

SPECIFIKIMET TEKNIKE

- **PËR ARTIKULLIN MISH VIÇI (i freskët).**

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 dhe 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë 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 dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- **Era:** e këndshme, karakteristikë e llojit.
- **Palca e kockave :** Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.

- **Konsistenca:** E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- **Lëngu i mishit pas zierjes:** i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

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

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar 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 theret 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 njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”. Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve në fuqi.

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

Viçi i therur për mish dhe që do të furnizojë institucionet tona duhet të jetë jo më shumë se 1 vjeç dhe pesha e gjithë karkases jo më shumë se 150 kg.**Tregtimi i mishit** të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në vere dhe jo më shpejt se 12 orë nga koha e therjes në dimër.

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

Ruajtja dhe transportimi

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.

Orari i furnizimit do të jete ne çdo rast nga ora 6⁰⁰ deri ne 08⁰⁰.

Marrja ne dorëzim e artikujve ushqimore dhe plotesimi i treguesve cilesore do te kryhet nga komision i ngritur me urdher te veçante nga kryetari i Entit Prokurues.

Grafiku i levrimit: Lëvrimi do të jete periodik,i përditshëm sipas kërkesave të institucioneve objekt furnizimi.

Specifikimet Teknike dhe pershkrimi i mallrave qe do te prokurohen jane hartuar nga komisioni,per te percaktuar sa me sakte dhe ne menyre sa me te plote objektin e prokurimit dhe per te krijuar kushte per nje procedure te paanshme e te hapur ndermjet konkurenteve. Ne hartimin e specifikimeve teknike per Enti eshte bazuar ne :

- 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.
- Ligjin Nr 9863 date 28.01.2008”Per Ushqimin”
- Ne standartet Shterore ne fuqi per karakteristikat e produkteve Ushqimore
- Ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr 22 date 25.11.2010”Per kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatoret e biznesit ushqimor”
- Emertimin e plote, njesia e matjes,sasite per çdo artikull jane percaktuar qarte ne tabelat bashkengjitur fteses per tender.
- Çmimi i ofertes qe do te paraqitet nga secili konkurent duhet te jete çmim i
- ofruar per cilesine e pare,pasi produktet ushqimore te prokuruar do te perdoren per ushqyerjen e femijeve te grup-moshes 0-6 vjeç,qe trajtohen ne Kopshtet dhe Çerdhen e Bashkise Librazhd per vitin 2024.

- Produkti ushqimor kur te levrohet, duhet te jete i shoqeruar me çertifikaten e origjines dhe flete analize per treguesit e sigurise e cilesise sipas ligjit ne fuqi per ushqimin.
- Frigoriferet e instaluar ne ambjentet e operatorit ekonomik,duhet te kene rregjistrat perkates per monitorimin e temperatures sipas udhezimi te Ministrit te Bujqesise Nr 22 date 25.11.2010”Per kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatoret e biznesit ushqimor”
- Automjetet e perdorur per transportin e produkteve duhet te jene te pajisura me mates temperature (taograf)per gjurmimin e temperutres gjate levizjes se mjetit.