



REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
BASHKIA SHKODËR  
NJËSIA E PROKURIMIT

Nr. 123B / Prot  
14

Shkodër, më 29.08.2024

**KONTRATË FURNIZIMI**

**“Furnizime me ushqime - Strehëza për fëmijët pa kujdes prindëror”**  
REF-09276-06-12-2024

E lidhur sot me datë 29/08 /2024, midis Autoritetit Kontraktor Bashkia Shkoder, e përfaqësuar nga **Z. Benet Beci** në cilësinë e Kryetarit të Bashkisë Shkoder i përfaqësuar ne kete kontrate me Vendim Delegimi nr. 541, datë 02.07.2024 nga **Z.Onid Bejleri** në cilësinë e Zv/Kryetarit të Bashkisë Shkodër që në vijim do të quhet **Autoriteti Kontraktor**.

*Dhe* operatorit ekonomik **”SEAD-SGS”sh.p.k** regjistruar ne regjistrin fillestar me nr:CN-714303-05-16 me seli te shoqerise:Tirane Lagjia Kashar Nr.2,Rruga “Mullishter”; godine 1-kateshe; Nr. Pasurie 4, ZK 2105 me NUIS **L61725018G**, me perfaqesues ligjor te shoqerise **Zj.Entela Lici** me zotësi të plotë juridike e për të vepruar dhe kompetencë të plotë për të përfaqësuar shoqërinë në të gjitha marrdhëniet që burojnë prej kësaj kontrate me autoritetin kontraktor, Bashkia Shkoder për realizimin e objektit të kontratës. Në vijim do të quhet **”Kontraktuesi”**

**Neni 1**

**Baza ligjore**

- Kodi Civil ligji nr.7850, dt. 29.07.1994, i ndryshuar,
- Ligji Nr. 162, dt. 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik”, I ndryshuar
- VKM nr. 285, dt. 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”,e ndryshuar
- Ligji nr. 48/2014 “Për pagesat e vonuara ne detyrimet kontraktore e tregtare”, i ndryshuar.
- Udhëzimit nr. 30, dt. 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njësitë e sektorit publik”

**Neni 2**

**Objekti i kontratës**

- Objekt i kësaj kontrate është furnizimi me objekt: **”Furnizime me ushqime - Strehëza për fëmijët pa kujdes prindëror”** në përputhje me të gjitha

specifikimet teknike të dhëna në dokumentat e tenderit dhe që **Kontraktuesi – "SEAD-SGS" sh.p.k**, pranon t'i dorëzojë sipas ofertës së ofruar dhe pranuar si fituese në procedurën e prokurimit.

### **Neni 3**

#### **Vlefë e kontratës**

- 3.1. Kontraktuesi merr përsiper të dorëzojë tek Autoriteti Kontraktor, Bashkia Shkodër mallin sipas objektit të lartpërmendur në përputhje me të gjitha specifikimet teknike të dhëna në dokumentat e tenderit, kundrejt një vlerë totale prej **941,212** (Nëntëqind e dyzet e një mijë e dyqind e dymbëdhjetë) lekë pa tvsh ose **1,129,454.4** (Një milion e njëqind e njëzet e nentemije e katerqind e pesëdhjetë e kater pike kater) lekë me tvsh.
- 3.2. Financimi realizohet nga buxheti i Bashkisë Shkodër me VKB nr. 55, dt. 29.12.2023 "Për miratimin e buxhetit të vitit 2024 dhe programit buxhetor afatmesëm përfundimtar 2024-2026 të Bashkisë Shkodër".
- 3.3. Çmimet e kontraktorit për mallrat e furnizuara sipas kontratës nuk duhet të ndryshojnë nga çmimet e ofruar nga kontraktori në ofertën e tij.
- 3.4. Çmimet për njësi janë percaktuar në Formularin e Çmimit të Ofertës.

### **Neni 4**

#### **Afati i kontratës**

- 4.1. Kontrata do të realizohet nga nënshkrimi i saj nga palët deri me 31.12.2024.

### **Neni 5**

#### **Gjuha e kontratës**

- 5.1 Gjuha e kontratës është gjuha shqipe.

### **Neni 6**

#### **Qëllimi**

- 6.1 Këto kushte të përgjithshme të kontratës (KPK) do të zbatohen për blerjen e Mallrave të prokuruarra me anë të procedurës kërkesë për propozim.
- 6.2 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.
- 6.3 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.

- 6.4 KPK do të zbatohen deri në atë masë që të mos lënë mënjane kushtet ose dispozitat e paraqitura në pjesë të tjera të kontratës.
- 6.5 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 7 Përkufizimet

### 7.1 Kontrata

- 7.1.1 "Kontrata" do të thotë kontrata me shpërblim, e lidhur me shkrim, ndërmjet një apo më shumë operatorëve ekonomikë dhe një ose më shumë autoriteteve kontraktore, që kanë si objekt kryerjen e punimeve, furnizimin e mallrave dhe shërbimeve, në përputhje me LPP.
- 7.1.2 "Dokumentet e Kontratës" do të thotë dokumentet e renditura në Kontratë, përfshirë çdo ndryshim të saj.
- 7.1.3 "Çmimi i Kontratës" do të thotë çmimi që i paguhet Furnizuesit siç specifikohet në kontratë.
- 7.1.4 "Përfundimi" do të thotë përmbushja e të gjitha detyrimeve, me ose pa penalitet, nga Furnizuesi në përputhje me termat dhe kushtet e përcaktuara në Kontratë.
- 7.1.5 "Ndërprerje e Kontratës" do të thotë mosvijimi i ekzekutimit të Kontratës sipas përcaktimeve në Nenin 31.
- 7.1.6 "Specifikime teknike" do të thotë karakteristikat e Mallrave objekt kontrate dhe çdo shtesë dhe modifikim i këtyre karakteristikave në përputhje me Kontratën.
- 7.1.7 "Vizatimet" do të thotë vizatimet e Mallrave, siç janë përfshirë në Kontratë, dhe çdo vizatim shtesë dhe i modifikuar i lëshuar nga (ose në emër dhe për llogari të)
- 7.1.8 Blerësit në përputhje me Kontratën.  
"Katalog" do të thotë një "libër" që përmban listën e produkteve/mallrave përfshirë përshkrimet e cilësive/specifikimeve, si dhe mënyrën e përdorimit të tyre.
- 7.1.9 "Listat" do të thotë dokumenti (et) me titull Listat të plotësuar nga Furnizuesi dhe të dorëzuara me ofertën, siç janë të përfshira në Kontratë. Dokumente të tilla mund të përfshijnë Listat e Çmimeve të dhëna, Listat e tarifave dhe / ose çmimeve.
- 7.1.10 "Ofertë" do të thotë oferta ekonomike dhe të gjitha dokumentet e tjera që Furnizuesi ka dorëzuar me ofertën ekonomike, siç janë përfshirë në Kontratë.
- 7.1.11 "KPK" do të thotë Kushtet e Përgjithshme të Kontratës.
- 7.1.12 "KVK" do të thotë Kushtet e Veçanta të Kontratës.

### 7.2 Palët e Kontratës

- 7.2.1 "Palë" do të thotë nënshkruesit e kontratës, në cilësinë e Blerësit dhe Furnizuesit sipas kontekstit.
- 7.2.2 "Blerës" do të thotë Autoriteti Kontraktor përfituesi i Mallrave objekt kontrate.  
"Furnizues" do të thotë operatori (ët) ekonomik që furnizon Mallrat objekt kontrate.

**7.2.4** "Nënkontraktor" do të thotë çdo subjekt i caktuar si nënkontraktor për ofrimin e një pjese të Mallrave ose Shërbimeve të Lidhura me to.

### **7.3 Datat, Testet, Periudhat dhe Përfundimi**

**7.3.1** "Test i Pranimit" do të thotë testet (nëse janë të aplikueshme) të cilat janë specifikuar në Kontratë dhe që kryhen në përputhje me Specifikimet për qëllimin e pranimit të Mallrave.

**7.3.2** "Ditë" do të thotë një ditë kalendarike.

### **7.4 Mallrat**

**7.4.1** "Mallra" do të thotë të gjitha mallrat, lënda e parë, makineritë dhe pajisjet dhe / ose materialet e tjera që Furnizuesit duhet t'i furnizojnë Blerësit sipas Kontratës.

**7.4.2** "Shërbime të Lidhura" do të thotë shërbimet e rastit të lidhura me furnizimin e Mallrave, siç janë sigurimi, transporti, instalimi, vënia në punë, trajnimi dhe mirëmbajtja fillestare ose ndonjë shërbim tjetër i kësaj natyre sipas Kontratës.

### **7.5 Përkufizime të tjera**

**7.5.1** "Adresa e Blerësit" është adresa e specifikuar në KVK.

**7.5.2** "Forca Madhore" është përcaktuar në Nenin 28 "Forca Madhore".

**7.5.3** "Sigurimi i Kontratës" është sipas përcaktimeve të Nenit 17 "Sigurimi i Kontratës".

**7.5.4** "Vendi i dorëzimit të Mallrave", do të thotë vendi i përcaktuar në KVK.

**7.5.5** "E paparashikueshme" ose "E paparashikuar" do të thotë një ngjarje objektivist e pamundur të parashikohet në momentin e publikimit të Njoftimit të Kontratës në SPE.

**7.5.6** Modifikimi i kontratës" është sipas përcaktimeve në Nenin 29.

**7.5.7** "Legjislacioni në fushën e prokurimit" do të thotë LPP-ja, Rregullat e Prokurimit Publik dhe akte të tjera nënligjore në bazë dhe për zbatim të LPP –së siç specifikohet në KVK

**7.5.8** "Praktikat e Ndalura" kanë kuptimin e përcaktuar në LPP.

### **7.6 Interpretimi**

**7.6.1** Interpretimi i Kontratës, përveç kur konteksti kërkon ndryshe:

(a) fjalët që tregojnë një gjini përfshijnë të gjitha gjinitë;

(b) fjalët që tregojnë njëjësin përfshijnë edhe shumësin dhe fjalët që tregojnë shumësin përfshijnë edhe njëjësin;

(c) dispozitat që përfshijnë fjalën "bie dakord", "rënë dakord" ose "marrëveshje" kërkojnë që marrëveshja të dokumentohet me shkrim;

(d) "i shkruar" ose "me shkrim" do të thotë i shkruar me dorë, i shkruar me makinë, printuar ose i bërë në mënyrë elektronike.

**7.6.2 Inkotermat**

(a) "Inkotermat" do të thotë termat ndërkombëtare tregtare që përbëjnë rregullat e interpretimit të termave tregtare që përcaktojnë detyrimet përkatëse, kostot, dhe risqet e lidhura me transferimin e Mallrave nga shitësi tek blerësi.

(b) Përveçse kur nuk është në përputhje me ndonjë dispozitë të Kontratës, kuptimi i çdo termi tregtar dhe të drejtat dhe detyrimet e Palëve në të do të jenë siç përshkruhet nga Inkotermat.

(c) Inkotermat, kur përdoren, rregullohen nga rregullat e përshkruara në botimin aktual të Inkotermave, të specifikuara në KVK, dhe të publikuara nga Dhoma Ndërkombëtare e Tregtisë.

### **7.6.3 Modifikimi**

Çdo modifikim i Kontratës i cili nuk kryhet me shkrim, dhe nuk përmban datën, apo nuk i referohet shprehimisht Kontratës dhe nuk nënshkruhet nga një përfaqësues i autorizuar rregullisht i secilës Palë është i pavlefshëm. Palët nuk mund të bëjnë modifikime të asnjë elementi të kontratës që do të sillnin ndryshime thelbësore në kushtet mbi bazën e të cilave është përzgjedhur Furnizuesi.

### **7.6.4 Heqja dorë**

Çdo heqje dorë nga të drejtat, kompetencat ose mjetet ligjore të një Pale sipas Kontratës duhet të bëhet me shkrim, me datë dhe e nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Palës që bën këtë dorëheqje, dhe duhet të specifikojë të drejtën dhe masën nga e cila po hiqet dorë.

### **7.6.5 Ndikimi i pavarur i dispozitave të kontratës**

Nëse ndonjë dispozitë ose kusht i Kontratës është i ndaluar ose bëhet i pavlefshëm ose i pazbatueshëm, një ndalim, pavlefshmëri apo pazbatueshmëri e tillë nuk ndikon në vlefshmërinë ose zbatueshmërinë e ndonjë dispozite dhe kushti tjetër të Kontratës.

### **7.7 Komunikimet**

Kurdo këto Kushte parashikojnë dhënien ose lëshimin e miratimeve, certifikatave, pëlqimeve, përcaktimeve, njoftimeve, kërkesave dhe shlyerjeve këto komunikime do të jenë:

(a) me shkrim dhe të dorëzuara dorazi (kundrejt marrjes), dërguar me postë ose korrier, ose transmetuar duke përdorur ndonjë nga sistemet e rena dakord të transmetimit elektronik siç përshkruhet në KVK;

dhe

(b) dorëzuar, dërguar ose transmetuar në adresën për komunikimet e marrësit siç përshkruhet në KVK. Sidoqoftë:

(i) nëse marrësi njofton një adresë tjetër, komunikimet do të dorëzohen në përputhje me rrethanat; dhe

(ii) nëse marrësi nuk ka deklaruar ndryshe kur kërkon një miratim ose pëlqim, mund të dërgohet në adresën nga e cila është lëshuar kërkesa.

Miratimet, pëlqimet dhe përcaktimet nuk do të mbahen ose vonohen pa arsye.

### **7.8 Ligji dhe gjuha**

Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit Shqiptar në fuqi. Gjuha e Kontratës do të jetë ajo e deklaruar në KVK.

Gjuha për komunikime do të jetë ajo e deklaruar në KVK. Nëse aty nuk përcaktohet asnjë gjuhë, gjuha për komunikime do të jetë gjuha e përcaktuar e Kontratës.

Dokumentet mbështetëse dhe literatura e shtypur që janë pjesë e Kontratës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse dhe, për qëllime të interpretimit të Kontratës, ky përkthim do të mbizotërojë.

Furnizuesi do të përballojë të gjitha kostot e përkthimit dhe të gjitha risqet e saktësisë së një përkthimi të tillë, për dokumentet e siguruar nga Furnizuesi.

#### **7.9 Prioriteti i Dokumenteve**

Dokumentet që formojnë Kontratën duhet të konsiderohen reciprokisht shpjeguese të njëri-tjetrit. Nëse në dokumente gjendet një paqartësi ose mospërputhje, Blerësi lëshon çdo sqarim ose udhëzim të nevojshëm.

#### **7.10 Hartimi i Kontratës**

**7.10.1** Njoftimi i ofertës fituese në përfundim të afateve të ankimit do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.

**7.10.2** Ekzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës.

#### **7.11 E drejta e autorit**

Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, e drejta e autorit në të gjitha vizatimet, dokumentet dhe materialet e tjera që përmbajnë të dhëna dhe informacione të dhëna Blerësit nga Furnizuesi këtu do t'i mbeten Blerësit, edhe nëse ato i janë furnizuar Blerësit drejtpërdrejt ose përmes Furnizuesit nga ndonjë pale të tretë, përfshirë furnizuesit e materialeve.

#### **7.12 Detaje Konfidenciale**

Furnizuesi dhe personeli i Blerësit do të zbulojnë çdo informacion të tillë konfidencial dhe informacione të tjera që mund të kërkohen në mënyrë të arsyeshme për të verifikuar pajtueshmërinë e Furnizuesit me Kontratën dhe për të lejuar zbatimin e duhur të saj.

Secili prej tyre do t'i trajtojë të dhënat e kontratës në mënyrë konfidenciale, deri në masën e nevojshme për të kryer detyrimet e tyre përkatëse sipas Kontratës ose për të qenë në përputhje me ligjet në fuqi. Asnjë prej tyre nuk do të publikojë ose zbulojë të dhëna të veçanta të Mallrave të përgatitura nga Pala tjetër pa marrëveshjen paraprake të Palës tjetër. Sidoqoftë, Furnizuesit lejohen të zbulojnë çdo informacion publikisht të disponueshëm, ose informacion që kërkohet për të provuar kualifikimet e tij për të konkurruar në procedura të tjera.

Pavarësisht nga sa më sipër, Furnizuesi mund t'i sigurojë Nënkontraktorit (eve) të tij dokumente, të dhëna dhe informacione të tjera që merr nga Blerësi në masën e kërkuar që Nënkontraktori (ët) të kryejë punën e tij sipas Kontratës. Në rast të tillë, Furnizuesi duhet të përfshijë në kontratën e tij me Nënkontraktorin/ët një dispozitë që parashikon ruajtjen e konfidencialitetit sikurse parashikohet në adresë të Furnizuesit sipas këtij neni.

#### **7.13 Pajtueshmëria me ligjet**



Gjatë realizimit të Kontratës Furnizuesi respekton ligjet në fuqi.

Nëse nuk përcaktohet ndryshe në Kushtet e Veçanta:

(a) Blerësi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve publike në vendin e Blerësit që (i) autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Blerësit të sigurojë në emër të tij dhe (ii) janë të domosdoshëm për ekzekutimin e Kontratës, përfshirë ato që kërkohen për përmbushjen e detyrimeve përkatëse si nga Furnizuesi ashtu dhe Blerësi sipas Kontratës;

(b) Furnizuesi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve publike në vendin e Blerësit që autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Furnizuesit të sigurojë në emër të tij dhe që janë të nevojshme për kryerjen e Kontratës, duke përfshirë, pa u kufizuar, vizat për personelin e Furnizuesit dhe Nënkontraktorit dhe lejet e hyrjes për të gjitha pajisjet e importuara të Furnizuesit. Furnizuesi siguron të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat e tjera që nuk janë përgjegjësi e Blerësit sipas pikës (a) të nenit 7.13 këtu dhe që janë të nevojshme për ekzekutimin e Kontratës. Furnizuesi do të dëmshpërblejë dhe zhëdmojë Blerësin nga dhe kundër çdo dhe të gjitha detyrimeve, dëmeve, pretendimeve, gjobave, penalteteve dhe shpenzimeve të çfarëdo natyre që lindin ose rezultojnë nga shkelja e ligjeve të tilla nga Furnizuesi ose personeli i tij, duke përfshirë Nënkontraktorët dhe personelin e tyre, por pa cenuar Nenin 14.1

#### **7.14 Përgjegjësia e përbashkët dhe solidare**

Nëse Furnizuesi është një bashkim i Operatorëve Ekonomikë, të gjithë këta Operatorë Ekonomikë do të jenë bashkërisht dhe solidarisht përgjegjës ndaj Blerësit për përmbushjen e dispozitave të Kontratës.

#### **7.15 Inspektimet dhe Auditimi nga Blerësi**

Furnizuesi i përgjigjet pyetjeve dhe i jep Blerësit çdo informacion ose dokument të nevojshëm për (i) hetimin e pretendimeve të Praktikave të Ndaluar, ose (ii) monitorimin dhe vlerësimin nga ana e Blerësit të Kontratës dhe për t'i dhënë mundësi Blerësit të shqyrtojë dhe adresojë çdo problematikë në lidhje me Kontratën.

Furnizuesi mban të gjithë dokumentacionin në lidhje me zbatimin e Kontratës në përputhje me legjislacionin në fuqi.

### **Neni 8**

#### **Hartimi i Kontratës**

- 8.1** Njoftimi i ofertes fituese do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të shprehur në Dokumentat e Tenderit.
- 8.2** Ekzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës duke trupëzuar të gjitha marrveshjet midis palëve.
- 8.3** Bashkëlidhur kontratës do të jenë oferta dhe specifikimet teknike të mallrave objekt i kësaj kontrate.

## Neni 9

### Praktikat e ndaluara

- 9.1 Furnizuesi nuk /do të autorizojë ose lejojë asnjë nga punonjësit ose përfaqësuesit e tij, të angazhohen në Praktika të Ndaluara në lidhje me prokurimin, dhënien ose ekzekutimin e Kontratës.
- 9.2 Nëse Blerësi konstaton se dhënia e kontratës është bërë në kushtet e konfliktit të interesit dhe ky fakt nuk ka qenë i mundur të identifikohet më parë, i kërkon Komisionit të Prokurimit Publik të deklarojë kontratën absolutisht të pavlefshme.
- 9.3 Nëse Blerësi gjatë zbatimit të kontratës ka informacion për veprime korruptive informon organet kompetente.

## Neni 10

### Njoftimet

- 10.1 Çdo njoftim i dhënë nga njëra Palë tek tjetra, në përputhje me Kontratën, do të bëhet me shkrim në adresën e specifikuar në KVK.
- 10.2 Njoftimi do të ketë efekt sapo të dorëzohet.

## Neni 11

### Objekti i Furnizimit

- 11.1 Mallrat dhe Shërbimet e Lidhura me to që do të furnizohen duhet të jenë sipas specifikimeve dhe kushteve të përcaktuara në Dokumentet e Tenderit dhe të jenë të shoqëruara me fletë analizat përkatëse dhe përcaktohet origjina e mallit për gjitha produktet.
- 11.2 Kushtet e kontratës nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese, me përjashtim të rasteve kur Furnizuesi, për arsye objektive dhe të pavarura prej tij në kohën e ofertimit ofron, me të njëjtin çmim, kushte më të mira se ato të tenderuara.

## Neni 12

### Dorëzimi

- 12.1 Dorëzimi i Mallrave dhe Përfundimi i Shërbimeve të Lidhura me to do të jetë në përputhje me kërkesat e specifikuara në Dokumentet e Tenderit dhe të jenë të shoqëruara me fletë analizat përkatëse dhe përcaktohet origjina e mallit për gjitha produktet.

## Neni 13

### Përgjegjësitë e Furnizuesit

- 13.1 Furnizuesi do të jetë përgjegjës për furnizimin e të gjitha Mallrave dhe Shërbimeve të Lidhura me to të përfshira në Objektin e Furnizimit në përputhje me kërkesat e përcaktuara në Dokumentet e Tenderit dhe të jenë të shoqëruara me fletë analizat përkatëse dhe përcaktohet origjina e mallit për gjitha produktet.





## Neni 14

### Çmimi i Kontratës

- 14.1** Çmimi i kontratës do të jetë i pandryshueshëm përgjatë kohëzgjatjes së realizimit të Kontratës, përveç rasteve të parashikuara në Nenin 27.

## Neni 15

### Kushtet e Pagesës

- 15.1** Çmimi i Kontratës do të paguhet siç specifikohet në KVK.  
Furnizuesi duhet të paguhet nga Blerësi për Mallrat e dorëzuara dhe Shërbimet e Lidhura me to të kryera, në përmbushjen e të gjitha detyrimeve të parashikuara në Kontratë.
- 15.2** Pagesat do të kryhen menjëherë nga Blerësi, jo më vonë se periudha kohore e specifikuar në KVK pas dorëzimit të një fature ose kërkesë për pagesë nga Furnizuesi, dhe pasi Blerësi ta ketë pranuar atë.
- 15.3** Nëse nuk përcaktohet ndryshe në KVK, pagesa duhet bërë në monedhë Shqiptare. Kursi i këmbimit të monedhave të ndryshme do të jetë kursi i Bankës së Shqipërisë i fiksuar në ditën e dërgimit për publikim të njoftimit të kontratës.
- 15.4** Në rast të verifikimit të vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Blerësit, megjithëse Furnizuesi ka përmbushur të gjitha detyrimet e tij në përputhje me kushtet e kontratës, detyrimet e prapambetura dhe kamatëvonesat përkatëse do të kryhen në përputhje me parashikimet e Ligjit Nr. 48/2014 "Për pagesat e vonuara në detyrimet kontraktore e tregtare".

## Neni 16

### Tatimet, Taksat dhe Detyrimet e tjera

- 16.1** Për Mallrat e prodhuara jashtë vendit të Blerësit, Furnizuesi do të jetë plotësisht përgjegjës për të gjitha tatimet dhe taksat, taksat e pullës, tarifatat e licencës dhe detyrime të tjera të tilla të vendosura jashtë vendit të Blerësit.
- 16.2** Për Mallrat e prodhuara brenda vendit të Blerësit, Furnizuesi do të jetë plotësisht përgjegjës për të gjitha tatimet dhe taksat, detyrimet, tarifatat e licencës, etj., të lindura deri në dorëzimin e Mallrave të kontraktuara tek Blerësi.
- 16.3** Nëse në vendin e Blerësit, mund të jetë i disponueshëm për Furnizuesin ndonjë përjashtim, ulje, lejim ose favor tatimor, Blerësi duhet t'i krijojë mundësi Furnizuesit të përfitojë nga këto lehtësira.

## Neni 17

### Sigurimi i Kontratës

- 17.1** Furnizuesi, brenda afatit të caktuar nga Blerësi në njoftimin e fituesit, paraqet Sigurimin e Kontratës në shumën e specifikuar në KVK.

- 17.2 Në përputhje me Nenin 17.1, Sigurimi i Kontratës do të shprehet në monedhën e Kontratës dhe do të jetë në formën e përcaktuar nga Blerësi në KVK.
- 17.3 Shuma nga Sigurimi i Kontratës do t'i paguhet Blerësit si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga mospërbushja e detyrimeve sipas Kontratës nga ana e Furnizuesit.
- 17.4 Sigurimi i Kontratës do t'i kthehet Furnizuesit jo më vonë se tridhjetë (30) ditë pas datës së përmbushjes së detyrimeve së Furnizuesit sipas Kontratës, përfshirë çdo detyrim garancie, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe në KVK.

## Neni 18

### Nënkontraktimi

- 18.1 Nënkontraktimi nuk duhet të bëhet pa aprovimin paraprak me shkrim të Blerësit dhe jo më shumë se 50% të vlerës së kontratës.
- 18.2 Blerësi lejohet të bëjë pagesa drejtpërsëdrejti tek nënkontraktori për furnizimet që do të kryejë, me miratimin paraprak me shkrim të Furnizuesit
- 18.3 Parashikimet e Nenit 9 zbatohen edhe për nënkontraktimin.

## Neni 19

### Specifikimet dhe Standardet

- 19.1 Furnizuesi duhet të sigurojë që Mallrat dhe Shërbimet e Lidhura të jenë në përputhje me Kërkesat Teknike, siç specifikohet në Dokumentet e Tenderit të jenë të shoqëruara me fletë analizat përkatëse dhe përcaktohet origjina e mallit për gjitha produktet.
- 19.2 Furnizuesi nuk mban përgjegjësi për gabime në skicim, të dhëna, vizatim ose çdo aspekt tjetër të specifikimeve teknike të dhëna nga Blerësi, me përjashtim të rastit kur gabimi ishte aq i dukshëm sa Furnizuesi duhet ta kishte parë dhe këshilluar Blerësin për të.
- 19.3 Kudo që bëhen referenca në Kontratë për kodet dhe standardet, në përputhje me të cilat do të ekzekutohet, shtesa ose versioni i rishikuar i kodeve dhe standardeve të tilla, do të jenë ato të specifikuara në kërkesat e dokumenteve të tenderit. Çdo ndryshim në cilindo kod dhe standard, gjatë ekzekutimit të Kontratës, do të zbatohet vetëm pas miratimit nga Blerësi dhe do të trajtohet në përputhje me Nenin 29 të këtyre kushteve dhe dispozitat e LPP-së për modifikimin e Kontratës, Neni 127.

### Specifikime Teknike të artikujve ushqimor.

#### 1.BANANE

Klasifikimi "Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: duhet të jenë të freskëta, me zhvillim normal, në tufe, me pjekuri teknike të plotë. Ngjyra të jëtë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë

të këndshme, karakteristike e këtij kultivari. Madhësia e frutit duhet të jetë mesatare.

- Dëmtime mekanike të mos ketë.
- Nuk duhet te ketë njolla kafe qe tregojnë tejkalimin e pjekurisë.
- Të mos ketë gërvishtje të lëkurës dhe zbutje të lëkurës

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, të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit

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

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.

## **2. “BISKOTA” me cokollate**

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Të zakonshme

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Duhet të jetë e sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, te jetë e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllajtë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli. E perbere me copa cokollate
- *Pamja e brendshme (në thyerje):* duhet te jete e pjekur mirë, shtresë e njëllajtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi. Dhe copa cokollate ne te
- *Era:* E këndshme, karakteristike e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* te jete 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.

Pesha te jete 1 kg

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

#### Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

### **3.BUDING**

Bazuar ne STASH 1411\87

Kategoria: embelsire,

Treguesit shqisor

Buding duhet të jetë me permbajtje pluhuri, perzier me aroma te ndryshme si cokollate, vanilje, fruta pylli.

Të ketë ngjyra te ndryshme ne varesi te perberesve

Pluhuri të ketë masë të njëllote pa kokrriza dhe pa lageshtire

Era dhe shija: te jete e kendshme, e pluhurit. Nuk duhet te ketë erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj..

Lendet e huaja: Nuk duhet te kete

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira ne 0 %

Masa e caktuar sipas llojit të pakos

Ambalazhimi: Budingu të jetë I ambalazhuar ne paketim letre.

Transporti i budingut të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Marrja në dorëzim i mallit të bëhet mbi bazen me copë.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” të paraqitet në fotokopje

#### **4. BUKE GRURI**

Bazuar ne STASH 1411\87

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

Treguesit shqisor

Korja e lëmuar, pa flluska, 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 ngjytshme 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 thërrmueshëm 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 organoleptike. 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 higjieno – 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**

#### **5. CAJ ME KOKRRA**

Treguesit cilesore te cajit. Duhet te kete mase kokrrizore, me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili është perpunuar.

Mos te kete ere dhe shije te huaj. Duhet te plotesoje ploteson te gjitha kerkesat higjeno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

Ambalazhimi: duhet berë në vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,pesha neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes. . Etiketa e produktit te ambalazhuar te jete e fiksuar ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi.

Produkti duhet te jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

### **6.COKOKREM**

Treguesit organoliptike.Ngjyra duhet te jete ngjyre kafe në të errët

Ambalazhimi:

Duhet me ambalazhi plastik me masë 900-1000 gr. Ne ambalazh duhet te jete i vendosur etiketa ku shenohen:

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

Era dhe shija:

Ka ere dhe shije normale,pa ere myku ose shije tjeter te huaj,te tharte etj.

Pamja e jashtme:

Mase homogjene ne forme kremi deri ne viskoze pa lende te huaja, ngjyre karakteristike e cokollates.

Produkti duhet te jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi

### **7.CROISANT MOLTO**

Croisant Molto duhet te jete me mbushje me krem cokollate,

Ambalazhimi: Duhet te jetë me ambalazhi leter alumin me masë 45 gr.

Ne ambalazh duhet te vendosur etiketa ku shenohen:

Ndermarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta te ruajtjes dhe vlerat ushqyese.

Era dhe shija: Duhet te kete ere dhe shije normale,pa ere myku ose shije tjeter te huaj,te tharte etj.

Pamja e jashtme:

Nuk duhet te kete lende te huaja, ngjyre karakteristike moltos

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

### **8. DJATHE BEBE**

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

Perberesit: djath, (qumest lope, mullez mikrobiale), uje, gjalp, krem, qumesht pluhur i skremuar, perzierje kriperash, hirre pluhur, kripe, thartues: acid citrik. frigorifer

Kërkesat cilësore

*Masa e formës:* forma duhet të jetë e rregullt. Pa lëndë të huaja

- *Pamja e jashtme dhe e brendshme:* porcionet te jene te formuara mirë, te pastër dhe pa njolla.
- . Nuk duhet te kete lëndë të huaja dhe duhet te jete me ngjyrë në krem.
- *Struktura dhe konsistenca:* te jetë e lëmuar, e butë.
- *Era dhe shija:* te ketë ere te këndshme, specifike e djathit të bebes mos te kete shije të hidhur dhe djegëse, pa erë të huaj.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike . Produktit duhet te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh duhet te kete kutine e tij ne cdo kuti ka 8 porcione djath bebe

Mbi çdo ambalazh me djathë duhet vendosur 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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Malli duhet te shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet te përmbanë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur original ose fotokopje

Ruajtja dhe transporti

Djathi duhet te ruhet në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%.

Transportimi i djathit nga një vend në tjetrin duhet bërë me mjete të përshtatshme, të mbuluara e të pastra të cilat duhet te jenetë destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur origjinal ose në fotokopje

### **9.DJATHI BARDHE**

*Bazuar ne STASH 1410/87 9 Lloji: Djath fete cilesia e pare Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.*

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike. Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.

Era dhe shija : E kendshme, specifike e djathit të bute të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj .

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mire, e paster dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta ne siperfaqe.

Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem. Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se: Per periudhen 1.05- 30.09, %“52” Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

-Yndyra ne lendet e thata ne %, jo me pak se %50.

-Kripe ne % deri 4 + - 1.

-Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e nje cope me e madhe ose = me 50gr.

Raport analiza duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperem. Raport Analiza duhet te paraqitet ne original.

Amballazhimi: Brenda kushteve higjeno –sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit. Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

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.

Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi. Ruajtja dhe transportimi: Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 0C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Transportimi i djathrave të 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.

## 10. Djathe kackavall

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

- Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.
- Duhet te jete me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.
- Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.
- Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike



- Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.
- Shija dhe era: duhet te jete e kendshme dhe specifike e llojit te djathit te stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.
- Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne *original, ose fotokopje te noterzuara.*

Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike te pershtatshme dhe te lejuara per ambalazhimin e ketij produkti, me peshe 0.5-1 kg (sipas kerkeses se entit)

Ruajtja dhe transporti: Djathrat e forte ruhen ne frigorifer ne temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Transporti bëhet me mjete frigorigerike.

## **11. DJATHE PICE**

- Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.
- Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.
- Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.
- Djathi pice duhet të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.
- Treguesit shqisorë:
- *Ngjyra:* duhet te jete ngjyre te bardhe, lehtësisht në krem.(verdhe)
- *Struktura:* me structure te ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- - Forma: duhet te jete duhet te jete ne forma kuboide
- – Pamja e jashtme: te jete e formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.
- - Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit te djathit te pices , pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.
- Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike te pershtatshme dhe te lejuara per ambalazhimin e ketij produkti, me peshe 1-5 kg (sipas kerkeses se entit)

Ruajtja dhe transporti: Djathrat e forte ruhen ne frigorifer ne temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Transporti bëhet me mjete frigorigerike.

## **12. FASULE**

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- E bardhe

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra duhet të jete të plota, të shëndosha, me formë e 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.
- *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 higjenike, 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 duhet të 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 duhet të 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 duhet të 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.

### **13. FILET PESHKU**

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 zevendesimin e

aneksit i, te urdhrir nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.

Klasifikimi: - Lloji filet peshku i freskët

- Cilësia: E dytë: madhësia në cm nën 20-15. o E tretë: madhësia në cm nën 15-12.

Kërkesat cilësore: Familja e llojit të peshkut:

Emërtimi shkencor:

Emërtimi Tregtar: Kocë Treguesit Shqisorë: - Pamja e jashtme : Sipërfaqja e trupit duhet te jete e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës. - Trupi: o Mukusi: Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi. - Ngjyra: E ndryshme. - Era dhe shija: Karakteristike e filetos se peshkut 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 filetos se peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.

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

#### **14. FILETO PULE (TË FRESKETA)**

1. Pamja e jashtme: duhet te jete 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 duhet të përbëhet vetem nga kofsha e pulës.

3. Kontrolli veterinar: Pulat duhet 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: duhet te jete në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

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

#### **15. FRUTA TE STINES**

##### **FRUTAT**

-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si: portokalle, mandarina molle, dardhe, rrush, pjeshke etj. -Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

##### **“MOLLA”**

Bazuar ne STASH 1752\88. Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa

deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj. Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

-Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.

Kultivaret me kokerr të rumbullaket jo me pak se 80 mm.

-Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen . Nga krimbi(pa galeri ne brendesi ).Nuk lejohen. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ).Nuk lejohen. Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen . Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen . Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

-Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto. Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere 40 atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **“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 të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

### **Mandarina”**

“Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje

dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat te ambalazhohen të ndara sipas sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh duhet vendoset etiketa ku shenohet: Firma prodhuese. ☉ Lloji i prodhimit. Cilesia. Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore. “

### **PORTOKALLE”**

Bazuar ne STASH 1722\88. Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të jete fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma .

Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore. “Limoni”

### **Limona**

Kërkesat cilësore: Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht. Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

### **“Pjeper”**

Kerkoet 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.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

### **“Pjeshka”**

Kerkoet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta, me shije te embel dhe ere karakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.
- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.
- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.
- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.
- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

### **“Kivi”**

Kerkoet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.

Ngjyra te jete kafe ne siperfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme karakteristike e ketij kultivari. Madhesia e kokrres te jete mesatare. Demtime mekanike nuk lejohen. Njolla te errta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen. Gervishtje te lekures nuk lejohen. Zbutje te lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK. V.O. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të pa përpunuara.

Në flete analizat që do të shoqerojne çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që I referohet kjo fletë analizë.

### **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 96 | Faqe 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. transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij. 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. 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. Shënim: Për ushqimet dhe produktet ushqimore I , do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar

## **16.FRUTA TE THATA**

### **A. KIKIRIK**

Bazuar ne SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të jenë të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.
- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj.
- Sasia e kokrrave të jenë të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

Treguesit fiziko- kimik:

- Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10.
- Lagështira, %, jo më shumë se 20.

Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura e të mykura. 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 dhe ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi. Të ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.  
Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **B.ARRË KOKËRR**

Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmeja e thelbit, era dhe shija:  
Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit.  
Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.
- Numri i kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 150.

Treguesit fiziko- kimik:

- Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar, % jo më shumë se 8.
- Thelpinj të hidhur, %, jo më shumë se 1.
- Lëndë të huaja, por jo dhera, %, jo më shumë se 1.
- Lagështira, %, jo më shumë se 12.
- Të mykura nuk lejohen fruta.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK.

Ruajtja dhe transportimi Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

### **17.GJALP**

Bazuar ne STASH.1445\87

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

Pamja :E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me sipërfaqe 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 temperaturen 10 – 12 °C, gjysem e forte.



- ❖ Era dhe shija :
  - Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.
  - Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

- 1-Lageshtira ne % ,jo me shume se 17
  - 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 valezuar 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.

- 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 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.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi duhet te 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.

## **18. “GJIZA ”**

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 Shendetesise. - 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 Mikrobilogjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit). Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

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 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.

Ruajtja dhe transporti: Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC, Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike. “Gjize” Te jete sipas te gjthe 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 Mikrobilogjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **19.“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 të jenë të vendosura në rrjeta 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 të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

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

## **20. KAKAO**

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të kakaos.
- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 2451:2017 ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH ISO 2451:2017: “Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë.” ose ekuivalentin e tij.

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

Kakao ambalazhohet në ambalazhim plastik ose aluminat me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pësia 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 Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **21. “ 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 shqisore:

- *Ngjyra:* e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- *Struktura:* e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- *Era dhe shija:* e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner,* jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %,*  $2 \pm 0.1$ .
- *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,
- Pështa 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.

## 22“ KOS FRUTASH ”

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
- Perberesit: qumesht lope I pasterizuar, fruta, leng frutash

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* duhet të jete ngjyre të bardhë, lehtësisht në krem.
- *Struktura:* me structure të ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- *Era dhe shija:* era duhet të jete ë këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, dhe frutave që përmban lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditi në gradë Tjorner, 5.7 g/L

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

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të siguron cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit të jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi duhet të jete I ambalazhuar në paketime plastike në forme gotash, në mase 115gr secila

Ambalazhet që përdoren duhet të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jete sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim duhet të jete I vendosur etiketa ku shënohet:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet i shoqëruar 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 paraqitur në fotokopje

Ruajtja dhe transportimi

Kosi duhet ruajtur e tregtohet në frigorifer në temperatura 4 °C – 20 °C

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

### **23.KREMVICË**

Bazuar në 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: viçi

Kërkesat cilësore

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

Treguesit shqisore:

- *Forma:* Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë 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:*

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,

#### **24.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:  $99 \pm 0.02$ .
- 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  $0.17 \pm 0.02$ .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë:  $40 \pm 0.3$ .

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 dhenat 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 të temperaturës dhe lagështisë.

Transporti bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë 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.



## **25.LENG FRUTASH**

Përshkrimi:

Përbërësit: Ujë, koncentrat frutash: mollë, vishnje, boronicë, rrush, dardhë, pjeshkë, dredhëz, karrotë, sheqer, acid limoni, vitamin A.Duhet te jete I pasterizuar, pa konzervansPas hapjes të ruhet në frigorifer dhe të konsumohet brenda 3-4 ditëve

Emri i treguesit, Karakteristikë e lëngut

Pamja e jashtme Lëng i trashë, viskoz, i errët. Lejohet të ketë një sediment të vogël në fund të enës (ndonjë). Lejohet të ketë kristale në lëngjet në fund ose në muret e enës (ndonjë), të cilët treten lehtësisht gjatë restaurimit, si dhe tartar për lëngun e rrushit.

Shija dhe aroma :E veçantë për lëngjet e frutave nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar.Nuk lejohen shija dhe aroma e huaj. Lejohet shija dhe aroma e pashprehur e lëngjeve të koncentruara, në të cilat nuk shtohen substanca frutash të koncentruara, të avullueshme, që formojnë aromë.

Që korrespondon me ngjyrën e lëngjeve nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar i frutave.Lejohet errësimi i lehtë (ngjyrosja).Nuk lejohen pa pasterti minerale.

Paketimi:lëngjeve të frutave të destinuara për shpërndarje me pakicë duhet te jete i paketuar në një kontejner konsumi të mbyllur hermetikisht dhe i paketuar në një kontejner transporti.

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. Lengjet të jenë të ambalazuara me shishe ambalazhi të pastër ose me masë sipas kërkesave të AK-së.

Në çdo koli apo shishe 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 r afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhë të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

## **26. 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 ngjithme.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja.

Treguesit fiziko-kimik:

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

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. 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 r afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dh të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuq Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

## **27. 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; Peshë neto ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit,

Data e skadimit dhe Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-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 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.

## **28.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- 2.4m/m dhe forme tubi me

-Pamja : Te jene me forme te rregullt, te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashpra, lejohen deformime te vogla, mbas zierjes te jene elastike,te mos qulloosen, 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 vellimit 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  $\pm 2$  %.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

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

## **29. MIELL GRURI**

*Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrisë së Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave "Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para pakëtuar, për t'u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore".*

#### Klasifikimi

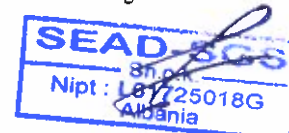
Lloji: Miell gruri me rreze 80 %, cilësi e parë

#### Treguesit shqisor:

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

#### Treguesit Fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht specit të grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
  - *Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.*
  - *Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *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 ngjyruarit 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 duhet 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 pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

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

Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë "miell gruri".
- b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

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

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

Raport Analiza Fiziko- Kimike duhet të paraqitet në origjinal ose fotokopje e noterizuar.

### **30. MISH PULE**

Bazuar në 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 klooakës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç' gjakësimi jo i rregullt.

#### Treguesit shqisore:

- Për cilësinë e parë: Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

#### Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, 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  $\pm 15$  gram për cilësinë e parë.

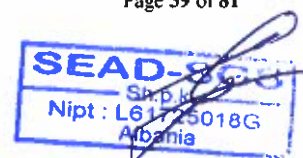
#### Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.
- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

Mishi i pulës të 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

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 higjino – 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.

### **31. MISH I GRIRE**

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 të jetë I pastër , pa mbetje të gjakut, që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt, pa copa kockash

Treguesit shqisorë:

- Për cilësinë e parë:te kete pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit.
- Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi
- Ambalazhimi te sigurojecilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të grire te bëhet me kuti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.

Mishi I grire te jete mish te merret nga mishi I vicit qe me pare eshte kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën jane të lexueshme mirë. Certifikata veterinare paraqitet në ose fotokopje

### **32.MISH VICI**

Bazuar ne STASH 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 Lloji: Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë: Pamja e jashtme: Mish i bute me ngjyre trendafil i çelet .Siperfaqja e mishit duhet te jete e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare. Ngjyra : Mishi i viçit duhet te kete ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqja te jete e



ndritshme,ngjyra e dhjamt te jete e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave :te Mbush plotesisht kanalim e palces se kockave. Ngjyra është roze e verdhe. Ne preje është e ndritshme. Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

-Konsistenca:E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht duhet te zhduket shpejt. -Karakteristika e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne sipërfaqe. -Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.

-Tregtimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore . -Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqeruar me raport veterinar nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg.

-Te mos kete perqindje te madhe dhjami ,preferohet kofshe e pasme. -Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit. -Ruajtja ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.

-Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.

-Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim . – Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor ( raport veterinar). -. Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shtetror. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithë parametrat.

### **33. MJALTE**

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*: ngjyre karakteristike te mjaltit
- *Shija dhe ere* Karakteristike e mjaltit me shije dhe pa erë të huaj

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

Mjalti të ambalazhohet në paketim 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; Pështa neto ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit,

Data e skadimit dhe Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Të ruhet në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

### **34.NISESHTE**

Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: - Cilësi e parë Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- Era dhe shija: Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm<sup>2</sup>.

Treguesit fiziko- kimik:

- Lagështira, %, jo më shumë se 13.
- Hiri në lëndët e thata, jo më shumë se 0.48.
- Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidroksid natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte, jo më shumë se 25.
- Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte, jo më shumë se 50.

Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen  $\pm 2$  %.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

Ruajtja dhe transportimi Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit.

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

### **35. 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 levozhga 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

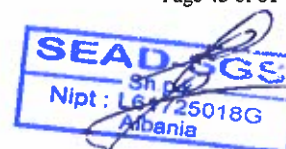
### **36. PANA**

Bazuar ne SSH 1168:1987 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”.*

Perberesit: Pana – Ajke

Pamja e jashtme: Masa homogjene, kremoze



Shije dhe erë, karakteristike të ajkës së qumështit.

Shije dhe arome të huaj nuk lejohet;

Ngjyre e bardhe në pak pane

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Përndryshe duhet të jetë e ambalazhuar në paketime kartoni, në masë 500 gr. Ambalazhet që përdoren duhet të jenë gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim duhet të vendoset etiketa ku shënohet:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza e paraqitur përmban të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet paraqitur në fotokopje ose origjinal

Ruajtja dhe transportimi

Përndryshe duhet të ruhet në temperaturë ambiente

Transporti duhet të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **37 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:
    - o 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 higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **38. PROSHUTË**

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma: E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .*
- *Përmasat:*
  - *Gjatësia, cm: 40*
  - *Diametri, mm: 65-75*
- *Pamja e jashtme duhet te jete 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 përmbajë treguesit e mësipërm.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)

Ambalazhimi

Ambalazhimi siguron cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Proshuta për shoqërohet me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë..

Este e shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike përmban treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike përmban treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" është paraqitur në ose fotokopje

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi eshte bere 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.

### **39. QEBAPE**

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:

- Është cilësi e parë.
- Lloji: viçi

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Në formë cilindrike ,
- *Përmasat:*
  - o Gjatësia, cm: 10-15
  - o Diametri, mm:16-24
- *Pamja e jashtme:* duhet te jete e plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, nuk duhet te kete ka shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Duhet te kete ngjyra rozë e çelur.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore:* Masë e përzier,duhet te jete e njëtrajtshme,me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllon gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Era:* duhet te kete ere te këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* duhet te kete shije te këndshme, karakteristike e mishit me kripë normale , pa shije të huaj.

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Qebabet duhet te jene te ambalazhuar në pjata plastike me vëllime 10 cope sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh duhet vendosur 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 rrafatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Qebabet duhet të shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë.

Shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Mikrobiologjike përmbanë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” paraqitet në fotokopje.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi duhet bërë 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.

#### **40. QEPE TE THATA**

QEPE bazuar në STASH 1755\88 Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË: 1. Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

2. Diametri (madhësia e kokrës): për ovalet 4-8 cm, për llojet e tjera 5-10 cm.

3. Dëmtime mekanike: Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. Me sëmundje: Nuk lejohen.

5. Të ngrira, të kalbura e të mykura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktoreve të tjera atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### **41. QUMESHT I FRESKET LOPE**

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”.

Treguesit fiziko-kimike dhe mikrobiologjike:

- Dentesia, në 20°C jo më pake se.....1.029
- Përmbajtja e yndyrës, %, .....3.5 ± 0.1
- Aciditeti në grade Tjorner, jo më shumë se .....20
- Lëndet e thata pa yndyrë, %, jo më pake se.....8.5
- Temperatura, °C, jo më e lartë se.....10



- Pastertia ..... Nuk lejohen, papasterti qe mbeten mbi siten e mendafise ose mbi marle te pambukte te kthyer dyfish.
- Ngarkesa mikrobike.....Sipas normave te miratuara nga Ministria Shendetesise.

#### Ambalazhimi dhe etiketimi

Qumeshti per konsum te fresket te ambalazhohetne :

-Shishe qelqi 1500 ml

Shisheet e qelqit mbyllen me 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:

#### Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi i qumeshtit behet me mjete 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.

#### 42. 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: kumbull, fik, cilësi e parë
- I sterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* Të jetë mirë, me fruta me ngjyrë të njëllajtë, karakteristik llojit, nuk duhet te ketë bërthamë dhe farë. Nuk duhet të ketë shenja myku (lëndë të huaja
- *Shija dhe era:* te jene te mira dhe te këndshme. Karakteristikë e frutit të fresk pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* te ketë masë të njëllajtë, viskoze deri xhelatinoze me frut zierje normale.

Raport analiza Fiziko – kimike përmbane të gjithë treguesit e mësipërm.

Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Duhet te jete i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 3 %.

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

Markimi:

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

#### Ruajtja dhe transportimi

Reçeli të 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%.

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

#### Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza Mikrobiologjike përmbajtë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike është e paraqitur në fotokopje

### **43. SALCE DOMATE**

Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij.

#### Kërkesat cilësore

##### Treguesit shqisorë:

- *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 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 rëndë, mg/kg produkt,* jo më shumë se:
  - o *Bakër* ..... 30
  - o *Kallaj* ..... 40
  - o *Zinku* ..... 20
  - o *Plumbi* ..... 0.4
  - o *Arseniku* ..... 0.4
- *Ngarkesa mikrobike:* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë e 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 behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

#### **44. SHEQER**

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

**Kërkesat cilësore:**

**Treguesit shqisore:**

- *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 vështa.

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.

#### **45. SIMITA**

Bazuar ne STASH 1411\87

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

Treguesit shqisor



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

Tuli: mase e njëllojte 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 thërrmueshëm dhe pa shtresa Poret: të jene te shpërndara njëlloj 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.

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.simiti dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes .

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

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

#### **46.SODE BUKE**

Bazuar ne 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 higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike 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 faktorët 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.

#### 47. Ton peshku (170 gr)

Bazuar në SSH 1519:1987 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: - Lloji peshkut: ton.

Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë: - Era dhe shija: Erë dhe shije të këndshme, të theksuar, karakteristike e peshqve të konservuar në vaj ulliri, pa shije dhe erë të huaj.

- Radhitja dhe vendosja e peshkut në kuti: në copa të vendosura në rregull.

- Gjendja e peshkut në kuti dhe qartësia e vajit të ullirit: Copa të prera drejtë, të mos përmbajnë gjak, luspa, kokë peshku dhe organe të brendshme.

Nuk lejohen fletë lundruese të bishtit, mbas dekantimit, vaji të jetë i kulluar.

Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë, i thyeshëm dhe kur nxirret nga kutia me kujdes, nuk duhet të thërrmohet.

- Gjendja e kutisë: Të jenë të mbyllura hermetikisht, të mos rrjedhin, pa shenja ndryshku dhe të mos jenë të bombuara (fryra).

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Kripë gjelle, %, në raport me masën neto: 1.0 – 2.

- Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:

- Kallaji: 250 - Plumbi: 2 - Bakri: 5

- Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit - Peshk:  $80 \pm 5$  %. - Vaj ulliri:  $20 \pm 5$  %.

- Lëndë të huaja: Nuk lejohen. - Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Shënim: Konservat nuk mund të hidhen në shitje pa kaluar një kohë prej 2 muajsh nga data e prodhimit.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masë të ndryshme me shmangie  $\pm 3 \%$ .

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen: - Emri i prodhuesit,

- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur,

- Masa neto e konservës, -

Data e prodhimit,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e 45 | Faqe 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 higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike

#### **48. ULLINJ TË KONSERVUAR**

Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: - Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Pamja dhe ngjyra: Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit.

- Era dhe shija: Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj

. - Konsistenca: E fortë në të butë, jo e qullët.

Treguesit fiziko-kimik:

- Sasia kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 300.

- Përmbajtja e kripës, % : 5-7.

- Aciditeti i shprehur në acid laktik, %, jo më shumë se 0.6.

- Kokrra të prekura nga dakusi, %, jo më shumë se 15.

- Kokrra me konsistencë, %, jo më shumë se 5.

- Vëllimi i ullinjve kundrejt vëllimit të vazos, %:  $60 \pm 5$ .



Mikroelementët Përmbajta e metaleve të rënde mg/kg: - Bakri, jo më shumë se 10.  
- Kallaji, jo më shumë se 100. - Zinku, jo më shumë se 10. - Plumbi, jo më shumë se 0.4. - Arseniku, jo më shumë se 0.2.

Ullinjët jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë.

Ambalazhimi, markëtimi 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. Ullinjët e konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinjët e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketime qelqi lejohen shmangie në masë  $\pm 3\%$ .

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

Ruajtja dhe transportimi Ullinjët e konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe pa lagështirë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti ulliri. Parti quhet sasia e ullirit e të njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

*Raport Analiza "Fiziko-Kimike"* duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **49. 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 shija*: E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:





- *Masa specifike në 15°C: 1.015*
- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik 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 ngjyruessve 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,
- Pështa 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 njëjtë 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 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 dëmtimet mekanike.

## **50.VAFER**

Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

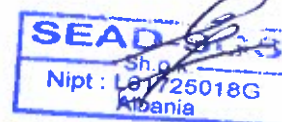
Klasifikimi

- Të zakonshme

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e zgjatur, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllajtë pa djegie,



- *Pamja e brendshme(në thyerje)*: me shtresa biskote dhe cokollate apo me kakako
- *Era*: E këndshme, karakteristikë e cokollates dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, e ëmbël. Karakteristikë ecokollates , pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

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 higjenike, 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

Vaferi te ruhet në vende 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 vaferi të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

## **51.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 ranciduar.
- *Numri i peroksideve*: jo me shume se 10 mek O<sub>2</sub> aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

#### Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik*: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj)*: 188 - 194.
- *Treguesi i jodit(Ëijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit ( n<sub>D</sub><sup>40</sup>)*: 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

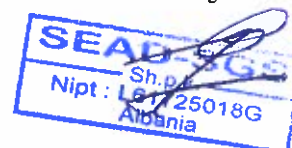
#### Ambalazhimi dhe etiketimi

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 r afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhë 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 original, ose fotokopje të noterizuara.

**Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore.

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

## **52. VAJ ULLIRI**

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 shqisorë:**

- *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:*  $\leq 2.0$ .
- *Peroksidet, mek O<sub>2</sub>/kg:*  $\leq 20$ .
- *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 refraksionit (n<sup>20</sup> D):* 1.4677-1.4705
- *Numri i saponifikimit (mg/KOH/g vaj):* 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs):* 75-94
- *Lëndë të pa saponifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj):*  $\leq 15$

**Ndotësit:**

- *Lagështia dhe Lëndët flurore në 105 °C (% m/m):*  $\leq 0.2$
- *Papastërtitë e patretshme (% m/m):*  $\leq 0.1$
- *Testi i saponimit:* 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 produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme r afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhë 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 faktorët atmosferikë 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.

### **53. VEGETA**

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

*Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, "e erezave t" 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 erezave".*

Kërkesat cilësore

Vegeta është nje erez mikse qe perdoret per aromatizimin e gjelles.

Kjo perzierje erezash nuk permban kimikate dhe aromatizues te demshem per organizmin.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* duhet te kete pamje të qartë qartë, me ngjyrë të verdhë jeshile, ne varesi te erezave qe perbehen



- Era: era duhet te jete karakteristike të llojeve te ndryshme te erezave
- Nuk ka asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vegetat duhen ambalazhuar në ambalazhim plastik me ngjyrë transparente me vëllim 950 gr .

Etiketimi i vegetave sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta te ruajtjes,

Ruajtja dhe transportimi:

Vegeta ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transporti duhet te 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 shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhete te përmbaje treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet paraqitur original ose në fotokopje.

#### **54. VEZE PULE**

VEZE PULE bazuar ne STASH 1515-85 Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme: E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
2. Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm.
3. E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
4. E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
5. Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
6. Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.

AMBALAZHIMI: Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila .Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

2 Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje.



## **55. ZARZAVATE TE STINES:**

(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:*
  - o *Për të hershmet:* 5.
  - o *Për të mesmet e të vonat:* 7.
  - o *Për të mesmet e të vonat*
  - o *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 dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **b. Speca:**

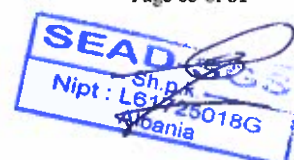
Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

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 përzjerje e specave djegës me ato jo djegës.



- *Gjatësia, cm:*
  - o *Për të gjatat:* Mbi 10.
  - o *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 higjeno – 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 higjeno – 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, pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohet 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 dëmtimet 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.Demttime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demttime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

4.Pesha e kokrrës : -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 higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

#### f. “Lulelakër”

Bazuar në SSH 1788:1988ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra.
- *Dëmtime, %:*
  - o *Mekanike të lehta jo më shumë se:* 2
  - o *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë:* Nuk lejohen.
- *Madhësia e lulëlakrës, kg,*
  - o *Të hershme, jo më pak se:* 0.300.
  - o *Të vona, jo më pak se:* 0.350.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, 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 higjeno – sanitare

#### 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 vegjetative, cm, jomë shumë se:* 15.
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, 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 demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

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 garantohet nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

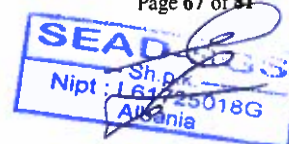
### Qepa e njomë

#### 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.
- *Gjethe 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 ngjyrëtipike 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 ngasëmundjet 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:*
  - o *Për spinaqin e serrës:* Mbi 30.
  - o *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 lejohe 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.

## II. 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 të 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.

### m. “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.

## **Neni 19**

### **Paketimi dhe Dokumentet**

**19.1** Furnizuesi siguron paketimin e mallrave siç kërkohet për të parandaluar dëmtimin ose përkeqësimin e tyre gjatë transportit në destinacionin e tyre përfundimtar, siç përshkruhet në Kontratë. Gjatë transportit, paketimi duhet të jetë i tillë që t'i rezistojë ekspozimit ndaj temperaturave ekstreme, kripës dhe reshjeve dhe kushteve të magazinimit. Madhësia dhe peshat e kutisë së paketimit do të marrin parasysh, kur është e përshtatshme, largësinë e destinacionit përfundimtar të Mallrave.

**19.2** Paketimi, shënjimi dhe dokumentacioni brenda dhe jashtë pakove duhet të jenë në përputhje me kërkesat e veçanta siç parashikohen shprehimisht në Kontratë, përfshirë kërkesat shtesë, nëse ka, të specifikuara në KVK, dhe në çdo kërkesë tjetër nga Blerësi.

Nëse konstatohet që produktet nuk janë sipas standartit të kërkuar/sipas specifikimeve teknike blerësi ka të drejtën të kthejë mallin dhe ky mall të zëvendësohet nga furnitoren brenda ditës pa penguar procesin e shërbimit të ushqimit në kopshte dhe cerdhe. Në këtë rast komisioni që pret mallin mban procesverbalin përkatës

## **Neni 20**

### **Siguracioni**

**20.1** Përveç nëse specifikohet ndryshe në KVK, Furnizuesi duhet të sigurojë që Mallrat që do të dorëzohen sipas kontratës janë plotësisht të siguruara ndaj humbjes ose dëmtimit të lidhur me prodhimin ose blerjen, transportin, magazinimin dhe dorëzimin, në përputhje me Inkotermat e zbatueshme ose në mënyrën e specifikuar në KVK.

## **Neni 21**

### **Transporti**

**21.1** Përveçse kur përcaktohet ndryshe në KVK, përgjegjësia për organizimin e transportit të Mallrave do të jetë në përputhje me Inkotermat e zbatueshme.

## **Neni 22**

### **Inspektimet dhe testet**

- 22.1** Furnizuesi do të kryejë me shpenzimet e veta dhe pa asnjë kosto për Blerësin, të gjitha testet dhe / ose inspektimet e tilla të Mallrave dhe Shërbimeve të Lidhura me to siç specifikohet në KVK.
- 22.2** Inspektimet dhe testet mund të kryhen në ambientet e Furnizuesit ose Nënkontraktorit të tij, në pikën e dorëzimit, dhe / ose në destinacionin përfundimtar të Mallrave, ose në një vend tjetër në vendin e Blerësit siç përcaktohet në KVK. Nëse kryhen në ambientet e Furnizuesit ose Nënkontraktorit të tij, të gjitha lehtësitë dhe ndihma e arsyeshme, duke përfshirë aksesin tek vizatimet dhe të dhënat e prodhimit, do t'u dorëzohen inspektorëve pa pagesë për Blerësin.
- 22.3** Përfaqësuesit e caktuar të Blerësit kanë të drejtë të marrin pjesë në testet dhe / ose inspektimet e përmendura në Nenin 22.2, me kusht që Blerësi të përballojë të gjitha kostot dhe shpenzimet e tij të kryera në lidhje me një pjesëmarrje të tillë duke përfshirë, por pa u kufizuar, të gjitha shpenzimet e udhëtimit dhe akomodimit.
- 22.4** Kurdoherë që Furnizuesi është i gatshëm të kryejë ndonjë test dhe inspektim të tillë, ai do t'i bëjë një njoftim të arsyeshëm paraprak, Blerësit, duke përfshirë vendin dhe kohën. Furnizuesi do të marrë nga çdo Palë e tretë përkatëse ose prodhues çdo leje ose pëlqim të nevojshëm për t'i mundësuar Blerësit ose përfaqësuesit të tij të caktuar të marrë pjesë në test dhe / ose inspektim.
- 22.5** Blerësi mund të kërkojë nga Furnizuesi të kryejë çdo test dhe / ose inspektim që nuk kërkohet nga Kontrata, por konsiderohet i nevojshëm për të verifikuar nëse karakteristikat dhe performanca e Mallrave përputhen me kodet dhe standardet e Specifikimeve Teknike sipas Kontratës. Blerësi do të mbajë përgjegjësi për koston e këtyre testeve. Nëse një test dhe / ose inspektim i tillë pengon progresin e prodhimit dhe / ose kryerjen nga ana e Furnizuesit të detyrimeve të tjera të tij sipas Kontratës, Blerësi do të pranojë të ndryshojë grafikun e lëvrimit.
- 22.6** Furnizuesi do t'i sigurojë Blerësit një raport të rezultateve të çdo testi dhe / ose inspektimi të tillë.  
Blerësi mund të refuzojë çdo Mall ose ndonjë pjesë të tij që nuk e kalon testimin dhe/ose inspektimin ose nuk është në përputhje me Specifikimet. Furnizuesi do të ndreqë ose zëvendësojë Mallrat e refuzuar apo pjesë të tyre ose do të bëjë ndryshimet e nevojshme për të përmbushur specifikimet pa ndonjë kosto për Blerësin, dhe do të përsërisë testin dhe / ose inspektimin, pa asnjë kosto për Blerësin, pasi të njoftojë në përputhje me Nenin 22.4.
- 22.8** Furnizuesi bie dakord që ekzekutimi i një testi dhe / ose inspektimi i Mallrave ose ndonjë pjese të tyre, nuk e shkarkojnë Furnizuesin nga garancitë ose detyrimet e tjera sipas Kontratës.

### **Neni 23**

#### **Dëmet e likujduara**

- 23.1** Dëmet e likujduara për dorëzimin e vonuar të mallrave do të llogariten me tarifat e mëposhtme ditore:



- a) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 6 muaj, tarifa ditore do të jetë 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së Kontratës.
- b) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.
- c) Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.

## **Neni 24**

### **Garancia**

- 24.1** Furnizuesi garanton që Mallrat nuk kanë defekte që vijnë nga ndonjë veprim ose mosveprim i Furnizuesit ose që vijnë nga skicimi, materialet dhe punimi nën përdorimin normal në kushtet që mbizotërojnë në vendin e destinacionit përfundimtar.
- 24.2** Blerësi përcakton në KVK kohëzgjatjen e vlefshmërisë së garancisë (nëse është rasti), pasi Mallrat, ose ndonjë pjesë e tyre sipas rastit, të jenë dorëzuar dhe pranuar në destinacionin përfundimtar të përshkruar në KVK.
- 24.3** Blerësi do të njoftojë Furnizuesin duke treguar natyrën e defekteve të tilla së bashku me të gjitha provat e disponueshme të tyre, menjëherë pas zbulimit të tyre, por jo më vonë se dhjetë ditë nga zbulimi. Blerësi do të sigurojë të gjitha mundësitë që Furnizuesi të inspektojë defekte të tilla.
- 24.4** Pas marrjes së njoftimit, Furnizuesi duhet, brenda periudhës së specifikuar në KVK, të riparojë ose zëvendësojë me shpejtësi Mallrat ose pjesët e dëmtuara, pa ndonjë kosto për Blerësin.
- Nëse pas marrjes së njoftimit, Furnizuesi nuk arrin të rregullojë defektin brenda periudhës së specifikuar më sipër, Blerësi mund të kryejë rregullimet e nevojshme me shpenzimet e Furnizimit. Në çdo rast, Blerësi mund të vendosë që të njoftojë Furnizuesin për ndërprerjen e Kontratës.

## **Neni 25**

### **Zhdëmtimi i Patentës**

- 25.1** Furnizuesi dëmshpërblen dhe zhdëmton Blerësin dhe zyrtarët e tij nga dhe kundër padive, veprimeve ose procedurave administrative, pretendimeve, kërkesave, humbjeve, dëmeve, kostove dhe shpenzime të çdo natyre, përfshirë tarifat e avokatit dhe shpenzimet, të cilat Blerësi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që përndryshe ekzistonte në datën e kontratës për shkak të:
- (a) instalimit të mallrave nga Furnizuesi ose përdorimit të mallrave në vendin e dorëzimit të Mallrave;



dhe

(b) shitjen në çdo vend të produkteve të prodhuara nga Mallrat.

Një zhdëmtim i tillë nuk aplikohet nëse Mallrat ose ndonjë pjesë e tyre përdoren për të kushteve të kontratës ose përdorimi i tyre ose i një pjese të tyre bëhet në kombinim me ndonjë pajisje, impiant ose material tjetër që nuk është furnizuar nga Furnizuesi, në përputhje me Kontratën.

**25.2** Nëse është nisur ndonjë procedurë apo ngritur ndonjë kërkesë kundër Blerësit që del nga çështjet e përmendura në Nenin 25.1, Blerësi do të njoftojë menjëherë Furnizuesin, dhe Furnizuesi mundet me shpenzimet e tij dhe në emër të Blerësit të ndërmarë të gjitha veprimet për zgjidhjen e ndonjë procedure apo pretendimi të tillë.

**25.3** Nëse Furnizuesi nuk e njofton Blerësin brenda tridhjetë (30) ditëve pas marrjes së një njoftimi të tillë, atëherë Blerësi do të jetë i lirë të kryejë të njëjtën gjë në emër dhe për llogari të tij.

Blerësi, me kërkesën e Furnizuesit, do ti japë Furnizuesit të gjithë ndihmën në dispozicion në kryerjen e procedurave të tilla dhe do të rimbursohet nga Furnizuesi për të gjitha shpenzimet e arsyeshme të kryera në këtë mënyrë.

Blerësi dëmshpërblen dhe zhdëmton Furnizuesin dhe punonjësit, dhe nënkontraktorët e tij nga dhe kundër çdo padie, veprimi apo procedure administrative, që Furnizuesi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që ekzistonte në datën e kontratës që lind nga ose në lidhje me çdo skicim, të dhënë, vizatim, specifikim apo dokument apo materiale të tjera të ofruara apo skicuara nga ose në emër të Blerësit.

## Neni 26

### Kufizimi i Përgjegjësisë

**26.1** Me përjashtim të rasteve të neglizhencës së rëndë ose shkelje me dashje:

(a) Furnizuesi nuk do të jetë përgjegjës ndaj Blerësit, për ndonjë humbje apo dëm indirekt ose që ka si pasojë, humbje të përdorimit, humbje të prodhimit, ose humbje të fitimeve ose kostove të interesit, me kusht që ky përjashtim të mos zbatohet për asnjë detyrim të Furnizuesit për t'i paguar Blerësit dëmet e likuiduara; dhe

(b) përgjegjësia e përgjithshme e Furnizuesit ndaj Blerësit, nuk duhet të kalojë Çmimin e Kontratës, me përjashtim të rasteve për koston e riparimit ose zëvendësimit të pajisjeve me defekt, ose çdo detyrim të Furnizuesit për të zhdëmtuar Blerësin në lidhje me shkeljen e patentës.

## Neni 27

### Ndryshime në aktet ligjore dhe nënligjore

**27.1** Nëse pas datës së dorëzimit të ofertave ose datës së nënshkrimit të kontratës, ndonjë ligj ose akt nënligjor në Republikën e Shqipërisë hyn në fuqi ose ndryshon

dhe ndikon kushtet, duke përfshirë datën e dorëzimit ose çmimin e kontratës, kushtet ose çmimi i kontratës do të rregullohen në atë masë sa Furnizuesi është ndikuar në përmbushjen e detyrimeve të tij sipas kontratës.

## **Neni 28**

### **Forca madhore**

- 28.1** Mos kryerja apo kryerja me vonesë nga ana e një Pale të ndonjë prej detyrimeve të saj sipas kësaj Kontrate nuk do të konsiderohet shkelje e kësaj Kontrate nëse një mospërmbushje apo vonesë e tillë vjen drejtpërdrejt për shkak të ndonjë ngjarje të Forcës Madhore.
- 28.2** Për qëllime të këtij neni, "Ngjarja e Forcës Madhore" do të thotë një ngjarje ose situatë përtej kontrollit të një Pale që nuk është e parashikueshme, është e pashmangshme dhe nuk shkaktohet nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit nga njëra Palë. Ngjarje të tilla mund të përfshijnë, por nuk kufizohen në, veprime të një Pale qoftë në kapacitetin e tij sovran ose kontraktual, luftërat ose revolucionet, zjarret, përmbytjet, epidemitë/pandemitë, kufizimet e karantinës dhe embargo e mallrave.
- 28.3** Nëse ndodh një Ngjarje e Forcës Madhore, Pala e prekur do të njoftojë menjëherë Palën tjetër me shkrim për gjendjen e tillë dhe shkakun e saj. Në qoftë se nuk udhëzohet ndryshe nga Pala tjetër me shkrim, Pala e prekur do të vazhdojë të kryejë detyrimet e saj sipas Kontratës për aq sa është e arsyeshme e praktikueshme dhe do të kërkojë të gjitha mjetet e arsyeshme alternative për realizimin që nuk pengohen nga Ngjarja e Forcës Madhore

## **Neni 29**

### **Modifikimi i Kontratës**

- 29.1** Palët mund të modifikojnë kontratën gjatë afatit të saj, vetëm nëse ndodhen në ndonjë nga rastet e parashikuara në LPP.
- 29.2** Blerësi mund t'i paraqesë kërkesë në çdo kohë Furnizuesit, të bëjë modifikime brenda objektit të përgjithshëm të Kontratës në një ose më shumë nga kushtet si vijon:
- (a) vizatimet, skicat ose specifikimet, ku Mallrat që do të furnizohen sipas Kontratës duhet të prodhohen posaçërisht për Blerësin;
  - (b) mënyra e dërgesës ose paketimit;
  - (c) vendin e dorëzimit; dhe
  - (d) Shërbimet e Lidhura që do të ofrohen nga Furnizuesi.
- 29.3** Kur modifikimi shoqërohet me rritje të vlerës së Kontratës, vlera totale e modifikimeve nuk duhet të tejkalojë 20% të vlerës së kontratës fillestare. Kur kryhen disa modifikime të njëpasnjëshme, ky kufizim duhet të aplikohet për vlerën e përgjithshme të të gjitha modifikimeve. Kur kontrata përmban një klauzolë të rishikimit të çmimit, baza për përlllogaritjen e vlerës maksimale të lejuar për modifikimet do të jetë vlera e kontratës me çmimin e përditësuar.

- 29.4** Asnjë modifikim i Kontratës nuk do të bëhet pa miratimin paraprak të Blerësit, shoqëruar me një marrëveshje me shkrim dhe të nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Furnizuesit dhe Blerësit.

### **Neni 30**

#### **Zgjatja e afatit**

- 30.1** Nëse në çdo kohë gjatë ekzekutimit të Kontratës, Furnizuesi ose nënkontraktorët e tij hasin kushte që pengojnë dërgimin në kohë të Mallrave ose përfundimin e Shërbimeve të Lidhura në përputhje me Nenin 12, Furnizuesi njofton menjëherë Blerësin me shkrim për vonesën, kohëzgjatjen e mundshme dhe shkaku e saj. Sa më shpejt që të jetë e mundur pas marrjes së njoftimit të Furnizuesit, Blerësi vlerëson situatën dhe në bazë të diskrecionit të tij mund të zgjasë kohën e realizimit nga ana e Furnizuesit. Në këtë rast zgjatja miratohet nga Palët dhe reflektohet në modifikimin e Kontratës.
- 30.2** Me përjashtim të rastit të Forcës Madhore, siç parashikohet në Nenin 28, një vonesë nga Furnizuesi në kryerjen e detyrimeve të Dorëzimit dhe Përfundimit do ta bëjë Furnizuesin përgjegjës për pagesën e dëmeve të likuajuara në përputhje me parashikimet në kontratë.

### **Neni 31**

#### **Ndërprerja e Kontratës**

**31.1 Njoftim për të korigjuar**

Nëse Furnizuesi nuk përmbush ndonjë detyrim sipas Kontratës, Blerësi mund ti kërkojë me Njoftim që Furnizuesi të ndreqë mospërmbushjen brenda pesëmbëdhjetë (15) ditëve.

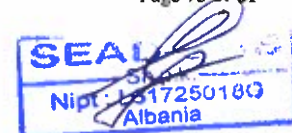
**31.2 Ndërprerja për mospërmbushje**

Blerësi, pa cenuar ndonjë mjet tjetër ligjor në lidhje me shkeljen e Kontratës, mundet me anë të një Njoftimi me shkrim për mospërmbushje që i dërgohet Furnizuesit, ta përfundojë Kontratën në tërësi ose pjesërisht:

- (i) nëse Furnizuesi nuk ka përmbushur detyrimin edhe pas Njoftimit të bërë sipas pikës 31.1 të këtij neni;
- (ii) Nëse Furnizuesi nuk ka arritur të dorëzojë ndonjë ose të gjitha Mallrat brenda periudhës së specifikuar në Kontratë, ose brenda ndonjë zgjatjeje të dhënë nga Blerësi në përputhje me Nenin 30; ose
- (iii) Nëse provohet se Furnizuesi është angazhuar në Praktika të Ndaluara, siç përcaktohet në Nenin 9, gjatë konkurrimit për Kontratën apo ekzekutimit të saj.

**31.3 Ndërprerja për paaftësi paguese**

Blerësi ndërpret në çdo kohë Kontratën duke njoftuar Furnizuesin nëse Furnizuesi falimenton. Furnizuesi ndërpret në çdo kohë Kontratën nëse Blerësi nuk ka aftësi paguese. Në një rast të tillë, ndërprerja do të bëhet pa kompensim për Furnizuesin, me kusht që kjo ndërprerje nuk do të cenojë ose ndikojë në



ndonjë të drejtë padie apo mjeti ligjor që ka lindur apo do të lindë më pas për Blerësin.

#### **31.4 Ndërprerja për Shkak të Interesit Publik**

- a) Blerësi mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse gjykon se ky veprim duhet ndërmarrë për t'i shërbyer sa më mirë interesit publik.
- b) Blerësi duhet të njoftojë me shkrim Furnizuesin për ndërprerjen.
- c) Blerësi duhet të paguajë Furnizuesin për të gjitha Mallrat e pranuar dhe Shërbimet e lidhura me to të kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Furnizuesit dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjeshme të Mallrave dhe Shërbimeve të lidhura me to. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Furnizuesit do t'i kërkohet të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

### **Neni 32**

#### **Kufizimet e Eksportit**

- 32.1** Pavarësisht nga çdo detyrim sipas Kontratës për të përfunduar të gjitha formalitetet e eksportit, çdo kufizim eksporti që i atribuohet Blerësit, vendit të Blerësit ose përdorimit të mallrave ose shërbimeve që do të furnizohen, të cilat rrjedhin nga rregulloret tregtare nga një vend që furnizon ato mallra ose shërbime, dhe të cilat në mënyrë të konsiderueshme e pengojnë Furnizuesin për të përmbushur detyrimet e tij sipas Kontratës, do ta shkarkojnë Furnizuesin nga detyrimi për të ofruar dërgesa ose shërbime, gjithnjë me kusht që Furnizuesi të demonstrojë në mënyrë të kënaqshme për Blerësin që i ka përfunduar të gjitha formalitetet në kohën e duhur, duke përfshirë aplikimet për leje, autorizime dhe licenca të nevojshme për dërgimin e mallrave ose shërbimeve sipas kushteve të Kontratës.

### **Neni 33**

#### **Zgjidhja e mosmarrëveshjeve**

- 33.1** Blerësi dhe Furnizuesi do të bëjnë të gjitha përpjekjet për të zgjidhur në mënyrë miqësore përmes bisedimeve të drejtpërdrejta çdo mosmarrëveshje që lind midis tyre gjatë ekzekutimit të Kontratës.
- 33.2** Nëse, palët nuk arrijnë të zgjidhin mosmarrëveshjen e tyre me një konsultim të tillë të ndërsjellë

### **Neni 34**

#### **Përfaqësimi i Palëve**

- 34.1** Çdo palë duhet të emërojë me shkrim një person ose strukture organizative, 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.
- a) Personi që do të jetë përgjegjës, në emër të **Autoritetit Kontraktor** për përfaqësimin e palës në çështjet e lidhura me ekzekutimin e kontratës do të jenë **zj.Vitore Doci** me detyre përgjegjëse pranë Strehezes per femije pa kujdes prinderor

cel/tel/fax 0673330781  
E-mail: [vito.doci@yahoo.it](mailto:vito.doci@yahoo.it)

- b) Personi qe do të jetë përgjegjes në emer të **Kontraktuesit** për përfaqësimin e palës në çështjet e lidhura me egzekutimin e kontratës do te jete **zj. Entela Lici**.

E-Mail: [licisuad12@gmail.com](mailto:licisuad12@gmail.com)  
Telefon: 067 300 5924

- 34.2** Secila palë duhet të lajmërojë palën tjetër menjëherë për ndonjë ndryshim në emërimin e përfaqësuesit të palës. Në se njëra palë dështon të lajmërojë, duhet të marri përsipër çdo humbje të shkaktuar nga dështimi për të dhënë njoftim të mjaftueshëm.
- 34.3** Palët mund të emërojnë persona ose struktura organizative shtesë për të përfaqësuar palën në veprime ose veprimtari të veçanta në të cilin rast njoftimi me shkrim duhet dhënë dhe duhet të përcaktojë shtrirjen e autoritetit të përfaqësuesit.
- 34.4** Në zbatim të VKM nr. 285, dt. 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik“, kreu XIII, neni 107, pika 6, ”Zbatimi dhe mbikqyerja e kontratës”, në përfundim të kontratës, **zj.Vitore Doci** si personi që do të jenë përgjegjës, në emër të Autoritetit Kontraktor për përfaqësimin e palës në çështjet e lidhura me egzekutimin e kontratës do të përgatisin një raport përmbledhës për korrektësinë dhe cilësinë e zbatimit të kontratës, problemet e hasura gjatë zbatimit të kontratës dhe masat e marra për zgjidhjen e tyre, nëse është rasti paraqet një informacion për likudimin ose jo të kontratës. Një kopje e këtij raporti i jepet edhe kontraktorit, me kërkesë të tij.
- 34.5** Personi përgjegjës duhet të ndjekë me përpikëri ecurinë e zbatimit të kontratës, për t’u siguruar se zbatimi bëhet sipas termave dhe kushteve të kontratës. Personi përgjegjës, në funksion të legjislacionit të prokurimit publik ka/në këto përgjegjësi:
- a) harton raportin e zbatimit të zbatimit të kontratës;
  - b) kryen monitorimin e zbatimit të detyrimeve të palëve në kontratë, në përputhje me termat dhe kushtet e specifikuar në kontratë;
  - c) administron dhe verifikon dokumentacionin e dorëzuar nga kontraktori, në përputhje me termat dhe kushtet e kontratës;
  - ç) sigurohet për kontrollin real e ligjor të kostove, cilësisë dhe afateve, kur është rasti;
  - d) menaxhon dhe trajton problematikat që shfaqen gjatë ekzekutimit të kontratës dhe që nuk sjellin domosdoshmërisht ndryshime/ modifikime/përshtatje të saj;
  - dh) raporton te titullari i autoritetit/entit kontraktor për shkelje të dispozitave kontraktuale;

- e) administron kërkesat për ndryshime/ modifikime/përshtatje të zbatimit të kontratës dhe sigurohet që këto kërkesa të kalojnë për miratim në strukturat përkatëse, brenda afateve të përcaktuara në kontratë;
- ë) mban korrespondencën e përditësuar me të gjitha dokumentet e shkëmbyera me kontraktorin lidhur me zbatimin e kontratës;
- f) përgatit informacion për çështjet e sipërcituara dhe ia përcjell personit përgjegjës për prokurimin, i cili raporton pranë APP-së.

## KUSHTET E VEÇANTA TË KONTRATËS

Kushtet e mëposhtme të veçanta të Kontratës do të plotësojnë KPK. Nëse ka një konflikt, dispozitat e KVK do të mbizotërojnë mbi ato në KPK.

### Neni 1

#### Dispozitat e Përgjithshme

- 1.1 Blerësi është: **Bashkia Shkodër**  
Adresa: Rr. "13 dhjetori", Nr. 1 Shkodër  
Telefoni: +35522400150  
Numri i faksit: \_\_\_\_\_  
E-mail: [info@bashkiashkoder.gov.al](mailto:info@bashkiashkoder.gov.al)
- 1.2 Furnizuesi është: **"SEAD-SGS"sh.p.k**  
Adresa: e Tirane Lagjia Kashar Nr.2,Rruga "Mullishter";  
Telefoni: 0673005924  
Numri i faksit: \_\_\_\_\_  
E-mail: [licisuad12@gmail.com](mailto:licisuad12@gmail.com)
- 1.3 Gjuha për komunikimet është: **Gjuha shqipe**  
Gjuha është: **Gjuha shqipe**

### Neni 2

#### Sigurimi i Kontrates

- 2.1 Sigurimi i Kontratës 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: **Brenda 30 ditëve pas nënshkrimit të Procesverbalit perfundimtar të Marrjes në dorëzim të mallrave.**

### Neni 3

#### Fillimi i Zbatimit

- 3.1 Zbatimi i kontratës duhet të filloje nga momenti i nënshkrimit te kontrates mes paleve. Nëse data nuk është e përcaktuar, 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:
- 4.2 Autoriteti Kontraktor me Urdhër të Brëndshëm ngre **Komisionin për Marrjen në Dorëzim të Mallrave** të kontraktuara.
- 4.3 Komisioni i ngritur do të bejë verifikimin për sasinë e levruar, cilësinë, llojin, plotësinë e tyre dhe të dokumentacionit shoqërues sipas të gjitha kushteve të përcaktuara në Kontrate si dhe përcaktimeve të bera në Udhëzimin nr.30, date 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njesitë e sektorit publik”, për pranimin ose refuzimin e mallit.
- 4.4 Për mallrat/mallin që do të rezultojnë konform specifikimeve dhe kushteve të Kontratës, Komisioni i ngritur sipas pikes 4.2, do të hartojë dhe nënshkruajë **“Procesverbalin e Marrjes në dorëzim të mallrave”**. Në këtë rast, do të veprohet sipas përcaktimeve të Udhëzimit nr.30, date 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njesitë e sektorit publik”, pikat 42 e në vijim.
- 4.5 Për mallrat/mallin që nuk do të rezultojnë konform specifikimeve dhe kushteve të Kontratës, Komisioni, i ngritur sipas pikes 4.2, do të hartojë dhe nënshkruajë **“Procesverbalin e Refuzimit të marrjes në dorëzim të mallrave”**. Në këtë rast, do të veprohet sipas përcaktimeve të Udhëzimit nr.30, datë 27.12.2011 “Për menaxhimin e aktiveve në njesite e sektorit publik”, pikat 45 e ne vijim.

## 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, **për gjithë afatin e kohëzgjatjes së Kontratës**. Furnizimi do të bëhet sipas kërkesës së autoritetit kontraktor (Bashkisë Shkodër) në periudhën e kërkuar prej saj për përdorim dhe në vendin e përcaktuar për magazinim me mjetet e kontraktorit.
- 5.2 Lëvrimi i mallit do të bëhet nga data e lidhjes së kontratës deri me 31.12.2024.
- 5.3 Autoritetin Kontraktor do të njoftojë Kontraktuesin **2 (dy) ditë** para çdo dorëzimi të Mallrave.
- 5.4 Lajmërimi i dorëzimit duhet të bëhet me shkrim, faks, poste, e-mail etj, tek:  
Autoriteti Kontraktor: Bashkia Shkodër.  
Tel/Fax:  
E-mail: [vito.doci@yahoo.it](mailto:vito.doci@yahoo.it)  
Vendi i dorëzimit të mallrave do jetë në magazina e Bashkisë Shkodër.  
Dorëzimi i mallrave do të bëhet gjatë orarit të punës.  
Mallrat do të dorëzohen në vendin e dorëzimit të shoqëruara me dokumentat e mëposhtme:  
Fatura tatimore e mallit (Elektronike)  
Flet-analizen e mallit (1 Original ose kopje e noterizuar)



Nëse 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

##### Çmimi i Kontratës

- 6.1 Çmimi i Kontratës është **941,212** (nëntëqind e dyzet e njëmijë e dyqind e dymbëdhjetë) lekë pa tvsh ose **1,129,454.4** (Njemilion e njëqind e njëzet e nentemije e katerqind e pesedhjetë e kater pike kater) lekë me tvsh.

#### Neni 7

##### Kushtet e Pagesës

- 7.1 Pagesa për furnizimin e mallrave, do të behet brenda 30 diteve nga dita e nënshkrimit nga palet të **“Procesverbalit të Marrjes në dorëzim të mallrave”**. Në rast se mallrat nuk do të dorëzohen dhe instalohen në një here të vetme, afati i mesiperm fillon nga dita kur do të behet **“Procesverbalit të Marrjes në dorëzim të mallrave”** për mallrat e fundit të dorëzuara.

Faturën/at tatimore lëshuar nga Kontraktuesi (1 Original)

Procesverbalin/et e Marrjes në dorëzim (1 Original)

Aktin e refuzimit të mallit (nese ka sasi malli të refuzuar) (1 Original)

Monedha e pagesës do të jetë: LEK.

- 7.2 Të gjitha pagesat e shumave që i detyrohen Furnizuesit mund të bëhen vetëm në llogarinë bankare të Furnizuesit të paraqitur nga ai vete në formë shkresore pranë Autoritetit Kontraktor .

#### Neni 8

##### Paketimi dhe Dokumentet

- 8.1 Paketimi, shënjimi dhe dokumentacioni brenda dhe jashtë paketave duhet të jetë: **Sipas specifikimeve teknike të dhëna dhe të pranuar në dokumentat e tenderit nga kontraktuesi.**

#### Neni 9

##### Siguracioni

- 9.1 Nëse nuk është në përputhje me Inkotermat, mbulimi i sigurimit do të jetë si më poshtë **Siç përcaktohet në nenin 2, kushtet e veçanta të kësaj kontrate.**

#### Neni 10

##### Transporti

- 10.1 Përgjegjësia për rregullimin e transportit të Mallrave do të jetë në përputhje me Inkotermat e specifikuar.



Nëse nuk është në përputhje me Inkotermat, përgjegjësia për transportin do të jetë si më poshtë: **Përgjegjësia për transportin do të jetë e kontraktuesit.**

**Neni 11**

**Shërbimet në Lidhje me to**

11.1 Kushtet e veçanta të mëposhme do të zbatohen për kryerjen e pagesës së Shërbimeve të Lidhura.

**PËR AUTORITETIN KONTRAKTOR  
BASHKIA SHKODËR**

**KRYETAR**

**Benet BECI**

**Përfaqësuar me vendim delegimi**

**ZV.KRYETAR**

**Onid BEJLERI**



**PËR OPERATORIN EKONOMIK**

**“SEAD-SGS” sh.p.k**

**Administrator Ligjor**

**Entela LICI**

