më vonë.
- 19.5 Data e pagesës do të jete dita që fondet xhirohen nga llogaria e Autoritetit Kontraktor.

Neni 20: Vonesa në Bërjen e Pagesës

- 20.1 Në rast të verifikimit të vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Autoritetit Kontraktor, megjithëse kontraktuesi 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 21: Nryshimi i Ligjeve dhe Rregulloreve

- 21.1 Nëse pas datës së nënshkrimit të kontratës, ndonjë ligj, rregullore, urdhëresë, urdhër ose procedurë me efektin e ligjit në Republikën e Shqipërisë hyn në fuqi, nxirret 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 Kontraktuesi është ndikuar në përmbushjen e detyrimeve të tij sipas kontratës.

Neni 22: Forca Madhore

- 22.1 Kontraktuesi nuk mban përgjegjësi për humbjen e sigurimit të kontratës, dëmeve të likuiduara ose ndërprerjen për mosplotësim, nëse dhe deri në masën që vonesa në zbatim ose ndonjë dështim tjetër në zbatimin e detyrimeve të tij sipas kontratës vijnë si rezultat i verifikimit të rasteve të Forcës Madhore.
- 22.2 Për qëllimet e këtij neni “Forcë Madhore” do të thotë një ngjarje jashtë kontrollit të Kontraktuesit mbi fajin ose neglizhimin dhe e paparashikueshme nga ana e tij. Ngjarje të

tilla mund të përfshijnë, por nuk janë të limituara nga, veprimet e Autoritetit Kontraktor goftë në kapacitetin e tij sovran ose kontraktual, lufta ose revolucionet, zjarri, përmbytja, tërmeti, epidemitë, shtrëngime të karantinës dhe embargo tranziti.

- 22.3 Nëse ndodh ndonjë situatë e Forcës Madhore, Kontraktuesi duhet të njoftojë menjëherë Autoritetin Kontraktor. Me përjashtim kur Autoriteti Kontraktor jep direktiva të ndryshme, Kontraktuesi duhet të vazhdojë të zbatojë detyrimet e tij sipas kontratës në masën praktikisht të arsyeshme dhe duhet të kërkojë të gjitha mjetet e arsyeshme për zbatimin që nuk pengohet nga Forca Madhore.

Neni 23: Vonesa në Zbatim dhe Zgjatja e Afatit

- 23.1 Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe, Kontraktuesi duhet të fillojë zbatimin e kontratës menjëherë pas nënshkrimit të saj.
- 23.2 Me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kontraktor është dakord për zgjatje të afatit të kontratës, Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të likuidojë dëmet për vonesën në zbatim nëse Kontraktuesi dështon në dorëzimin e Mallrave brenda periudhës së zbatimit të specifikuar në kontratë.
- 23.3 Autoriteti Kontraktor mund të zbrësë shumën e dëmeve të likuiduara që duhet paguar nga shuma e pagesës ndaj Kontraktuesit. Në rast të tillë Autoriteti Kontraktor duhet të njoftojë Kontraktuesin me shkrim për shumën dhe arsyen e zbritjes.
- 23.4 Autoriteti Kontraktor pranon zgjatjen e afatit në rastin e Forcës Madhore.
- 23.5 Autoriteti Kontraktor mund pranojë zgjatjen e afatit edhe në rrethana të tjera nëse është në interesin publik për ta bërë këtë. Në rast se Kontraktuesi ndeshet me kushte që pengojnë zbatimin në kohë, Kontraktuesi duhet të njoftojë me përpikmëri Autoritetin Kontraktor me shkrim për vonesën, shkaku dhe datën e propozuar të dorëzimit ose përfundimit. Autoriteti Kontraktor duhet të vlerësojë kërkesën. Nëse Autoriteti Kontraktor është dakord me vonesën, zgjatja do të hyjë në fuqi me një amendament me shkrim të kontratës të nënshkruar nga Autoriteti Kontraktor dhe Kontraktuesi.

Neni 24: Likuidimi i Dëmeve për Dorëzimin e Vonuar

- 24.1 Dëmet e likuiduara për dorëzimin e vonuar 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 të vlerës koresponduese të mbetur pa u zbatuar nga cmimi total i kontratës por kjo vlerë do të llogaritet minimalisht mbi 25% të vlerës së kontratës.
 - b) Për kontratat me periudhë zbatimi jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 të vlerës koresponduese të mbetur pa u zbatuar nga cmimi total i kontratës por kjo vlerë do të llogaritet minimalisht mbi 25% të vlerës së kontratës.
 - c) Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 të vlerës koresponduese të mbetur pa u zbatuar nga cmimi total i kontratës por kjo vlerë do të llogaritet minimalisht mbi 25% të vlerës së kontratës.

Neni 25: Negociatat dhe Amendamentet

- 25.1 Palët nuk mund të negociojnë ndryshime ose amendamente të asnjë elementi të kontratës që do të sillnin ndryshime thelbësore në kushtet bazë për përzgjedhjen e Kontraktuesit.
- 25.2 Asnjë amendament ose ndryshim tjetër i kontratës nuk është i vlefshëm nëse ai nuk bëhet me shkrim apo nuk ka një datë të përcaktuar, si edhe nëse ai nuk i referohet shprehimisht kontratës apo nuk nënshkruhet nga një përfaqësues i autorizuar i Kontraktuesit dhe Autoriteti Kontraktor.
- 25.3 Çdo heqje dore nga të drejtat, pushtetet ose ndreqjet që mund të bëhen nga palët sipas kontratës duhet të bëhet me shkrim, të ketë datë dhe të firmoset nga një përfaqësues i autorizuar i palës që bën këtë dorëheqje dhe duhet të specifikojë të drejtën dhe masën në të cilën ajo lëshohet.

Neni 26: Ndryshimi i Porosisë

- 26.1 Autoriteti Kontraktor rezervon të drejtën të porosisë Mallra ose Shërbime shtesë deri në një masë që nuk i kalon 20% të çmimit total të kontratës. Çdo porosi shtesë duhet të bëhet në mënyrë konsistente me rregullat dhe procedurat e parashikuara në Ligjin mbi Prokurimin Publik.

Neni 27: Ndërprerja për Mosplotësim

- 27.1 Autoriteti Kontraktor mund të ndërpresë kontratën në tërësi ose pjesërisht nëse:
- a) Kontraktuesi dështon në dorëzimin e Mallrave brenda periudhës së specifikuar në kontratë ose brenda zgjatjes së dhënë; ose,
 - b) Kontraktuesi dështon të zbatojë ndonjë detyrim tjetër të kontratës.
- 27.2 Autoriteti Kontraktor duhet të njoftojë me shkrim Kontraktuesin për ndërprerjen për mosplotësim dhe t'i japë Kontraktuesit 15 ditë të ndreqë mosplotësimin me përjashtim kur ndërprerja është bërë për veprime korruptive ose të paligjshme, rast në të cilin ndërprerja do të jetë e menjëhershme.

Neni 28: Ndërprerja për Shkak të Falimentimit

- 28.1 Autoriteti Kontraktor mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse Kontraktuesi falimenton ose bëhet i paaftë të paguajë.
- 28.2 Autoriteti Kontraktor duhet t'i japi Kontraktuesit njoftim me shkrim për ndërprerjen.

Neni 29: Ndërprerja për Shkak të Interesit Publik

- 29.1 Autoriteti Kontraktor mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse gjykon se ky veprim duhet ndërmarrë për t'i shërbyer sa më mirë interesit publik.
- 29.2 Autoriteti Kontraktor duhet të njoftojë me shkrim Kontraktuesin për ndërprerjen..
- 29.3 Autoriteti kontraktor duhet të paguajë Kontraktuesin për të gjitha Mallrat e pranuar dhe Shërbimet e lidhura me to të kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Kontraktuesit

dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjesshme të Mallrave dhe Shërbimeve të lidhura me to. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Kontraktuesit do t'i kërkohet të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

Neni 30: Nënkontraktimi

- 30.1. Një nënkontratë do të jetë e vlefshme vetëm nëse është në formën e një marrëveshjeje të shkruar me anë të së cilës kontraktori i beson kryerjen e një pjese të detyrimeve të kontratës së tij një pale të tretë.
- 30.2 Kontraktori nuk duhet të nënkontrakttojë pa aprovimin paraprak me shkrim të Autoritetit Kontraktor dhe jo më shumë se 40% të vlerës së kontratës. Kontraktori duhet të njoftojë Autoritetin Kontraktor për elementet e kontratës që nënkontraktohet dhe dokumentacionin që provon aftësinë e nën kontraktorit. Autoriteti Kontraktor duhet të lajmërojë kontraktorin për vendimin e tij, brenda 5 ditëve nga marrja e njoftimit, duke shprehur arsyet nëse e aprovon apo jo atë.
- 30.3 Çdo nënkontraktor ka të drejtë të marrë pjesë në prokurimin publik sipas Ligjit mbi Prokurimin Publik. Autoriteti mund të parashikojë pagesa direkte tek nënkontraktori për mallrat që do të furnizojë.
- 30.4 Kontraktori mbetet plotësisht përgjegjës për zbatimin e kontratës pavarësisht nga sjellja e nënkontraktorit.

Neni 31: Transferimi i të Drejtave

- 31.1 Kontraktuesi nuk mund të transferojë, tërësisht ose pjesërisht, detyrimet e tij sipas kontratës me përjashtim kur jepet miratimi paraprak i Autoritetit Kontraktor.

Neni 32: Sigurimi i Kontratës

- 32.1 Përpara nënshkrimit të kontratës, kontraktuesi duhet t'i dorëzojë Autoritetit Kontraktor sigurimin e kontratës në shumën dhe formën e kërkuar.
- 32.2 Shuma e sigurimit të kontratës duhet t'i paguhet Autoritetit Kontraktor si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga dështimi i Kontraktuesit në plotësimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.
- 32.3 Garancia e sigurimit të kontratës do t'i kthehet Kontraktuesit jo më vonë se 30 ditë pas datës së pranimit të Mallrave. Megjithatë, pesë (5) përqind e depozitës do të mbahet deri në përmbushjen e kënaqshme të detyrimeve të kontratës.

Neni 33: Baza Ligjore

- 33.1 Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit shqiptar në fuqi.

Neni 34: Zgjidhja e Mosmarrëveshjeve

- 34.1 Autoriteti Kontraktor dhe Kontraktuesi duhet të bëjnë çdo përpjekje të zgjidhin mosmarrëveshjet ose konfliktet e ndodhura midis tyre ose në lidhje me këtë marrëveshje me negociata direkte.
- 34.2 Në se palët dështojnë në zgjidhjen e mosmarrëveshjes ose konfliktit, problemet do të konsiderohen me anë të zgjidhjes së mosmarrëveshjeve sipas kontratës dhe procedurave juridike në fuqi sipas legjislacionit të Republikës së Shqipërisë.

Neni 35: Përfaqësimi i Palëve

- 35.1 Çdo palë duhet të emërojë me shkrim një person ose post organizativ, që do të jetë përgjegjës, në emër të palës, për marrjen e komunikatave dhe për përfaqësimin e palës në çështjet e lidhura me ekzekutimin e kontratës.
- 35.2 Secila palë duhet të lajmërojë palën tjetër menjëherë për ndonjë ndryshim në emërimin e përfaqësuesit të palës. Nëse njëra palë dështon të lajmërojë, duhet të marrë përsipër çdo humbje të shkaktuar nga dështimi për të dhënë njoftim të mjaftueshëm.
- 35.3 Palët mund të emërojnë persona ose njësi organizative shtesë për të përfaqësuar palën në veprime ose veprimtari të veçanta, rast në të cilin njoftimi me shkrim duhet dhënë dhe duhet të përcaktojë shtrirjen e autoritetit të përfaqësuesit.

Neni 36: Lajmërimet

- 36.1 Çdo lajmërim i dhënë nga njëra palë tjetrës sipas kontratës duhet të bëhet me shkrim në adresën e specifikuar në kontratë.
- 36.2 Njoftimi do të ketë efekt sapo të dorëzohet.

Neni 37: Llogaritja e Afateve

- 37.1 Të gjitha referencat e ditëve do të jenë ditë kalendarike.

Shtojca 16

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

KUSHTET E VEÇANTA Mallrat –Kërkesë për Propozim

Kushtet e veçanta të Kontratës hartohen në përputhje me objektin konkret të kontratës. Në rast se ka mospërputhje midis KPK dhe KVK do të mbizotërojnë Kushtet e veçanta të kontratës.

Neni 1: Përkufizime

1.1 Autoriteti Kontraktor është _____

1.2 Kontraktuesi është _____

Neni 2: Sigurimi i Kontrates

2.1 Sigurimi i Kontrates në shumën prej (10% të vlerës së ofertës) duhet të ofrohet nga Kontraktuesi për të siguruar ekzekutimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.

2.2 Sigurimi i Kontrates do t'i lëshohet ose kthehet, menjehere Kontraktuesit sipas formularit të mëposhtëm: _____

Neni 3: Fillimi i Zbatimit

3.1 Zbatimi i kontratës duhet të fillojë më _____. Nëse data nuk është e percaktuar, zbatimi do të fillojë në datën që Kontraktuesi nënshkruan formularin e kontratës.

Neni 4: Inspektimet dhe Testimet

4.1 Inspektimet dhe testimet para pranimit të Mallrave do të bëhen: _____

Neni 5: Kushtet e Dorëzimit

5.1 Data (t) dhe vendi (et) i dorëzimit të Mallrave dhe pjesëve të kembimit do të bëhet sipas Grafikut të Levrimin të parashikuar në këtë kontratë.

5.2 Kontraktuesi duhet të njoftojë Autoritetin Kontraktor _____ ditë para çdo dorëzimi të Mallrave.

5.3 Lajmërimi i dorëzimit duhet të bëhet me shkrim, faks, poste, e-mail etj, tek: _____

- 5.4 Në se Autoriteti Kontraktor i merr Mallrat nga një palë e tretë, lajmërimi i dorëzimit duhet të përfshijë listën e dokumentave të nevojshme për marrjen e Mallrave dhe të tregojë se ku dhe kur do t'i jepen dokumentat Autoriteti Kontraktor.
- 5.5 Nëse Autoriteti Kontraktor i merr Mallrat nga një palë e tretë, Kontraktuesi duhet të dorëzojë të gjitha dokumentat e nevojshme për marrjen e Mallrave tek: _____
-

Neni 6: Kushtet e Pagesës

- 6.1 Pagesa e Mallrave duhet bërë brenda _____ ditëve nga data e pranimi të Mallrave ose nga data e marrjes së kërkesës me shkrim të pagesës, sado vonë që të vije. Nëse nuk është specifikuar, periudha kohore do të jetë 30 ditë.
- 6.2 Monedha e pagesës do të jetë _____. Nëse është lënë e paplotësuar, pagesa do bëhet me monedhën Shqiptare.

Neni 7. Pagesa Paraprake

- 7.1 Përqindja e pagesës paraprake do të jetë _____. Nëse nuk është specifikuar, Kontraktuesi nuk do të marrë pagesë paraprake.
- 7.2 Nëse është premtuar një pagesë paraprake, avanca do të paguhet brenda _____ ditëve nga marrja e sigurimit të kontratës.
- 7.3 Në se jepet pagesa paraprake, shuma do të hiqet nga pagesa që duhet t'i jepet Kontraktuesit sipas formulës së mëposhtme: _____
-

Neni 8. Shërbimet në Lidhje me to

- 8.1 Kushtet e veçanta të mëposhme do të zbatohen për kryerjen e pagesës së Shërbimeve të Lidhura
- _____
- _____
- _____

Neni 9. Zbritja e garancisë së kontratës

- 9.1 Nëse parashikohet zbritje periodike të garancisë së kontratës ajo kryhet si më poshtë
- _____
- _____

Nëse nuk plotësohet, garancia mbetet e pandryshuar.

Shtojca 17

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor]

FORMULARI I PUBLIKIMIT TË NJOFTIMIT TË KONTRATËS SË NËNSHKRUAR

Seksioni I Autoriteti Kontraktor

1.1 Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri _____
Adresa _____
Tel/Fax _____
E-mail _____
Faqja në Internet _____

1.2 Lloji i autoritetit kontraktor:

Institucion Qëndror	Institucion i Pavarur
☐	☐
Njesi e Qeverisjes Vendore	Tjetër
☐	☐

Seksioni 2 Objekti i Kontratës

2.1 Numri i referencës së procedurës/lotit_____

2.2 Lloji i “Kontratave Publike për Mallra”

Blerje	Qira	Leasing	Blerje me këste	Një kombinim i tyre
☐	☐	☐	☐	☐

2.2.1 Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po ☐ Jo ☐

Nëse Po, lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me 1 Operator Ekonomik ☐

Me disa operatorë ekonomikë ☐

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po ☐ Jo ☐

2.3 Përshkrim i shkurtër i kontratës

- 1 Fondi limit _____
2. Burimi i Financimit _____
3. Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër _____

2.4 Kohëzgjatja e kontratës ose afati kohor për ekzekutimin:

Kohëzgjatja në muaj ☐☐☐ ose ditë ☐☐☐☐

ose

duke filluar nga ☐☐☐☐☐☐☐☐ me përfundim në ☐☐☐☐☐☐☐☐

2.5 Ndarja në LOTE:

Po ☐ Jo ☐

Nëse Po, numri i LOTEVE: ☐☐

2.6 Opsionet:

Numri i rinovimeve të mundshme(nëse ka): ☐☐

ose: nga ☐☐ në ☐☐ ☐☐☐

2.7 Kontrate me nenkontraktim:

Po ☐ Jo ☐

Seksioni 3 Procedura

3.1 Lloji i procedurës: Kërkesë për Propozim

3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) çmimi më i ulët ☐

ose

B) oferta ekonomikisht më e favorshme ☐

lidhur me rëndësinë: Çmimi ☐☐ pikë ☐

etj. ☐☐ pikë

3.3 Numri i ofertave të dorëzuara: ☐☐☐

Numri i ofertave të rregullta: ☐☐☐

3.4. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standartet e përgatitura nga Agjencia Kombetare e Shoqërisë së Informacionit:

Po ☐ Jo ☐

3.5. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë të Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rastin kur standartet janë të paaplikueshme, është marrë miratimi paraprak nga Agjencia Kombetare e Shoqërisë së Informacionit

Po ☐ Jo ☐

Seksioni 4 Informacion mbi kontratën

4.1 Numri i Kontratës: _____ **Data e Kontratës** ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

4.2 Emri dhe adresa e kontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Tel/Fax _____

E-mail _____

Faqja e Internetit _____

4.2.1 Emri dhe adresa e nenkontraktorit/eve

Emri _____
Adresa _____
Tel/Fax _____
E-mail _____
Faqja e Internetit _____

4.3 Vlera totale përfundimtare e kontratës (duke përfshirë lotet opsionet dhe nenkontraktimin):

Vlera _____ (pa TVSH) Monedha _____
Vlera _____ (me TVSH) Monedha _____

4.3.1 Vlera totale e nenkontraktimit : _____

Vlera _____ (pa TVSH) Monedha _____
Vlera _____ (me TVSH) Monedha _____

4.4 Informacione shtesë

Data e shpërndarjes së këtij njoftimi □□/□□/□□□□

Shtojca 18

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

1. Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri _____
Adresa _____
Tel/Fax _____
E-mail _____
Faqja në Internet _____

2. Lloji i procedurës: _____

3. Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër _____

4. Numri i referencës së procedurës/lotit _____

5. Fondi limit _____

6. Vlera totale përfundimtare e kontratës (duke përfshirë lotet opsionet dhe nenkontraktimin):

Vlera _____ (me TVSH) Monedha _____

Vlera e nenkontraktimit _____ me Tvsh Monedha _____

7. Data e lidhjes së kontratës _____

8. Emri dhe adresa e kontraktorit /nenkontraktorit

Emri _____
Adresa _____
Nr. NIPT _____

Shtojca 19

[Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve]
[Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik]

FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor]

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

* * *

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, dhe me kusht që [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] t'i jetë akorduar kontrata,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës / kompanisë së sigurimeve] në një shumë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ekzekutimit të kontratës, që do të nënshkruhet me [emri i autoritetit kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mos-përmbushjen e kushteve të kontratës.

Ky Sigurim është i vlefshëm deri në zbatimin plotë të kontratës.

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimeve]

Shtojca 20

[*Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti Kontraktor*]

FORMULARI I NJOFTIMIT TE ANULIMIT

1. Emri dhe adresa e autoritetit kontraktor

Emri _____

Adresa _____

Tel/Fax _____

E-mail _____

Faqja në Internet _____

1. **Lloji i procedurës:** Kërkesë për propozim

2. **Numri i Referencës:** _____

3. **Objekti i kontratës** _____

4. **Fondi limit** _____

5. **Arsyet e Anulimit:**

Bazuar në Ligjin Nr. 9643, datë 20.11.2006 “Për Prokurimin Publik” i ndryshuar, neni 24, pika 1:

a) ;

b) ;

c) ;

ç) ;

d) ;

dh);

Etj. _____

6. Informacione shitesë

Data e shpërndarjes së këtij njoftimi _

Shtojca 21

FORMULARI I ANKESËS PRANE AUTORITETIT KONTRAKTOR

Ankesë drejtuar: **Autoriteti Kontraktor** ☐

Seksioni I. Identifikimi i Ankimuesit

Ankimuesi mund të jetë një ofertues ose ofertues i mundshëm (psh, si individ, në partneritet, në bashkëpunim, në bashkim shoqërisht).

Emri i plotë i ankimuesit (ju lutem shtypeni)

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar/Kodi Zip

Nr. Telefoni (duke përfshirë edhe prefiksin e zonës)

Nr. Faksi (duke përfshirë edhe prefiksin e zonës)

E-mail

Emri dhe pozicioni i zyrtarit të autorizuar që plotëson ankesën (ju lutem, shtypeni)

Firma e zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Nr. Telefoni (duke përfshirë prefiksin e zonës)

Nr. Faksi (duke përfshirë prefiksin e zonës)

Seksioni II. Informacion për Procedurën

1. Numër Identifikimi

Plotësoni numrin e kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentat e tenderit, duke përfshirë **llojin e procedurës së përdorur** për prokurimin në fjalë (psh, Kërkesë për Propozime(KP), Procedurë e Hapur(PH), Procedurë e Kufizuar(PK), Procedurë me Negociim(PN), Shërbim Konsulencë (SHK), Konkurs Projektimi (KP)).

2. Autoriteti Kontraktor

Emri i autoritetit kontraktor që administron procesin e prokurimit.

3. Vlera e Përlllogaritur e Prokurimit

Llogaritja e vlerës së kontratës (shuma e shprehur në shifra dhe fjalë)

4. Objekti i Kontratës

Përshkrim i shkurtër i punëve/mallrave/shërbimeve që blihen.

5. Afati Përfundimtar për Dorëzimin e Ofertës

Afati përfundimtar për dorëzimin e ofertave.

Data (viti/muaji/dita)

6. Data e Përcaktimit të Kontratës Fituese

Data (viti/muaji/dita) nëse zbatohet

Seksioni III. Përshkrimi i ankesës

1. Baza Ligjore e Ankesës

(shkruani shkeljen ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumenta, etj)

2. Deklaratë e Hollësishme e Fakteve dhe Argumenteve

Jepni një deklaratë të hollësishme të fakteve dhe argumenteve që mbështesin ankesën tuaj. Për çdo arsye të ankesës specifikoni datën në të cilën u vutë në dijeni për faktet e lidhura me arsyet e ankesës. Përmendni edhe seksionet përkatëse të dokumentave të tenderit, nëse zbatohen. Përdorni faqe shtesë, nëse është e nevojshme.

3. Lista e Shtojcave

*Që një ankesë të konsiderohet e dorëzuar, ajo duhet të jetë e plotë. Bashkangjisni një kopje të lexueshme të të gjithë dokumentave që kanë lidhje me ankesën tuaj dhe një listë të të gjithë këtyre dokumentave. Dokumentat duhet të përfshijnë normalisht **çdo njoftim të publikuar, të gjitha dokumentat e tenderit, me të gjitha ndryshimet dhe shtojcat, propozimin tuaj**. Përcaktoni se cili prej informacioneve është konfidencial, nëse ka të tillë. Shpjegoni se përse informacioni është i tillë, ose dorëzoni një version të dokumentave përkatëse me pjesët konfidenciale të hequra dhe një përmbledhje të përmbajtjes.*

Dërgojeni formularin e plotësuar të ankesës për prokurimin, të gjitha shtojcat e nevojshme dhe disa kopje shtesë, pranë autoritetit kontraktor.

Shënim: Për ankesat pranë Komisionit të Prokurimit Publik duhet ti referoheni Formulari të Ankesës se nxjerrë nga ky institucion.

Nr. Faks:

E-mail:

Nenshkrimi dhe Vula e ankuesit

Shtojca 22

DRAFTI I MARRËVESHJES KUADËR (KU TË GJITHA KUSHTET JANË TË PËRCAKTUARA) **PËR PUNË / MALLRA / SHËRBIME**

[Përdorimi i këtij draft marrëveshje është detyruese për të gjitha Autoritetet Kontraktore që do të përdorin marrëveshjen kuadër)

Nr __

DATA:

Kjo kontratë lidhet më [data], midis [emri dhe adresa e Autoritetit Kontraktor] tani e tutje të referuar si “Autoriteti Kontraktor” dhe [emri dhe adresa e Kontraktuesit] të përfaqësuar nga [përfaqësuesi], tani e tutje i quajtur si “Kontraktuesi”.

Kontraktori, me anë të ofertës së tij, me datë [data] bie dakord të furnizojë mallrat, ashtu siç janë të specifikuar në kushtet e përcaktuara në:

- Këtë Kontrate
- Formularin e Deklarimit të Ofertës, të paraqitur nga Ofertuesi
- Specifikimet Teknike
- Formularin e çmimit të ofertës

Të gjitha këto dokumenta të bashkangjitur përbëjnë pjesë integrale të kësaj kontrate.

Neni 1 Objekti

- 1.1 Objekti i marrëveshjes kuadër është të përcaktojë kushtet, përfshirë çmimet per njësi dhe rregullat për dorëzimin e mallrave/sherbimeve/puneve në vijim.

[përshkrimi i përgjithshëm]

- 1.2 Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatorët ekonomikë, palë në marrëveshje. P.sh. kurdoherë që Autoriteti Kontraktor i përfshirë në këtë marrëveshje, do të blejë artikuj në bazë të kësaj kontrate, duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me artikuj për furnizim me sasi të tyre përkatëse.

- 1.3 Sasitë e parashikuara, janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t'i blerë ato. Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak apo më shumë sasi se sa ato të parashikuara.
- 1.4 Kontraktuesi nuk do të ketë të drejtë kompensimi dhe NUK do t'i lejohet të bëjë ndryshime të çmimeve të njësisë, për shembull në rast se autoriteti kontraktor vendosë të blejë më pak apo më shumë sasi se sa ato të specifikuara dhe/ose në rast se autoriteti kontraktor vendos të mos blejë asnjë nga këto sasi për disa artikuj.
- 1.5 Kohëzgjatja e marrëveshjes kuadër:

Neni 2 Çmimi

- 2.1 Çmimet për njësi për punë/mallra /shërbime janë treguar në Formularin e Cmimit të Ofertës.
- 2.2 Çmimet e njësive duhet të jenë fikse dhe nuk duhet t'i nënshtrohen ndryshimeve për porositë e vendosura në këtë marrëveshje kuadër.

Nënshkrimet dhe Datat

Për Kontraktuesin		Për Autoritetin Kontraktues	
Emri:		Emri:	
Pozita:		Pozita:	
Nënshkrimi:		Nënshkrimi:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	

Shtojca 23

DRAFTI I MARRËVESHJES KUADËR (KU JO TË GJITHA KUSHTET JANË TË PËRCAKTUARA) PËR PUNË / MALLRA / SHËRBIME

Emri i Autoritetit Kontraktues,

Dhe

Emri i Kontraktuesit

Bien dakord si vijon:

Të nënshkruajnë këtë marrëveshje kuadër për objektin: < vendosni titullin > me numrin identifikues : <*vendosni Numrin e Prokurimit*>

Neni 1 Objekti

1.1 Objekti i kësaj marreveshje kuadër është të vendosë rregullat për kontratat të cilat do të lidhen përmes procesit të mini-konkursit vetëm ndërmjet operatorëve ekonomike që janë palë e kësaj marrëveshje kuadër.

1.2 Kjo marrëveshje kuadër nuk është një kontratë në vete por përcakton kushtet për kontratat që do të lidhen në bazë të saj.

1.3 Kontraktuesi është vetëm një nga palët e marrëveshjes kuadër.

Neni 2 Detyrimet e Palëve

2.1 Autoriteti Kontraktues, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë kontraktuesit “Ftesën për Oferte” kurdo që paraqitet nevoja për punë/mallra/shërbime.

2.2 Kontraktuesi, detyrohet të dorëzojë një ofertë kurdo që kërkohet nga Autoriteti Kontraktor.

Neni 3 Kontratat në zbatim të marrëveshjes kuadër

3.1 Kontratat do të nënshkruhen vetëm pas procesit të mini-konkursit.

Neni 4 Procesi i mini-konkurrencës

4.1 Procesi i mini- konkursit do të kryhet me të gjithë operatorët ekonomike, palë në marrëveshjen kuadër, kurdoherë që paraqitet nevoja për punë /mallra/shërbime për Autoritetet Kontraktore.

4.2 Autoriteti Kontraktor do të ri-hapë konkursin në bazë të kushteve të njëjta ose të kushteve të tjera të vendosura në ftesën për ofertë, sipas përcaktimeve në dokumentat e tenderit.

4.3 Kurdoherë që paraqitet nevoja për punë/mall /shërbim Autoriteti Kontraktor duhet të përgatisë Ftesat për Oferte dhe t'ua dërgojë të gjithë operatorëve ekonomike, palë në marrëveshjen kuadër. Vlerësimi i ofertave do të bëhet sipas kriterëve të përcaktuara në Ftesën për Ofertë.

Neni 5 Kohëzgjatja e marrëveshjes kuadër

Nënshkrimet dhe datat

Për Kontraktorin		Për Autoritetin Kontraktues	
Emri :		Emri:	
Pozita:		Pozita:	
Nënshkrimi:		Nënshkrimi:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	