



REPUBLIKA E SHQIPËRISË



BASHKIA TIRANË
QENDRA KOMUNITARE SHKOZË

Nr. prot. _____

Tiranë, më ____/05/2025

MEMO

Drejtuar: Njesisë së Prokurimit Publik

Për dijeni: Z. Aldo Aga
Titullar i Autoritetit Kontraktor

Lënda: Përgatitja e specifikimeve teknike

Përgatiti: Grupi i Punës

Datë: _____.05.2025

Të nderuar anëtarë të Njesisë së Prokurimit Publik,

Grupi i Punës, i krijuar me urdhër të Drejtorit të Qendrës Komunitare Shkozë, po ju paraqet specifikimet teknike të përgatitura për procedurën e prokurimit të hapur të thjeshtuar për mallra, me objekt “Të tjera materiale dhe shërbime speciale (produkte të shportës)”, si dhe përlogaritje e fondit limit.

Loti i-rë: “Blerje produkte ushqimore”

Produktet ushqimore duhet të jenë me parametrat e mëposhtëm:

1. Miell gruri me rreze 80%

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të siguri dhe cilësisë së miellit të grurit të para pakëtuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”. Klasifikimi, Lloji: Miell gruri me rreze 80%

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.
- 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): mbi 12.5 %mbi bazën e lëndës së thatë.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë: Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik; Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit: i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut; ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut; iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.
- Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi: Mielli paketohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit. Ambalazhet duhet të jenë të sigurt 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. 434, datë 11.07.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme: a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”. b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.
- Ambalazhimi në pako letre me peshe 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes.
- Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kërkesat cilësore verifikohen për çdo Lot malli. Lot është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.
- Raport-analiza të përmbajë treguesit e mësipërm fiziko-kimik dhe mikrobiologjikë dhe të jetë kryer në laborator të akredituar. Të paraqitet pranë AK gjatë lëvrimit.

2.Makaronat

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

Sipas përbërjes: Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.

Sipas formës: Fidhe e spaghetti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave. Spirale (Fusili) Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm. Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë:

- Pamja: Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- Era dhe shija: E mirë, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.
- Treguesit Fiziko–Kimik: - Lagështia jo më shumë se 13%. - Aciditeti si acid sulfurik, në %, jo më shumë se 0.16%. Ambalazhimi dhe etiketimi- Makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 kg
- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Peshë neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Temperatura e ruajtjes së produktit. - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e ruajtjes .
- Ruajtja dhe transportimi Makaronat ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.
- Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.
- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Marrja në dorëzim bëhet me Lot malli. Lot konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuara. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë

3.Oriz

Bazuar në SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë

- Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra, dhe pa aromë ose erë të huaj që tregojnë përkeqësim. Gjithashtu duhet të jenë pa lëndë toksike ose të dëmshme. Insektet e gjalla të cilat janë të dukshme me sy të lirë nuk duhet të jenë të pranishëm.
- Ngjyra: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- Era dhe shija: Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.
- Treguesit shqisorë sipas SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentit të tij. Ambalazhimi të jetë i paketuar me qese me peshe 1 kg dhe etiketimi ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emërtimi i prodhuesit - Emri i produktit - Pesha neto ose vëllimi i produktit - Data e prodhimit - Data e skadimit - Temperatura e ruajtjes së produktit - Udhëzimet e përdorimit - Kushtet e ruajtjes
- Ruajtja dhe transportimi Orizi ruhet në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.
- Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.
- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Marrja në dorëzim bëhet me Lot malli. Lot konsiderohet sasia e orizit të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë

4.Vaj Luledielli (Ushqimor)

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- Pamja: Lëng vajor i qartë, pa depozitime. - Ngjyra: E verdhë e lehtë. - Era dhe shija: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar. - Numri i peroksideve: jo me shume se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj. - Numri i aciditetit: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.
- Treguesit Fiziko - Kimik: - Aciditeti si acid oleik: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj. - Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.918 - 0.923. - Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj): 188 - 194. - Treguesi i jodit(Wijs): 118 - 141. - Lëndë të pasapapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg. - Treguesi i refraksionit (nD₄₀) : 1.461-1.468.
- Ambalazhimi do te ambalazhohet ne ambalazh plastik 1 Litër , Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dheinformimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh

vendoset një etiketë, ku shënohen: Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes

- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.
- 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. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

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. Ambalazhimi: i pakëtuar me pako letre me peshë 1 kg dhe etiketimi
- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit - Emërtimi i produktit - Data e prodhimit - Masa neto - Data skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes. 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 të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. 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.
- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

6. Fasule të thata

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: E bardhë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj). Ngjyra: e bardhë. - Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.
- Treguesit fiziko – kimikë: - Lagështia, %, 15. - Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8. Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushe.
- Ambalazhimi duhet të jetë paketim 1kg, dhe etiketimi, ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.
- Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen: Origjina e produktit - Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit - Emërtimi i produktit - Data e prodhimit - Masa neto - Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.
- Ruajtja dhe transportimi Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë, të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.
- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

7.Salcë domatesh

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

- Treguesit cilësorë: - Pamja e jashtme: Të jetë masë e njëllotë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara. - Ngjyra: E kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëllotë në të gjithë masën. - Shija dhe era: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.
- Treguesit Fizikop-Kimik: - Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit në % të jetë 28-30 % . - Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %. - Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%. - Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %. - Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Ambalazhimi dhe etiketimi –Ambalazhimi metalik 500 gr, duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen: - Origjina e produktit - Emri i prodhuesit - Emërtimi i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.

- Ruajtja dhe transportimi- Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës shënuar në etiketë.

8.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. - 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 higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.
- Ambalazhimi dhe etiketimi- Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, pesha 0.5 kg. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.
- Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme. - Origjina e produktit - Emërtimi i prodhuesit - Emri i produktit - Pesha neto - Lloji - Data e prodhimit - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes.
- Ruajtja dhe transportimi Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie.
- Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. 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.
- Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

9. Konservë Mishi

Klasifikimi: Mish 400 gr me përbërje yndyre, uje, salce,proteinë.

- Treguesit Shqisorë: - Era dhe shija: E këndshme, specifike për mishin e konservuar, pa shije dhe erë të huaj. - Konsistenca e mishit: Mishi të jetë kompakt, i thyeshëm, jo i qullët kur nxirret me kujdes nga kutia nuk thërrmohet.

- 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. Mishi i konservuar në vaj vendoset në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht.
- Gjendja e kutisë: Të jenë të mbyllura hermetikisht, të mos rrjedhin, pa shenja ndryshku dhe të mos jenë të bombuara(fryra). Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen: - Emri i prodhuesit, - Lloji i konservës dhe i mishit të përdorur, - Masa neto e konservës, - Data e prodhimit, - Data e skadimit, - Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Kutitë e konservave ambalazhohen në arka kartoni. 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. Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Sqarim mbi përcaktimin e specifikimeve teknike për konservën e mishit

Për artikullin ushqimor “konservë mishi”, nuk ishin të publikuara specifikime teknike standarde nga Operatori i Blerjeve të Përqendruara në momentin e hartimit të specifikimeve teknike. Për këtë arsye, Komisioni për Hartimin e Specifikimeve Teknike ka ndërmarrë një vlerësim orientues nëpërmjet verifikimit në terren pranë disa njërive tregtare (marketeve), me qëllim që të identifikojë karakteristikat teknike më të zakonshme dhe të përshtatshme për këtë produkt. Bazuar në këtë vlerësim, janë hartuar specifikimet teknike për konservën e mishit, duke përfshirë elementët si: përbërja, pesha neto, mënyra e ambalazhimit, afati i përdorimit, kushtet e ruajtjes, dhe informacioni që duhet të përmbajë etiketa.

10.Kafe turke

Klasifikimi - Lloji: cilësi e parë. Kërkesat cilësore

- Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: masë homogjene në formë mielli. Ngjyra: kafe më të celur. Era dhe shija: Karakteristike e kafes pa shije dhe erë të huaj. Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi .Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Origjina e produktit - Emërtimi i prodhuesit - Emri i produktit - Pesha neto e pakos 100 gr - Data e skadimit - Kushtet e veçanta të ruajtjes.
- Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë të jenë të pasqyruar në etiketë . Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

Jetëgjatësia (afati i përdorimit): Minimumi 12 muaj nga data e dorëzimit. Artikujt ushqimore duhet të kenë afat skadence jo më pak se 1 vit nga data e dorëzimit të mallit pranë autoritetit kontraktor.

LOTI II-TË: “Blerje produkte detergjent”

Produktet detergjent duhet të jenë me parametrat e mëposhtëm:

- 1. Pluhur larës lavatriçe për rroba me ngjyrë:** të ketë aftësi vepruese dhe pastruese të larta. Pamja e jashtme: masë e pluhurizuar, e granuluar. Pluhur me enzima dhe përbërje të avancuar. Përmban sapun, kripa fosfori dhe elementë zbardhës me bazë oksigjeni që japin efekt dhe në ujë të ftohtë dhe temperatura të ulëta. Densiteti të jetë nga 0.6 gr/cm³ deri në 1.1 gr/cm³. Vlera e pH të jetë 9 deri në 11. Tretshmëria në ujë më e madhe ose e barabartë me 95%. Të përmbajë lagështi jo më shumë se 10%. Përmbajtja e lëndëve tensioaktive të jetë 5% deri 15% dhe ≤5% për lëndët tensioaktive kationike dhe anionike. Aftësia shkumuese të jetë më e vogël se 5 cm. Ambalazhimi në qese plastike me peshë 3 kg. Të ketë emërtimin e markës tregëtare dhe barkodin e prodhimit të fabrikës.
- 2. Detergjent për Larjen e Enëve (i lëngshëm)**
Solucion larës enësh lëng: me efekt pastrimi të thellë. Ambalazhimi në shishe plastike dhe të ketë analizën spektrale në etiketë. Të ketë emërtimin e markës tregëtare dhe barkodin e prodhimit të fabrikës. Gjendja fizike e lëngut të jetë solucion homogjen dhe viskoze, të ketë aromë parfumi. Tretshmëria në ujë të jetë 100%. Vlera e PH 6 deri në 10. Densiteti të variojë nga 0.9 gr/cm³ deri në 1.2 gr/cm³. Lënda tensioaktive të jetë nga 15% deri në 20%. Ambalazhim 1 lit.
- 3. Sapun tualeti duarsh:**
Sapun tualeti duarsh: Të jetë cilësor, me aftësi shkumuese të lartë. Ambalazhimi nga fabrika. Paraqitja fizike të jetë i ngurtë, paketimi të ketë të evidentuar markën dhe barkodin e prodhimit të fabrikës. Vlera e pH të jetë 7 deri në 10. Densiteti të jetë nga 0.9 deri në 1.2 gr/cm³. Tretshmëria në ujë të jetë jo më e vogël se 95%. Lartësia e shkumës të jetë më e vogël se 5 cm. Ambalazhim 100-125 gr.

Grupi i punës për hartimin e specifikimeve teknike, në përbërje të tij të miratuar me urdhër të titullarit të autoritetit kontraktor, ka shqyrtuar dhe hartuar specifikimet teknike për produktet objekt i kësaj procedure prokurimi, duke u bazuar në:

- Kërkesat konkrete të institucionit dhe funksionin që do të përmbushin produktet e prokuruar
- Katalogut “ Blerje Artikujsh Ushqimorë” 2024 të OBP (Operatorit të Blerjeve të Përqëndruara).
- Katalogut “ Blerje Materialesh Të Ndryshme Për Pastrim” 2024 të OBP (Operatorit të Blerjeve të Përqëndruara
- Rregullat dhe parimet e përcaktuara në Ligjin Nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik” i ndryshuar dhe aktet nënligjore në fuqi.

Specifikimet teknike janë formuluar në mënyrë të qartë, të plotë dhe të paanshme, duke garantuar:

- Pjesëmarrje të gjerë të operatorëve ekonomikë në përputhje me parimin e konkurrencës së ndershme;
- Barazi trajtimi dhe mosdiskriminim

Sasia në total për gjithë vitin (për ushqimet):

Artikulli	Përshkrimi	Njësia	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
1	Sheqer	kg	1440	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
2	Oriz	kg	1440	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
3	Kripë	gr	1440	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
4	Vaj gatimi	lit	1440	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
5	Salcë	gr	720	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
6	Konservë mishi	gr	360	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
7	Kafe	gr	720	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
8	Makarona	kg	1800	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
9	Miell	kg	1440	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
10	Fasule	kg	1440	Qendra Komunitare Shkozë	Nga data e nenshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025

GRAFIKU I LËVRIMIT:

Furnizimi I

Artikulli	Njësia	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
Sheqer	kg	720	QKSH	DERI NË KORRIK
Oriz	kg	720	QKSH	DERI NË KORRIK
Kripe	gr	720	QKSH	DERI NË KORRIK
Vaj gatimi	lit	720	QKSH	DERI NË KORRIK
Salce	gr	360	QKSH	DERI NË KORRIK
Konserv	gr	180	QKSH	DERI NË KORRIK
Kafe	gr	360	QKSH	DERI NË KORRIK
Makarona	kg	900	QKSH	DERI NË KORRIK
Miell	kg	720	QKSH	DERI NË KORRIK
Fasule	kg	720	QKSH	DERI NË KORRIK

Furnizimi II

Artikulli	Përshkrimi	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
Sheqer	kg	360	QKSH	GUSHT
Oriz	kg	360	QKSH	GUSHT
Kripe	gr	360	QKSH	GUSHT
Vaj gatimi	lit	360	QKSH	GUSHT
Salce	gr	180	QKSH	GUSHT
Konserv	gr	90	QKSH	GUSHT
Kafe	gr	180	QKSH	GUSHT
Makarona	kg	450	QKSH	GUSHT
Miell	kg	360	QKSH	GUSHT
Fasule	kg	360	QKSH	GUSHT

Furnizimi III

Artikulli	Përshkrimi	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
Sheqer	kg	360	QKSH	TETOR
Oriz	kg	360	QKSH	TETOR
Kripe	gr	360	QKSH	TETOR
Vaj gatimi	lit	360	QKSH	TETOR
Salce	gr	180	QKSH	TETOR
Konserv	gr	90	QKSH	TETOR
Kafe	gr	180	QKSH	TETOR
Makarona	kg	450	QKSH	TETOR
Miell	kg	360	QKSH	TETOR
Fasule	kg	360	QKSH	TETOR

Sasia në total për gjithë vitin (për detergjentët) :

Art.	Përshkrimi	Njësia	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
1	Detergjent enësh	copë	720	QKSH	Nga data e nënshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025
2	Ilaç rrobash	copë	720	QKSH	Nga data e nënshkrimit te kontrates deri me 31.12.2025

3	Sapun	copë	720	QKSH	Nga data e nënshkrimit të kontratës deri me 31.12.2025
---	-------	------	-----	------	--

GRAFIKU I LËVRIMIT:

Furnizimi I

Artikulli	Përshkrimi	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
Detergjent enesh	cope	360	QKSH	DERI NË KORRIK
Ilac rrobash	cope	360	QKSH	DERI NË KORRIK
Sapun	cope	360	QKSH	DERI NË KORRIK

Furnizimi II

Artikulli	Përshkrimi	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
Detergjent enesh	cope	180	QKSH	GUSHT
Ilac rrobash	cope	180	QKSH	GUSHT
Sapun	cope	180	QKSH	GUSHT

Furnizimi III

Artikulli	Përshkrimi	Shuma	Destinacioni	Periudha e dorëzimit
Detergjent enesh	cope	180	QKSH	TETOR
Ilac rrobash	cope	180	QKSH	TETOR
Sapun	cope	180	QKSH	TETOR

Argumentimi mbi përlogaritjen e fondit limit

Më poshtë do të vijojmë me përlogaritjen e fondit limit për ART .602 ”Te tjera materiale dhe shërbime speciale” për vitin 2025 bazuar në Ligjin nr.162/2020 datë 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik” i (ndryshuar) në VKM-në Nr. 285 datë 19.05.2021 “Për Miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik ”, i ndryshuar, si dhe VKM Nr.918 datë.29.12.2014 “Për kryerjen e procedurave të prokurimit publik në mënyrë elektronike” Njoftimit të App-së me Nr.10140 prot, datë 15.11.2018, me lëndë: “Njoftim” drejtuar Autoriteteve Kontraktore në të cilën është rekomanduar që autoritetet kontraktore të fillojnë procedurat e prokurimit për objektet (mall/punë/shërbim) të parashikuara për vitin pasardhës, për sa kohë që fondet i kanë të parashikuara dhe në cdo rast, brenda kufirit buxhetor ,si dhe Rekomandim e APP-së “Mbi shpalljen e procedurave të prokurimit “Nr.Prot 5544 datë “Të gjithë autoritetet kontraktore të fillojnë planifikimin e procedurave të prokurimit për objektet (mall/punë/shërbim)përper vitin pasardhës , për sa kohë që fondet i kanë të parashikuara në PBA.(bazohemi te ky rekomandim pasi edhe sipas njoftimit te APP,Nr prot 2502 prot ,date

09.04.2021, Autoritet Kontraktore, qe do te shpallin procedura prokurimi, derine nxjerjen e akteve te reja mund tu referohen akteve nenligjore te nxjera me pare por qe nuk bien ne kundërshtim me ligjin 162/2020.

Bazuar edhe nw shkresën Nr. 4794 "Datë 03.02.2017 të Drejtorisë së Përgjithshme të Shërbimit Social "Mbi fondin e miratuar për mbrojtjen dhe mbështetjen e fëmijëve në nevojë /risk që menaxhohen nga PMF" ;Shkresën nr. 13781 datë 11.04.2017 të Drejtorisë së Përgjithshme të Shërbimit Social "Informacion mbi paketat ushqimore dhe higjenike që do të përdoren për mbrojtjen dhe mbështetjen e fëmijëve në nevojë /risk" që menaxhohen nga PMF që nevojiten për vitin 2025, te cilat jane 360 pako (6 njesi x 5 pako x 12 muaj= 900.000 leke) .

Gjithashtu sipas shkreses se Drejtorise se Pergjithshme te Sherbimeve Sociale na eshte miratuar dhe nje fond per paketa ushqimore dhe higjenike per familjet ekstremisht te varfera. 720 pako ne vit me kuote 3000 leke per pakete pra 2.160.000 leke. Ne total del vlere **3.060.000 leke**.

Procedura : " Të tjera materjale dhe shërbime speciale (Produkte të shportës)"

- Vlora e pakove eshte **720.000 leke** pa tvsh, duke pasur parasysh se jane 360 pako ne total (6 njesi x 5 pako x 12 muaj)
- Vlora e paketave ushqimore dhe higjenike **eshte 1.728.000 leke pa tvsh** duke patur parasysh se jane 720 pako ne vit me kuote 3000 leke.
- Ne total vlora e kontrates me tvsh duhet te jete **900.000 + 2.160.000 =3.060.000 leke** dhe pa tvsh del vlora **2550000 leke**.
- Kapaciteti per pako eshte 5 paketa ushqimore dhe higjenike që do të përdoren për mbrojtjen dhe mbështetjen e fëmijëve në nevojë /risk ne muaj .
- Kapaciteti per paketa ushqimore dhe higjenike per familjet ekstremisht te varfera eshte 720 pako ne vit ose 60 pako ne muaj.
- Afati kohor i kësaj procedure është nga lidhja e kontratës deri në 12 muaj pas lidhjes e saj. llogaritur në 331 ditë pune.(përfshirë dhe disa festa zyrtare,psh Bajrami,krishtlindjet etj si edhe dita e shtunë)
- Vlora e kontratës është 12 muaj ditë* 204.000 lekë/pako+ paketa me tvsh = 2.550.000 leke(**dy milion e pesëqind e pesëdhjetë mijë) lekë Pa TVSH .**

Duke Ju falenderuar për bashkëpunimin,

Grupi i Punës,

Jola Gacaj, kryetare _____

Besnike Bardhollari, anëtare _____

Neslie Fetollari, anëtare _____