

SPECIFIKIMET TEKNIKE PËR ARTIKUJT USHQIMORE QË DO TE TENDEROHEN PER NJE PERIUDHE 15 MUJORE

PËR VITIN 2025 - 2026 .

TENDERI USHQIMOR

1	Oriz	Pamja e jashtme:Kokrra të shëndosha, të pastra .të zhveshura tëresisht nga lëvozhga e orizit, pa shënja myku ose prishje. Ngjyra: E bardhë, Era dhe shija : Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë Myku dhe erë tjetër të huaj. Treguesit fiziko kimikë: 1. Lagështira në % jo më shumë se15(për efekte ruajtje) 2. Lëndë të huaja (mel,farna të barnave të këqija, byk kashte, kokra boshe,etj % jo më shumë se 0.2 3. Kokrra jeshile të pazhvilluara në % jo më shumë se0.3 4. Kokrra të thyera më të vogla se gjysma në % jo me shumë se..... 12 5. Kokrra të kuqe në % jo më shumë se 5 6. Kokrra të verdha në % jo më shumë se2 7. Kokrra miellore në % nuk lejohen 8. Dëmtues hambari.....nuk lejohen 9.Kokrra të prishura nga vetëngrohja, të mbira të prishura të nxira.....nuk lejohen 10.Kokrra të zhveshura.....nuk lejohen Markërimi: • Emërtimi i prodhuesit • Emri i produktit • Pesha neto ose vëllimi i produktit • Data e prodhimit • Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale) • 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 produktitushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre qe të mos shkepudet nga ambalazhi. ambalazhi me te jete me qese 1 kg ose me thase 50kg
---	------	---

		- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. - 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 eshtë e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. - Në rastin kur etiketa është zevendesuar, apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale. - Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.
2	Makaron a	Makaronat te jene te gjata dhe te formave te ndryshme , me pershkrimin e afatit te skadences ne gjuhen shqipe d. Makaronë e thjeshtë Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhe. Ne thyerje paraqiten qelqore në jo me pak se gjysmën e siperfaqes së seksionit. Era dhe shija: E mire, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur të thartë të mykur dhe pa erë tjetër të huaj. Pas zierjes ka erë të këndshme. Treguesit fiziko kimikë: - Lagështira në % jo më shumë13(për efekte ruajtje). - Aciditeti ne %,acid sulfuric jo më shumë se0.16. - Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se..... dy here. - Insekte dhe dëmtues të tjerënuk lejohen. Amballazhimi: Të bëhet në leter ambalazhi të paster ose polietileni me masë ambalazhuar ne qese ½ kg. Në çdo pako shmangia e lejueshme..... ± 2%. Markërimi: - Emërtimi i prodhuesit - Emri i produktit - Pesha neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale) - 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. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. - Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht 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 eshtë 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 shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale. - Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
3	Salce domatesh	Ambalazhuar me kuti llamarine 400 - 500 gr ,ose me shishe qelqi 900 gr me pershkrim afatit te skadences ne gjuhen shqipe dhe te shoqeruar me flete analizen fiziko-kimike. Salcë domate 1.Pamja e jashtme: Masë e njëlojtë me kosistencë paste, jo fibroze pa fara pa copa lekure pa pjese të karamelizuara të prishura ose të fermentura. 2.Ngjyra: E kuqe intensive karakteristike e salcës së domates e njëlojtë në të gjithë masën 3.Era dhe shija: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj pa shije karamelizimi prishje ose fermentimi . Treguesit fiziko kimikë: - Aciditeti i Pergjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur ne acid acetic ne% jo me shumë se 0.1. - Përmbajtja e sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se..... 20. - Kripa të klorurit të na të vetë lëndës së parë në % jo më shumë se 1.3..... 2 - Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg jo më shumë se600. Ngarkesa mikrobike. Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Shendetsisë. Në salcën e domates nuk lejohen përmbajtje e lëndeve të huaja dhe përdoruesi i ngjyruarve artificial. Amballazhimi, marketimi dhe etiketimi: Ambalazhohet në kuti teneqeje të llakuara me masë.... 0.5 –1kg. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa e cila duhet të përmbajë të dhënat e mëposhtme: ➤ Emërtimi i prodhuesit ➤ Emërtimi i produktit masa bruto, neto. ➤ Përmbajtja e produktit e menyra e përdorimit ➤ Afati i garancisë (data e prodhimit dhe data e skadimit) Salca ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturë deri ne 28⁰C, lagështirë deri në 75 % i mbrojtur nga rrezet e diellit. Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra, të destinuara për transport të artikujve ushqimorë. Aambalazhimi: 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 orgjinale 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 shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit
		Miell gruri integral me rreze 80 %

4	Miell gruri integral	Treguesit shqisor: Ngjyra: E bardhë me nuancë të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit. Pjesezat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %. Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur e të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kërcitje. TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE Lageshtira ,%, jo më shumë se..... 14 Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata %, jo më shumë se.. . 0.115 Gluteni i njomë ,%, jo më pak se..... 25 Lënde mineralenuk lejohen Ambalazhimi dhe transportimi. Ambalazhimi bëhet qese 1 kg ose në thasëpolietileni 50 kg të paster të qepur në grykë me masë 25-50kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme. Ndërrmarrja prodhuese. Lloji i miellit. Data e prodhimit dhe data e skadimit. Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në 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 jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitre për transportimin e produkteve ushqimore.
5	Tërshëre me fruta	E ambalazhuar me qese 1 kg, të jete e etikuar në gjuhen shqipe me date skadence dhe e shoqeruar me certifikate origjine dhe flete analize për treguesit e sigurisë dhe cilësisë sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin .
6	Trahana	E ambalazhuar me qese 0.5 deri në 1 kg, të jete e etikuar në gjuhen shqipe me date skadence dhe e shoqeruar me certifikate origjine dhe flete analize për treguesit e sigurisë dhe cilësisë sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin .
7	Biskota	Ambalazhuar me qeska të vogla me përshkrim të afatit të skadencës në gjuhen shqipe .Të jenë cilësore, me shije të mirë, pa shenja myku ose prishje, të jenë sipas standardeve shtetërore, të ambalazuara, me datë skadence mbi një vit nga data e furnizimit. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raport të analizës të laboratorit.
8	Biskota për bebe	Ambalazhuar me qese 1 kg me përshkrim të afatit të skadencës në gjuhen shqipe dhe e shoqeruar me analizën fiziko-kimike.
		E ambalazhuar në thasë 25 – 50 kg dhe e etiketuar sipas ligjit.

9	Fasule	Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra në formë dhe madhësi sipas llojit. Ngjyra: E bardhë Era dhe shija: Karakteristikë e fasules së bardhë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj. Pas zierjes ka ere të këndshme. Treguesit fiziko kimikë: 1.Lagështira në % jo më shumë15(për efekte ruajtje) 2.Lëndë të huaja jo me shume se.....0.8 3.Kokrra të thyera në % jo me shumë se.....13 5.Kokrra të verdha të pazhvilluara normalisht e të rrudhura në % jo më shumë se1 6-Perzierje kokrrash ne % jo me shume se..... 2.2 7-Lëndë minerale..... nuk lejohen 8-Dëmtues hambari,demtmet nga insektet.....nuk lejohen Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. 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. 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 origjine dhe raportë analize të laboratorit.
10	Corosant (molto)	I ambalazhuar me qeska 40 - 45 gr , te pershkruhet afati i skadences ne gjuhen shqipe dhe te shoqerohet me flet analizen fiziko-kimike.
11	Kek	E ambalazhuar me qese letre 50 gr , te pershkruhet afati i skadences ne gjuhen shqipe te jete e shoqeruar me flete analizen fiziko – kimike .
12	Qumësht	I ambalazhuar me kuti 1-1.5kg,me pershkrim te afatit te skadences ne gjuhen shqipe Kërkesat cilësore: • Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar. • Gjatë përpunimit dhe tregëtimit të zbatohen rregullat higjeno sanitare e veterinare në fuqi. • Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja. • Të plotësojë treguesit organo-lepitkë dhe ato fiziko-kimike. • Pamja e jashtme: ○ Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë.

		○ Ngjyra e bardhë e njëllajtë, nuancë e lehtë e verdhë . ● Shija dhe era të këndshme, lehtësisht e ëmbël, shije e lehtë zierjeje, pa shije ose erëra të huaja. Treguesit fiziko-kimike: Dendësia në 20 gradë celsius- jo me pak se 1.029gram/ml. -Yndyra jo më shumë se 2 %. -Aciditeti në gradë Tjone.: jo më shumë se 20 (periudha 1 Tetor-31 Mars) jo më shumë se 21 (Prill -30 Tetor). -Lëndë të thata (pa yndyra) jo më pak se 8.5%. -Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidgezes) duhet negative. -Pastërtia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe. -Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, në kuti Tetra-Pack, me peshe një litër ku të jenë vendosur: ● Marketimi: Emërtimi i prodhuesit. ● Emri i produktit. ● Pesha neto ose vëllimi i produktit. ● Data e prodhimit. ● Data e skadimit. ● Kushtet e veçanta të ruajtjes. -Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë. -Rruajtja e transportimi në temperaturë 2 deri në 8 gradë Celsius. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.
13	Sheqer	Ambalazhi me qese 1kg dhe thase 50 kg me pershkrimin e afatit te skadences. Pluhur i përberë nga kristale të imta dhe të njëllajta. Pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja. Të jetë i derdhur i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet . Ngjyra: E bardhë dhe me shkëlqim. Era dhe shija: Shije të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj dhe kur është kristal edhe kur tretet në ujë të pastër. Tretshmeria: Tretet plotësisht në ujë. Tretësira është e tejdukshme dhe pa ngjyrë. Lagështira në % jo më shumë se ...0.16 (për efekte ruajtje) Sheqer i paster i llogaritur ne lende absolutisht të thate ne % jo me pak se 99.6. Lëndë reduktuese (sheqer invert) ne % jo me shumë se 0.1. Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale). 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. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.
14	Thjerreza kokerr madhe	E ambalazhuar me qese 0.5 deri me 1 kg, te jete e etikuar ne gjuhen shqipe me date skadence dhe e shoqeruar me certifikate origjine dhe flete analize per treguesit e sigurise dhe cilesise sipas legjistacionit ne fuqi per ushqimin .

15	Vaj Ulliri	Vegjetal, ushqimor dhe prodhim ulliri. Ambalazhi shishe plastike 1 litershe dhe me pershkrimin e afatit te skadences ne gjuhen shqipe.Transparent pa precipitate. Pamja e jashtme të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullire . • Ngjyra të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile. – • Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit. • Nuk duhet të permbajë lëndë të huaja, të jetë i rafinuar,aciditeti nuk duhet të kalojë 0.5 %. Amballazhimi ne shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etiketë ku të shënohen standardet. Nuk duhet të jetë i perzier me vajra të tjerë dhe konservantë. Treguesit e tjerë fiziko kimik sipas STAZH. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit. • Emri i produktit . • Pesha neto ose vëllimi i produktit. • 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 produ ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit
16	Kripe	E ambalazhuar me qese , te jete e pershkruar me afatin e skadences ne gjuhen shqipe . ushqimore përpunuar dhe bluar për përdorim në kuzhinë. Pamja: Masë kokrrizore Ngjyra: E bardhë Era dhe shija : E kripur pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko kimikë: 1. Imtësia në mm0.2 – 2 6. Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %,.....jo me shumë se 0.3 7. Lageshtirë në %,.....jo me shumë se 1 8. Jodur kaliumi mg/kg..... 50 + - 3 Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë. Amballazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, opak me masë 1 – 25 kg. Markërimi: • Emërtimi i prodhuesit • Emri i produktit • Pesha neto ose vëllimi i produktit • Data e prodhimit • Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale) • Kushtet e veçanta të ruajtjes Lloji: Kripë

		- 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. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. - Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht 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 etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. - Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale. - Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analizë të laboratorit.
17	Filete pule	Te fresketa,te jene te ambalazhuara 0.5 kg dhe te shoqerohen me çertifikate analize fiziko – kimike
18	Mish pule	Te jene pula te fresketa me peshe deri ne 1 kg .te shoqerohet me flete analize fiziko – kimiko
19	Supra pule (koncentrat)	Te ambalazhuara ne pako 90 - 120gr , te jete e pershkruar me afat skadences e te shoqeruar me flet analize fiziko – kimike .
20	Kanelle	E amabalazhuar me qese plasmasi 100 gr e shoqeruar me flet analize fiziko – kimike e etiketuar ne gjuhen shqipe .
21	Çaj mali	Aromatik i thate me ngjyre normale i ambalazhuar me qese letre te pershkruar me afat skadence ne gjuhen shqipe
22	Suko	E ambalazhuar me shishe 125 ml me pershkrimin e afatitit te skadences mbi tape dhe e shoqeruar me flete analizen Fiziko - Kimike .
23	Reçel	Ambalazhuar me vazo qelqi 500 -1000 Gr dhe me pershkrim te afatit te skadences ne gjuhen shqipe dhe te shoqerohet me analizen fiziko-kimike.
24	Pure patate	E ambalazhuar me kuti kartoni 330 gr ,me pershkrim te afatit te skadences ne gjuhen shqipe si dhe te shoqeruar me flete analizen fiziko – kimike .
25	Limontoz	E amabalazhuar me qese plasmasi 100 gr.
26	Niseshte	E bluar imet,ambalazhi te jete me qese letre ,te jete e etiketuar me pershkrimin e afatit te skadences dhe te jete e shoqeruar me analizen fiziko – kimike.

27	Kornfleks me kakao	Miell gruri ,permbajtja te jete grutel integral ,me kakao e paketuar me qese letre ,te jete i pershkruar afati i skadences dhe te jete e shoqeruar me analizen fiziko – kimike.
28	Vaj ushqimor	1. Pamja e jashtme: Në gradë Celsius...lëng vajor i qartë pa depozitime. 2. Ngjyra: E verdhë e lehtë’ 3. Era dhe shija: Karakteristikë e vajit të lulediellit, e mirë, pa shije dhe pa erë të huaj. Ambalazhi: me kuti metalike të llakuara nga brenda me material të përshtatshëm për produkt, ushqimor ose shishe plastike (PET) me mase 1-5 litra me tapa metalike ose plastike me shirit PVC me stampën perkatëse. Shishet ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mire ose me material tjetër të pershtatshëm. Shmangia në vëllim është deri $\pm 1\%$. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkeputet nga ambalazhi. - Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme në 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 etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. - Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me nje tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale. Markerimi: Në etiketë të përcaktohet emërtimi i produktit ushqimor vaj luledielli i rafinuar, emri i prodhuesit, lëndën e parë që përdoret për prodhimin e produktit ushqimor, kushtet e veçanta të ruajtjes, rekomandime. Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit Në ambalazhim plastik ose metalik të vendoset data e prodhimit. Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale) Çdo parti malli të shoqërohet me çertifikatat origjine dhe raportë analize të laboratorit
29	Krem vice	- Lloji: viçi Kërkesat cilësore Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur). Treguesit shqisorë: - Forma: Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar. - Përmasat: o Gjatësia, cm: 10-15 o Diametri, mm:16-24 - Pamja e jashtme: E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde. - Pamja e brendshme në prerje tërthore: Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëlloj 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. 24 Faqe - Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet. - Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016) Ambalazhimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit

		duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pesha neto ose vëllimi i produktit, - Data e prodhimit, - Data e skadencës, - 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, organoshqisorë 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 ushqim.
--	--	--

TENDERI FRUTA - PERIME - VEZE

1	Veze	E fresket, E paster dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta. E bardha e vezës. E dendur e kulluar dhe e paster pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop). E verdha e vezës. Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme .Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.Era. Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Masa. Në gr, jo më pak se..... 40. Ambalazhimi 1. Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole të shoqëruar me certifikatë veterinare.. 2. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen . Emri i ndermarrjes prodhuese, Sasia, Data e prodhimit.
2	Patate	Ambalazhi me thasë 20 – 50 kg, shkarciteti jo më shumë se 2%. Të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo tëmbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit. Pjekuria: Kokrra të pjekura. Madhësia e kokrrës (diametrik më i madh) në cm mbi ❖ për të rrumbullaktat dimerore,5;verore, 4 ❖ për vezaket dimërore dhe verore..... 4 ❖ për të zgjaturat3.5 Lejohen: lehtësisht të gjelbra në % jo më shumë se3 për dimëroret ;1 për veroret b) të mbira në % jo më shumë se 1 për dimëroret dhe .nuk lejohen për veroret

		c) lehtësisht të vyshkura në % jo më shumë se 3 për dimërorët dhe. 2 për verorët d) të çara , të prera e të plasura nga goditjet ne %nuk lejohen e) të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues.nuk lejohen. f) zgjebe me plage deri ne 1/5 e sipërfaqes se kokrres ne % jo me shume se..... 1. g) njolla bojë hiri e ndryshkur deri në1/5 e sipërfaqes së kokrrës nuk lejohen h) dëmtime nga krimbi në % jo me shume se.....1 Dëmtime nga dosëza..... nuk lejohen. Kokrra të pjekura për patatet verore lejohen..... me lëkurë qe hiqen. Per patatet dimerorenuk lejohet qe lekura të ndahet nga tuli. Të pastra ne sipërfaqe me forme, ngjyre e sytha tipik të kultivarit. Nuk lejohen..... kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara , të plasaritura ne sipërfaqe dhe të prekura ne pjesen e tulit Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi. Patatja ambalazhohet edhe në thasë Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: • Prodhuesi • Lloji i prodhimit • Cilësia • Masa bruto dhe neto Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e foktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
3	Qepe e thate	Ambalazhi me thase 20 – 50 kg. Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote, me cipë e bisht të thatë, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit..... deri ne 7 cm. Diametri ne cm (madhesia e kokrres) • për ovalet.....4-8 • për llojet e tjera.....5-10 Dëmtime mekanike (cifla, bishta, sëmundje), • Me dëmtime të lehta lejohen jo më shumë se1 % e parties • Lënde të huaja (cifla, bishta) lejohen jo më shumë se.....1 %). • Me sëmundjenuk lejohen. Të ngrira, Të kalbura e të mykura..... nuk lejohen. Lejohet furnizimi me qepë të thata të thurura në vargje me gjatësi të ndryshme. Pesha e materialit që përdoret për thurje në vargje të mos kalojë 6 % të masës së përgjithshme.

		Ambalazhami dhe etiketimi bazuar në standardin..... 1799\88 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi. Patatja dhe qepa e thatë ambalazhohen edhe në thasë. Perimet gjethore të standardizuara në tufa dhe lidhen si më poshtë. Qepa e njomë dhe preshi lidhet në tufa në dy vend dhe këto vendosen në arka tip. Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet: • Prodhuesi • Lloji i prodhimit • Cilesia • Masa bruto dhe neto Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
4	Fruta	Ambalazhi me arka plastike ose kuti kartoni skarciteti jo me shume se 2%.
5	Zarzavate	Skarciteti jo me shume se 2%. Produktet ushqimore fruta e perime të papërpunuara shoqërohen me fletë analiza për çdo sasi malli të lëvruar. Zarzavatet të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si: Domate, qepë, specia, patëllxhana, karrota, presh, lule-lakër, bizele, bamje, brokuli,selino, etj.
6	Bizele Kokerr	E ambalazhuar me qese 300 – 350 gr , . Kërkesat cilësore të bizeles kokërr 1. Pamja e jashtme.Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyre të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit. - Pa dëmtime mekanike , njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje. Kërkesat cilësore të bizeles bishtajore 1. Pamja e jashtme .Të freskëta, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyrë e madhësi të kultivarit. 2. Kokrrat në bishtajë.Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mire në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lëkure të hollë, të njomë e të embel, pa shenja drunjëzimi. 3- Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara5%. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje . Ambalazhami dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose

	kushtit teknik perkatës në fuqi. Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet • Emërtimi i prodhuesit • Lloji i prodhimit • Cilësia • Masa bruto dhe neto Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore
--	--

TENDERI I BULMETIT

1	Djathe baxhoje I fresket, Ngjyra: E bardhë Forma: Prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike. Masa e formës në g, 2-3 kg. Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj . Pamja e jashtme dhe e brendshme: E formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllotë e pastër pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem. Struktura dhe konsistenca: E lëmuar jo e fortë dhe pa dallim shtresash. Treguesit fiziko kimikë: Lendet e thata jo me shumë se 40% Yndyra në lëndët e thata,jo me pak se 30% Kripë deri 4 ±1% Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. Ambalazhimi: Në voza plastike me vëllim 10- 50 l. Djathi në vozë 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 • Pesha neto ose vëllimi i produktit • Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale) • 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. Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.
----------	---

		• Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në 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 një etiketë shtesëqë përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. • Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale. • Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raporte analize të laboratorit. Ruajtja dhe transportimi: Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë 3-5 °C, dhe lagështi relative të ajrit rreth 90 -92 %. 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 lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.
2	Gjalp baxhoje	Gjalpë i freskët dhe me kripë Pamja: E njëtrajtshme pa shtresa në prerje me sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturinadhalli. Ngjyra : • Gjalpi i freskët ngjyra, krem deri në të verdhë të çelur. • Gjalpi i kripur ngjyra e bardhe deri në të verdhë, karakteristikë e kremit nga e cila prodhohet e njëllajtë në të gjithë masën. • Konsistenca në temperaturën 10 – 12 °C, gjysmë e fortë. Era dhe shija : • Gjalpi i freskët, e këndshme karakteristikë e gjalpit të freskët, pa erë dhe shije të huaj. • Gjalpi i kripur, era e këndshme, karakteristikë e gjalpit, lehtësisht e kripur, pa erë dhe shije të huaj. Treguesit fiziko kimikë: 1. Lagështira në % ,jo më shumë se.....17 % 2. Lëndët e thatë pa yndyrë në % ,jo më shumë se 2 %. 3. Yndyra në %, jo më pak se 81 %, gjalp i freskët dhe 79 % gjalp i kripur. 4. Kripë në % jo më shumë se 2 %gjalpi i kripur 5. Aciditeti i shprehur në g Ketshtofer jo më shumë se 3 % gjalp i freskët dhe..... 5 % gjalp i kripur. 6. Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. Ambalazhimi: Gjalpi i freskët dhe i kripur ambalazhohet në kuti kartoni të valëzuar me masë 1- 5 kg, të veshur nga brenda me letër pergamen.

		Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen: • Origjina e produktit • Emri tregtar • Përbërësit • Pesha neto ose vëllimi i produktit • Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale) • 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. Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. - Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në 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 jetë 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 një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. - Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale. - Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raport analize të laboratorit. Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C, Transportimi i gjalpës nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Ndërsa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.
3	Kos	I fresket, baxhoje, yndyra jo me pak se 3%, Aciditeti deri 12%, i ambalazhuar me tasa kauçuku 0.5 kg i etiketuar dhe i mbyllur me leter alumini të stampuar me datën e prodhimit certifikatë veterinare të prodhuesit ose përpunuesit dhe analizen fiziko-kimike dhe bakterologjike sipas legjislacionit në fuqi .
4	Gjize pa kripe	I fresket, yndyra 20 – 30 %, lagështia 52 – 56%, ambalazhi fuçi plastike, të shoqërohet me certifikatë veterinare të prodhuesit ose përpunuesit dhe analizën fiziko-kimike dhe bakterologjike .

1	Bukë integrale	1 kg/cope,e fresket, e ambalazhuar me material te pershtatshem “ qese letre” mielli I perdorur te jete integral me rreze 96%. Treguesit shqisor Korja: E lëmuar, pa filluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli, me ngjyrë të njellojtë mjalti në të kuqerremtë. Tuli: Masë e njellojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme me pofre të shpërndara në menyërë të njëtrajtshme dhe pa gjurmë mielli të pa brumosur. Kosinstenca elastike me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërmueshme dhe pa shtresa. Era dhe shija : E këndshme e bukës së pjekur mirë, pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje. Forma : E rregullt pa shtypje e deformime. Lëndët e huaja :nuk lejohen. Treguesit fiziko – kimik: ❖ Lagështira në % jo më shumë së49% ❖ Poroziteti në % jo më pak se67% ❖ Aciditeti në gradë jo më shumë se.....7 grade ❖ Kripa ,jo me shume se 2%. Buka dërgohet për konsum jo me parë se..... 3 ore nga koha e pjekjes Masa e caktuar sipas llojit të bukes duhet t’i pergjigjet mases ...3-4 ore pas kohës së pjekjes Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Transporti i bukes bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Çdo parti malli të shoqërohet me çertifikatat origjine dhe raportë analize fiziko -kimike cdo muaj gjate levrimet te mallit .
2	Buke gruri masive	Ambalazhi 1 kg/cope,e fresket,e ambalazhuar me qese letre, e prere ne feta, mielli I perdorur te jete integral me rreze mbi 96 (0-96) buka të jetë e padjegur me kore të pa carë tuli, të mos jetë e qullët por sfungjerez. (te shoqerohet malli me analizen fiziko-kimiko- periodike te laboratorit Rajonal D.R.B.U.M.K Elbasan dhe analizen bakteriale periodike te laboratorit rajonal te Higjenes , Elbasan.

TENDERI MISH VIÇI

1	Mish Viçi	Vendi i fresket,mosha nga 10 – 12 muaj, pesha jo me shume se 80 – 100 kg , i plote, pa koke dhe pa te mbrendeshme . Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë të thatë. Sipërfaqja e mishit pas prerjes është e lagur dhe e ndritshme, lëngu del me veshtiërsi dhe është i tejkladshëm. Tendinat jane të
---	------------------	---

		shndritshme elastike dhe të forta. 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, ngjyra e dhjavit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë. Era : E këndshme, karakteristike e llojit. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e ndritshme. Lengu i mishit pas zierjes : I tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyrë. Treguesit kimiko mikrobik : Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë. Treguesit kimik e mikrobik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi. Ambalazhimi dhe marketimi; Çdo parti/karkasë mishi shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe më të cilën vërtetohet se nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik. Vula e raportit veterinar të jetë e lexueshme mirë dhe çdo pjesë e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.
--	--	--

Shenim : Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës dhe flete analizen për treguesit e sigurisë dhe cilësisë sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin .

Furnizimi do të jetë periodik i përditshëm sipas kërkesave të Qendrës Ekonomike të Arsimit,bashkia Elbasan .

Prgjegjese Finance

Specialiste

DREJTORE E PËRGJITHSHME

Faniqe Qosja

Miranda Haxhiymeri

Denada ÇELA