



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
Universiteti i Shkodrës "Luigj Gurakuqi"
SENATI

Nr. 2488 prot.

Shkodër, më 10.08.2021

V E N D I M

Nr. 263, datë 10.08.2021

"Për miratimin e projektit "Laboratori i analizës së ushqimeve"

Në mbështetje të Ligjit nr. 80/2015, dt 22.07.2015 "Për Arsimin e Lartë dhe Kërkimin Shkencor në Institucionet e Arsimit të Lartë në Republikën e Shqipërisë", neni 38 pika 3, Statutit të USH-së neni 17, pika 6, gërma "p", dhe propozimit të Fakultetit të Shkencave të Natyrës, Senati Akademik në mbledhjen e tij të datës 28.04.2021

Vendosi:

1. Miratimin e projektit "Laboratori i analizës së ushqimeve", sipas materialit bashkëngjitur.
2. Ky vendim i përcillet për miratim Bordit të Administrimit.
3. Ky vendim hyn në fuqi menjëherë.

KRYETARE
Prof. dr. Suzana GOLEMI



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI I SHKODRËS "Luigj Gurakuqi"

Nr. ~~3322~~/prot.
11

Shkodër, më 30.07.2021

Lënda: Shkresë përcjellëse për projekt-propozimin për PIKSH nga AKKSHI

**Drejtuar : Drejtoria e Programeve Kombëtare
Agjencia Kombëtare e Kërkimit Shkencor dhe Inovacionit**

Të nderuar,

Bashkëngjitur kësaj shkrese po ju dërgojmë projektin me titull "*Laboratori i Analizave të Ushqimeve*" të përgatitur nga Departamenti i Biologji-Kimisë pranë Universiteti i Shkodrës "Luigj Gurakuqi".

Si Institucion i Arsimit të Lartë i interesuar në forcimin e kapaciteteve infrastrukturore për t'i mundësuar stafit tonë një mjedis të përshtatshëm për zhvillimin e aktivitetit të tyre të përditshëm mësimor dhe kërkimor shkencor, shprehim interesin tonë maksimal për të lejuar angazhimin e stafit të projektit për të aplikuar për këtë projekt-propozim në thirrjen për aplikim për Projekte të Infrastrukturës së Kërkimit Shkencor (PIKSH) për vitin 2021 të shpallur nga Agjencia Kombëtare e Kërkimit Shkencor dhe Inovacionit dhe marrim angazhim në bashkëfinancimin e infrastrukturës së nevojshme para dhe pas-përgatitore në lidhje me këtë laborator.

Me respekt,

Prof. Dr. Suzana GOLEMI



Universiteti i Shkodrës "Luigj Gurakuqi"



Nr. 2388 prot

dt. 29.07.2021



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI I SHKODRËS "Luigj Gurakuqi"
FAKULTETI I SHKENCAVE TË NATYRËS

Nr. 592 prot.

Shkodër, më 29.07.2021

Lënda: Shkresë përcjellëse për projekt-propozimin për PIKSH nga AKKSHI

Drejtuar : Prof. Dr. Suzana GOLEMI
Rektore e Universitetit të Shkodrës "Luigj Gurakuqi"

Bashkëngjitur kësaj shkrese po ju dërgojmë projektin "Laboratori i Analizave të Ushqimeve" e përgatitur nga Departamenti i Biologji-Kimisë pranë Universitetit të Shkodrës "Luigj Gurakuqi" për thirrjen për Projekte të Infrastrukturës së Kërkimit Shkencor (PIKSH), të shpallur nga Drejtoria e Programeve Kombëtare pranë AKKSHI.

Lutemi në përgatitjen e një shkrese përcjellëse institucionale të këtij projekt-propozimi.

DEKANI
Prof. Ass. Dr. Rrok MAJLAL

580
R.O.F. 2021



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI I SHKODRËS "Luigj Gurakuqi"
FAKULTETI I SHKENCAVE TË NATYRËS

Nr. _____ prot.

Shkodër, më ____ . ____ . 2021

Lënda: Projekt-propozim për thirrjen për projekte PIKSH nga AKKSHI

Drejtuar: Prof. Ass. Dr. Rrok SMAJLAJ, Dekan i FSHN

Departamenti i Bio-Kimisë pranë Universitetit të Shkodrës "Luigj Gurakuqi" bën kërkesë për paraqitjen e një projekt-propozimi në thirrjen për **Projekte të Infrastrukturës së Kërkimit Shkencor (PIKSH)**, të shpallur nga Drejtoria e Programeve Kombëtare pranë AKKSHI.

Departamenti i Bio-Kimisë, aplikon me projektin "Laboratori i Analizave të Ushqimeve".

Për më shumë detaje lutemi të gjeni bashkëngjitur projektin e plotë.

Duke Ju falenderuar për mirëkuptimin,

Drejtoreshë e Departamentit të Biologji-Kimisë

Prof. Ass. Dr. Arjana STRINIQI

ANEKS 1

Forma e aplikimit për Projekte të Infrastrukturës së Kërkimit Shkencor (PIKSH)

1. Të dhënat e Institucionit Publik të Arsimit të Lartë që aplikon për projektin e PIKSH

IAL aplikuese	Universiteti i Shkodrës “Luigj Gurakuqi”	
IAL partnere		
Titulli i Projektit¹ Shqip dhe Anglisht	Laboratori i Analizave të Ushqimeve <i>Food Analysis Laboratory</i>	
Fusha ku aplikohet	Agrikulturë, Ushqim dhe Bioteknologji	
Drejtues i projektit	Dr. Julia Preka	
Njësia bazë që bën propozimin	Departamenti i Biologji-Kimisë	
Kohëzgjatja e projektit (Parashikimi për ekzekutimin e procedurave të prokurimit dhe blerjen e paisjeve)	Parashikimi për ekzekutimin e procedurave të prokurimit dhe blerjen e paisjeve zgjat 2 muaj (Tetor 2021-Dhjetor 2021)	
Buxheti i kërkuar nga AKKSHI	ALL	27,349,898.64
Buxheti i mbuluar nga burime të tjera	ALL	1,334,145.16
	Buxhet i mbuluar nga Universiteti i Shkodrës “Luigj Gurakuqi”	
Buxheti total i projektit	ALL	28,684,043.80

2. Të dhënat e personave përgjegjës për këtë Projekt (përgjegjësi i laboratorit/departamentit/fakultetit/IAL-së)

Emër, mbiemër	Posti që mban	Grada shkencore	Kontakte: Celular, E-mail
Anila NEZIRI	Pedagog, Departamenti i Biologji-Kimisë	Prof. Dr.	anila.neziri@unishk.edu.al 00355 692943422

¹Titulli i projektit duhet të shprehë në mënyrë sintetike objektin e studimit.

Julia PREKA	Pedagog, Departamenti i Biologji-Kimisë	Doktor i Shkencave	julia.preka@unishk.edu.al 00355 693456090
Diana KAPITI	Pedagog, Departamenti i Biologji-Kimisë	Doktor i Shkencave	diana.kapiti@unishk.edu.al 00355 697735522

3. Kapaciteti i IAL për akomodimin e paisjeve

<p>Përshkrimi i ambienteve/ laboratorit/auditorit ku do të bëhet akomodimi i paisjeve</p> <p>(në këtë paragraf do të përshkruani detaje të ambienteve ku do të instalohen paisjet/mjetet etj. Psh. Nëse është bërë apo do të bëhet rikonstruksion i ambienteve për tu përshtatur me infrastrukturën e re.</p> <p>Jepni evidenca (foto, raporte, statistika) për gjendjen e infrastructures së vjetër dhe si pritet të ndryshojë ajo.</p>	<p>Laboratori është dizenuar në bazë të analizave që do të realizohen. Është shumë e rëndësishme ndarja e ambienteve të laboratorit për të shmangur kros-kontaminimin me substance të padëshirueshme të cilat ndikojnë drejtpërdrejt në rezultatet e analizave. Për këtë arsye janë vënë në dispozicion 2 ambiente nga Fakulteti i Shkencave të Natyrës, USH të cilat do të përshtaten për të krijuar Laboratorin e Analazave të Ushqimeve. Për krijim e një laboratorit të tillë janë të nevojshme 5 dhoma të specifikuar si më poshtë vijon:</p> <p>Dhoma 1: Dhoma e cila do të shërbejë për ruajtjen e dokumentacionit dhe pritjen e kampioneve. Në këtë dhomë do të ketë:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kompjuter për ruajtjen elektronike të të dhënave dhe kërkim informacioni në system. • Tavolinë për kompjuterin • Dollap për ruajtjen e dokumenteve dhe dosjeve • Tavolinë për vendosjen e kampioneve para pranimit. • Frigorifer për vendosjen e kampioneve pasi behet pranimiti i tyre. <p>Dhoma 2: Dhoma ku do të bëhen analizat mikrobiologjike të mostrave. Kjo dhomë do të përmbajë të gjitha paisjet e nevojshme për këtë analize.</p> <p>Dhoma do të jetë e paisur me system kondicionimi për ruajtjen e një temperature konstante dhe do të ketë 1 dritare komunikuese me dhomën e pranimit dhe një derë që komunikin me dhomën e sterilizimit të terreneve.</p> <p>Dhoma 3: Dhoma ku do të sterilizohen terrenet. Kjo dhomë përmban një autoclave dhe 1 banak me lavaman.</p> <p>Dhoma 4: Kjo dhomë do të shërbejë për sterilizimin e</p>
---	--

mbetjeve të analizave mikrobiologjike si terrenet të inokuluara me patogjen të cilat janë të dëmshme për ambientin nëse nuk sterilizohen para hedhjes. Kjo dhomë do të shërbejë për 1 frigorifer për vendosjen e kampioneve pas pranimit, 1 tavolinë e vogël për të vendosur kampionet gjatë kohës që po regjistrohen të dhënat, si dhe të gjithë paisjet me numër rendor, 12 dhe 37-57 të paraqitura në aneksin 2.

Të gjitha këto dhoma do të ngrihen në mjediset aktuale të laboratorit të kimisë së përgjithshme i cili ka gjendjen aktuale sikurse paraqitet në fig. 1 dhe do të modifikohet sikurse paraqitet në fig. 2.

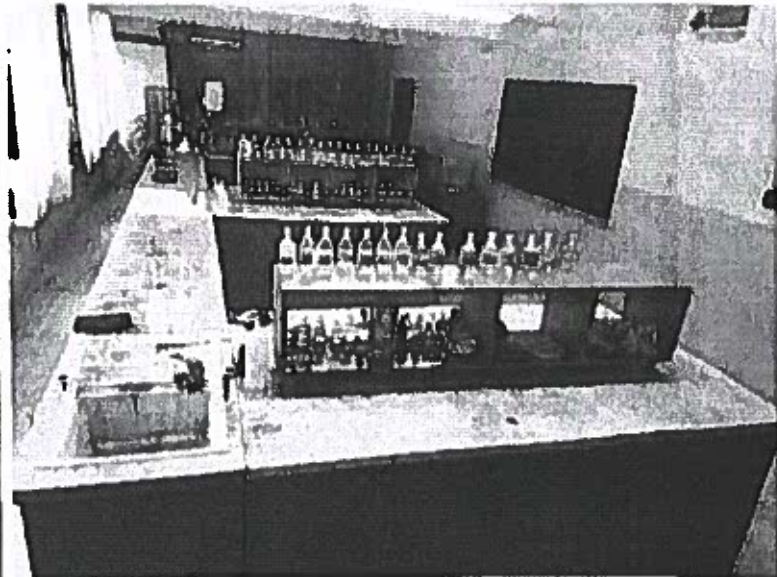


Fig. 1 Gjendja aktuale e laboratorit të Kimisë së Përgjithshme që do të përshtatet në dhomat 1-4

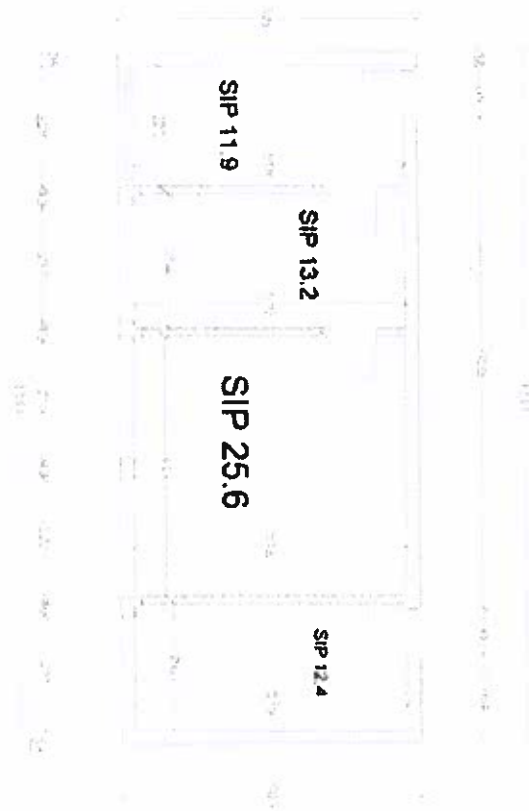


Fig. 2 Gjendja e laboratorit pas rikonstruksionit: dhomat 1-4

Ky modifikim do të sigurojë ndarjen e ambientit në 4 dhoma, rikonstruksion të mureve, sistemit elektrik, sistemit hidraulik, dyshemesë, sistemit të aspirimit dhe kondicionimit.

Dhoma 5: Dhoma e analizave fiziko-kimike. Kjo dhomë do të ngrihet në mjediset aktuale të laboratorit të kimisë organike, i cili ndodhet në katin e parë të godinës së FSHN, UNISHK dhe ka gjendjen aktuale sikurse paraqitet në fig 3.



Fig. 3 Gjendja aktuale e të laboratorit të kimisë organike që do të përshtatet në dhomën nr 5 të Laboratorit të Analizave të Ushqimit

Ky mjedis do të rinovohet permes ndërhyrjes tek muret të cilët do të vishen me një material të përshtatshëm për pastrim dhe dezinfektim. Sistemi i ventilimit nuk do të ndryshohet, thjesht do të bëhen disa riparime të vogla, pasi është funksional dhe mjaftueshëm i fuqishëm për të përballuar fluksin e punës në vijim. Banakët ekzistent do të ruhen, përkundrajt disa rregullimeve mirëmbajtje të vogla, si dhe do të shtohen edhe disa banakë të tjerë të nevojshëm për realizimin e analizave fiziko-kimike. Do të rinovohen raftet, dyshemeja dhe do të përmirësohet sistemi i ndricimit.

Si do të realizohet mirëmbajtja e laboratorit/paisjeve?

Mirëmbajtja e ambientit të laboratorit do të realizohet në funksion të hapësirave që e karakterizojnë. Në këtë kontekst do të sigurohet nga ana e USH fondi i përvitshëm i nevojshëm dhe mirëmbajtja si:

- Trajtimi periodik pastrues i instrumenteve analitike me solucionet përkatëse.
- Suporti teknik për sistemin elektrik, hidraulik, informatik
- Dezinfektimi i ambientit laboratorik.
- Menaxhimi i mbetjeve nëpërmjet një firme kontraktuese e cila sjell kosha të posacëm mbetjesh dhe i merr ato në mënyrë periodike.
- Sistemi i ngrohjes dhe ftohjes.
- Sistemi i sigurisë/alarmit.
- Sistemi i aspirimit.
- Prania e një gjeneratori në raste mungese të elektricitetit.

Në lidhje me mirëmbajtjen e paisjeve, do të bëhet vetëkalibrim cdo ditë para se të fillohet puna nga ana e personit përgjegjës

	<p>për kalibrimin e paisjes/ve bazuar në protokollin e kalibrimit dhe iso 17025 të miratuar për këtë laborator. Laboratori do të ketë në dispozicion gjatë të gjithë kohës standarte të përshtatshme të referencës të matjes si peshat standarte, termometra të referencës, materialet e referencës dhe shtamet mikrobiologjike të referencës (te çertifikuara) që do të përdoren në kontrollin e gjithë zinxhirit analitik. Në rastin e paisjeve me më shumë se 1 operator do të mbahen regjistrime të përdorimit të tyre.</p> <p>Cdo paisje me periodicitet vjetor do të kalibrohet dhe pajiset me pullën e kalibrimit nga drejtorja e përgjithshme e metrologjise.</p>
<p>Punimet shkencore që priten të kryhen në pesë vitet e ardhshme</p>	<p>Ky laborator duke krijuar infrastrukturën e nevojshme për pedagogët tanë do të bëjë të mundur gjenerimin e të dhënave nga produkte të tilla ushqimore si qumeshti, dritherat, vaji i ullirit, mishi, uji etj. Përpunimi statistikor i të dhënave të mbledhura do të gjenerojë tema shkencore për publikim në konferenca dhe artikuj shkencore. Do të mund të studiohet variacioni i të dhënave sipas zonës dhe stinës së vitit për këto produkte, studimi i nivelit të sinjifikancës, krahasimi i cilësisë së produkteve ushqimore përpara përpunimit industrial dhe produkteve ushqimore të tregtuara në markete. Gjithashtu do të mund të studiohet për të vlerësuar cilësinë e produktit që i ofrohet konsumatorit përkundrejt kohëqëndrimit të tyre në markete. Më tej do të punohet për të studiuar aditivët ushqimorë, do të ketë punime që do të trajtojnë aplikimin e sistemit HACCP si dhe pikat kritike të kontrollit në diagramën e prodhimit. Krahasimi i dy a më shumë metodave do të vlerësohet për të gjeneruar statistikiht një punim shkencor të standartit dhe me impakt të lartë. Përpunimi statistikor i të dhënave do të aplikohet me teste të variueshme sipas llojit të punimit shkencor që do të realizohet.</p> <p>Një tematikë tjetër e cila do të mund të studiohet në vijim është klima dhe alergjitë ushqimore. Rritja e CO2 mund të zvogëlojë përmbajtjen e proteinave dhe të ndryshojë përbërjen e tyre në bimë të caktuara, e cila ka potencialin të ndryshojë ndjeshmerinë alergjike. Prandaj do të studiohet se si nivelet në rritje të CO2 dhe ndryshimi i klimës ndikojnë në alergjitë e</p>

	<p>ushqimit.</p> <p>Me ngritjen e një laboratorit të tillë stafi ynë do të ketë mundësi të kryejë studime rreth prezencës së metaleve të rënda në komponentët ushqyes që marrim çdo ditë. Arseniku dhe metalet e tjera të rënda ndodhin natyrshëm në disa burime të ujërave nëntokësore. Ndryshimi i klimës mund të përkeqësojë thatësinë dhe konkurrencën për ujë, duke rezultuar në përdorimin e burimeve të ujit me cilësi të dobët. Nivelet në rritje të CO₂ dhe klima mund të ndikojnë gjithashtu në shkallën e humbjes së ujit përmes kulmit të kulturave, cilësia më e dobët e ujit mund të çojë në ndryshime të përqëndrimit të arsenikut dhe metaleve të tjera potencialisht të rënda (si kadmiumi dhe seleni) në indet bimë. Do të synohet të mblidhet informacion shtesë për të përcaktuar se si nivelet në rritje të CO₂ dhe ndryshimi i klimës ndikojnë në akumulimin e metaleve të rënda në ushqim dhe pasojat për ekspozim njerezor.</p>
--	---

4. Argumentimi shkencor i Projektit.

4.1 Identifikimi i nevojave dhe rëndësia e realizimit të tij;

Analizimi kimik i produkteve ushqimore është bërë një domosdoshmëri dhe kërkesë e një rëndësie primare për konsumatorin të cilit i atribuohet e drejta për t'u informuar, për t'u siguruar dhe mbi të gjitha për të konsumuar produkte ushqimore cilësore dhe të shëndetshme. Njohuritë teorike janë të dobishme, por ato plotësohen vecanërisht kur shoqërohen me aplikime praktike, të specializuara. Ngritja e një laboratorit të Analizave Ushqimore do t'i mundësojë studentëve tanë të ciklit 2 vjeçar "Teknik i Sigurisë Ushqimore" që pritet të hapet në vitin akademik 2021-2022, praktikimin e njohurive të marra në auditor. Gjithashtu, USH po përgatitet për aplikimin për hapje të një ciklit Bachelor në Kimi Ushqimore, si edhe ka aplikuar tashmë për hapjen e një ciklit të tretë studimesh të Doktoratës në Shkenca Mjedisore. Ky laborator do të mundësojë zhvillimin e orëve të mësimit për studentët dhe një mjedis të përshtatshëm kërkimor për doktorantët.

Në vijim edhe të kërkesës dhe prioriteteve në arsimin e lartë për vendosjen e studentit në qendër të vëmendjes dhe hapjen e universiteteve, Laboratori i Analizave të Ushqimeve është konceptuar në menyrë primare për t'i ofruar të gjithë kapacitetet analitike, shkencore e infrastrukurore studentëve të tij dhe të tretëve. Laboratori do të akreditohet dhe jetë i shfrytëzueshëm dhe referencë për të gjithë subjektet që kërkojnë analizën e cilësisë për produktet ushqimore duke gjeneruar të ardhura financiare për institucionin dhe ofruar një shërbim i cili do të jetë i vetmi i këtij lloji për zonën e veriut. Ky shërbim do të jetë i vetmi i këtij lloji i ofruar nga njëjedis akademik në zonën e veriut të Shqipërisë. Ky laborator do të jetë dhe një strukturë e konceptuar për të promovuar bashkëpunime kërkimore ndërdisiplinore dhe krijimin e sinergjisë ndërmjet

doktoratëve, kerkuesve shkencorë të USH si dhe Qëndrave të tjera Kërkimore në vend dhe jo vetëm. Kjo do të garantojë mbulimin e plotë të të gjithë përgjegjësive të nevojshme për kërkimin dhe zhvillimin shkencor. Do të sigurojë bashkëpunim dhe rezultate të frytshme jo vetëm në nivel publikimesh por dhe aktivitetesh të produkteve, proceseve dhe zhvillimeve në industrinë e përpunimit.

4.2 Lloji i infrastrukturës kërkimore të nevojshme për realizimin e projektit;

Pranë Universitetit të Shkodrës “Luigj Gurakuqi” gjenden ekspertë me eksperiencë në fushën kërkimore të Kimisë Ushqimore. Pjesë e stafit tonë janë 2 Profesor dhe 2 Doktor të Shkencave me artikuj të shumtë të shkruar në fushën e kimisë ushqimore, ku njëri prej tyre ka marrë edhe gradën Doktor në studime mbi vlerësimin e cilësisë dhe përmbajtjes së metaleve të rënda në qumështin e lopës në Rajonin e Shkodrës. Përveç këtyre japin kontributin e tyre edhe 2 ekspertë të jashtëm të cilët merren drejtpërdrejt me analiza fiziko-kimike dhe mikrobiologjike të ushqimeve pranë laboratorëve të AKU Shkodër dhe një kompanie të përpunimit të mishit dhe tregtimit të bulmetit dhe produkteve të tjera ushqimore (EHW). Kjo ekspertizë e stafit tonë ka shërbyer si një burim i drejtpërdrejtë i informacionit dhe njohurive të nevojshme për përpilimin e një projekti të tillë dhe që do të shërbejë si një pikë e fortë edhe për vënien në punë të laboratorit dhe zhvillimeve analizave dhe të kërkimit shkencor në vijim.

Universiteti i Shkodrës “Luigj Gurakuqi” disponon tashmë disa paisje të nevojshme për një laborator të Analizave të Ushqimeve të tilla si: kapë fiziko-kimike, përzierës magnetik, peshore analitike, spektrofotometër, distilator, termostat, centrifugë, furnellë, banjomari, banakë, ndërkohë që shfaqet i nevojshëm rikonstruksioni dhe përshtatja e ambienteve si edhe blerja e paisjeve të tjera.

4.3 Përshkrimi i pajisjeve, mjeteve të nevojshme për realizimin e projektit;

Pajisjet e nevojshme për realizimin e këtij projekti mund ti kategorizojmë në dy grupe kryesore:

1. Paisje të analizës fiziko-kimike të ushqimit
2. Paisje të analizës mikrobiologjike të ushqimit

Ky projekt për krijimin e një laboratorit të tillë e ka të nevojshme sigurimin e paisjeve të tilla si:

Distilator Kjeldahl me Titrim Automatik, Distilator Uji me depozite, Disregues Kjeldahl, Spektrofotometer, Furre Mufel, Peshore Analitike, Furre Tharje, Furre tharje, Polarimeter analogjik per laborator, Refraktometer Abbe digital, Centrifuge tavoline Gerber, pH Meter, Ekstraktues Yndyre me 3 Pozicione, Krioskop, Titrator automatik me disa module, Pajisje distilimi per alkolet, Mates i aktivitetit ujqor te produkteve ushqimore, Pompe vakumi, Fotometer per analizat e peroksideve ne vaj, Banjomari per butirrometer, Analizator yndyrnash, proteine dhe laktozes, Melting point apparatus digital, Chopper mill, Heating plate, Midi Plus pipette controller, Laboratory knife mill, Lab automativ glassware wash, Peshore analitike ADB 200-4, Pipetator filler 3, Mikropipeta me vellim fiks, Pipete automatike 10 ml, Dollap sigurie I kombinuar mod. combistorage 4, Dispenser Titrette 10 ml standard, Dispenser Titrette 25 ml standard, Acidometer zyrtar-pjese qelqi, pinca dhe mbeshtetse me tapa gome , Lavastovilje,

Inkubator, Inkubator me ftohje, Numerues Kolonish, Lexues ELISA per mikropjata, Kape Mikrobiologjike, Peshore teknike, Peshore me prestacion te larte PLJ 420-3F, Sistem Filtrimi Inoksi me 3 pozicione, Stereomikroskop me Kamer, Perzieres magnetik me ngrohje, Perzieres Vortex, Homogeneizues 400-V (Stomacher), Termostat sterilizimi, Frigo/konxhelator 361LT - 30°/+16°C, Frigorifer laboratorik, Tundes I pjatave te petrit-Shaker Agitate, Autoklave, Conair™ Waring™ Two-Speed Blenders, Microbiology UV Lamps, Termohigrometer tavoline, Germicidal uv lamp, Aparatin COD Vario AL 250, Inkubator per BOD, Eksikator, si edhe paisje ndihmese si: Tavoline zyre, Raft metalik, Kompjuter desktop, UPS dhe Fotokopje/Printer.

4.4 Angazhimi i institucionit për përditësimin dhe mirëmbajtjen e infrastrukturës akademike/laboratorike;

Në kuadër të strategjisë së re të Universitetit të Shkodrës “Luigi Gurakuqi”, laboratore të tilla si ky i propozuar në këtë projekt janë në prioritet të këtij universiteti duke qenë se janë konform strategjisë së re të Arsimit të Lartë si edhe përveçse sigurojnë bazën e nevojshme për zhvillimin e mësimin dhe kërkimit shkencor gjenerojnë edhe të ardhura për universitetin. Në këtë këndvështrim investimi në mirëmbajtjen, përmirësimin dhe përditësimin e laboratorit me paisje të reja do të jetë një praktikë e zakonshme për universitetin. Një fond i përvitshëm do të parashikohet dhe cihet në dispozicion për sigurimin e mallrave të nevojshme të konsumit të këtij laboratorit, si terrene mikrobiologjike, substanca dezinfektimi për banakët etj.

4.5 Me cilin prioritet strategjik sektorial lidhet projekt-propozimi juaj?

Ky projekt-propozim lidhet drejtpërdrejt me qëllimin e Strategjisë Kombëtare Ndërsektoriale për Mbrojtjen e Konsumatorit dhe Mbikëqyrjen e Tregut 2015 – 2020: “ Hartimi dhe zbatimi i politikave për krijimin e një mjedisi të përgjithshëm ligjor dhe institucional që i garanton konsumatorëve mbrojtjen e shëndetit, të sigurisë dhe interesave ekonomike, përmirësimin e edukimit, informimit dhe ndërgjegjësimin, mbështetjen për një zbatim efektiv të të drejtave të tyre, me qëllim fuqizimin e konsumatorëve dhe rritjen e besimit të tyre për kryerjen e blerjeve të mallrave dhe shërbimeve në treg, duke e bërë tregun të punojë për ta”. Gjithashtu ai është në linjë me Strategjinë Kombëtare të Shkencës, Teknologjisë dhe Inovacionit 2017 - 2022 që synon nxitjen e mbështetjen e kërkimit shkencor, duke patur parasysh rolin që ai luan përmes inovacionit dhe risive teknologjike, në dobi të zhvillimit socio-ekonomik.

4.6 Kontributet specifike që sjell projekti në shkencat fundamentale dhe/ose të aplikuara .

- Kontrolli i cilësisë së ushqimeve
- Zhvillimi i produktit ushqimor
- Jep dihmë në arritjen e standarteve të importit dhe eksportit
- Detektimi i kontaminimit patogjen
- Zhvillimi i testeve, analizave të avancuara të tjera
- Njohuri të thelluara praktike dhe teorike për studentët
- Bashkepunime kërkimore me institucione shkencore etj.

4.7 Përfituesit konkretë dhe angazhimi për ta bërë infrastrukturën e përfutur nga projekti,

të aksesueshme për përdoruesit e jashtëm², bazuar në kriteret e shkencës së hapur “open science”, sipas përcaktimeve të ESFRI³ (European Strategy Forum on Research and Infrastructures) dhe objektivave strategjike të ERA⁴.

- Personeli që përfshin teknikët, analistët dhe shkencëtarët do të ketë përfitimin për tu angazhuar në mënyrë serioze për realizimin e punës në laborator.
- Studentët e programit të doktorates në Shkenca Mjedisore
- Me krijimin e laboratorit do të synohet nënshkrimi marrëveshjeve me universitete të tjera për shkëmbim experience, trajnime stafi dhe mobilitete, si edhe do të aplikohet përprojekte dhe financim të kërkimit shkencor në thirrje të kësaj fushe.
- Si rezultat i mungesës së një laboratory të tillë në zonën veriore të vendit me akreditimin e laboratorit synohet të mund tu ofrohet shërbim të gjithë operatorëve të industries ushqimore në këtë zone.
- Mbajtja e kontakteve me studentët tanë (alumni) të cilët do të punësohen në kompanitë që operojnë në zone për vijim të bashkëpunimit.

5. Qëllimi dhe objektivat e projektit

5.1 Qëllimi

Ky projekt ka për qëllim ngritjen e një Laboratori të Analizave të Ushqimeve për përdorim kërkimor-shkencor nga stafi akademik, edukativ nga studentët dhe për ofrimin e shërbimeve ndaj të tretëve.

This project aims to set up a Food Analysis Laboratory for scientific research purposes for our academic staff, educational for our students and to provide services to third parties.

4.1 Objektivat e projektit

- Përpilimi i një liste të analizave të ushqimeve dhe paisjeve të nevojshme për realizimin e tyre
- Përshtatje e mjediseve për instalimin e laboratorit të Analizave të Ushqimeve
- Përcaktimi i protokolleve që do të ndiqen për secilën analizë dhe e kriterëve të pranimit të mostrave nga të tretë dhe ruajtja e të dhënave në një sistem të brendshëm.
- Përcaktimi i metodave të kalibrimit që do të përdoren për secilën paisje dhe e personit përgjegjës për laboratorin.
- Trajnimi i stafit për përdorimin e paisjeve.

²Burimi i referencës: https://ec.europa.eu/info/research-and-innovation/strategy/european-research-infrastructures_en

³<https://www.esfri.eu/forum>

⁴https://ec.europa.eu/info/research-and-innovation/strategy/era_en

- Përpilimi i një strategjie për përdorimin e laboratorit për kërkim shkencor nga ana e stafit të USH dhe atyre të ftuar, për edukim të studentëve dhe ofrimin e shërbimit ndaj të tretëve.
- Akreditimi i laboratorit për ofrimin e shërbimit ndaj të tretëve.
- *Compilation of a list of food analyzes and equipment needed*
- *Adaptation of facilities for the establishment of the Food Analysis Laboratory*
- *Determining the protocols to be followed for each analysis and the criteria for accepting samples from third parties and storing data in an internal system.*
- *Determining the calibration methods to be used for each device and the person responsible for the laboratory.*
- *Training of staff on the use of equipment.*
- *Develop a strategy for the use of the research laboratory by USH staff and guests, to educate students and provide services to third parties.*
- *Accreditation of the laboratory and providing services to third parties.*

6. Aktivitetet shkencore që priten të realizohen me këtë infrastrukturë të kërkimit shkencor (të lidhura me objektivat)

Aktiviteti 1. Krijimi i infrastrukturës

Stafi ynë ka evidentuar të gjitha llojet e analizave që implementohen në industrinë ushqimore, nga të cilat ka eliminuar ato për të cilat akoma nuk ka standarde në vendin tonë e për pasojë nuk mund të certifikohen nga instancat përkatëse me qëllimin e një vijimi të këtij procesi në një të ardhmen të afërt duke u bërë iniciator i futjes së teknikave të reja në këtë laborator dhe njohjes së tyre në instanca të huaja dhe ato vendase. Në vijim janë përcaktuar për secilën analizë paisjet e nevojshme.

Për ngritjen e laboraturit shfaqet e nevojshme përshtatja e mjediseve për instalimin e pasijeve të Laboratorit të Analizave të Ushqimeve. Kjo përshtatje parashikohet të bëhet përkundrejt kërkesave të akreditimit dhe certifikimit.

Do të bëhet shqyrtimi dhe përcaktimi i protokolleve që do të ndiqen për secilën analizë bazuar në standardet ndërkombëtare. Do të përpilohet një listë e kritereve për pranimin e mostrave nga të tretë dhe do të ndërtohet një sistem i brendshëm për ruajtja e të dhënave.

Do të bëhet përcaktimi i metodave të kalibrimit që do të përdoren për secilën paisje dhe në varësi të ekspertizës dhe punës me një paisje do të emërohen personi/at përgjegjës për secilën prej tyre.

Do të bëhet prokurimi dhe blerja e paisjeve si edhe pozicionimi fizik i tyre në laborator.

Do të bëhet përpilimi i një strategjie për përdorimin e laboratorit për kërkim shkencor nga ana e stafit të USH dhe atyre të ftuar, për edukim të studentëve dhe ofrimin e shërbimit ndaj të tretëve.

Aktiviteti 2. Trajnimi i stafit për përdorimin e paisjeve.

Stafi përgjegjës i laboratorit do t'i nënshtrohet një trajnimi të përgjithshëm për paisjet dhe kur shfaqet e nevojshme edhe një trajnim specifik për paisje të vecanta.

Aktiviteti 3. Akreditimi i laboratorit.

Ky laborator do të ndërtohet përkundrejt të gjithë kërkesave të certifikimit dhe akreditimit. Pas ngritjes së tij, USH do të aplikojë pranë Agjencisë së Akreditimit të Laboratorëve për të siguruar njohjen zyrtare të rezultateve të këtij laboratorit e për pasojë mundësimin e ofrimit të shërbimit ndaj të tretëve.

Aktiviteti 4. Zhvillimi i analizave

Në varësi të karakterit të analizës ky laborator do të zhvillojë analizim të mostrave për qëllime:

1. Mësimi- nga stafi dhe studentët
2. Kërkimi shkencor- nga stafi, kërkues të huaj dhe doktorantët
3. Ofrim të shërbimit ndaj të tretëve- nga stafi pas akreditimit

Analizat që do të bëhen në këtë laborator përfshijnë:

1. Analizat Mikrobiologjike që do të performohen për të gjitha llojet e ushqimeve janë: ngarkesa mikrobike totale, koliforme, *E. coli*, enterobaktere, *Streptococcus faecalis*, stafilokoke koagulaze pozitiv, klostridium sulfat reduktuese, *Clostridium perfringens*, baktere laktike, maja dhe myqe, *Bacillus cereus*, *Listeria monocitogenes*, *Salmonella* spp.
2. Analizat Fiziko-kimike:

Nr	Produkti	Analiza organo-shqisore dhe fiziko-kimike
1	Drithi, mielli dhe produktet e tij	Lageshti (drithi, makarona)
		Lageshti mielli
		Hiri i përgjithshëm
		Hiri i përgjithshëm + hiri i patretshëm në HCL
		Aciditeti në ekstrakt alkolik
		Proteinat (azot i përgjithshëm)
		Sheqer (i përgjithshëm dhe reduktues)
		Yndyra në Soklet
		Gluteni dhe cilesia e tij
		Mbisitja
		Lendet e huaja
		Poroziteti i bukes
		Rritja e vëllimit në zierje (për makaronat)
		Papasterti, kokra të thyera etj

		Aciditeti
2	Maja buke	Tretshmeria
		Fuqia mbirese
		Lageshtia
		Aciditeti
3	Fruta, perime e produktet e konservuara	Lende e thate e pergjitheshme
		Lende e thate e treteshme
		Hiri I pergjithshem
		Aciditeti
		Sheqeri reduktues
		Sheqeri jo reduktues
		Kripa (NaCl)
		Raporti frut/leng
Yndyra		
4	Lengje dhe pije freskuese	Lenda e thate (me refraktometer)
		Aciditeti
		Gazi karbonik (me aparat)
		Gaz karbonik (me titrim)
5	Qumeshti dhe produktete e tij	Lenda e thate
		Aciditeti
		Pesha specifike (me piknometer)
		Pesha specifike (me laktodensimeter)
		Yndyra (metoda Greber)
		Indeksi I refraksionit
6	Qumesht pluhur	Lageshtia
		Hiri i pergjithshem
		Aciditeti
		Yndyra (me Sokslet)
7	Gjalpi, Margarina	Lageshtia
		Indeksi i refraksionit
		Kripa (NaCl)
		Aciditeti
		Papasteri e patretshme ne eter
		Numri i peroksideve
8	Djathi	Lageshtia
		Yndyra
		Hiri I pergjithshem

		Kripa (metoda Mohr)
		Kripa (metoda Volhard)
		Aciditeti
9	Fruta vajore	Lageshti dhe lende flurore
		Yndyra (me Sokslet)
		Aciditeti
		Papasterti
10	Yndyrnat (bimore e shtatzore)	Lende e patretshme ne eter
		Hiri i pergjithshem
		Lageshti dhe lende flurore
		Aciditeti
		Numri i sapunifikimit
		Numri i jodit (metoda Hanus)
		Numri I peroksideve
		Prova Kreis
		Indeksi I refraksionit
		Pesha specifike (densimeter)
11	Sheqeri	Lageshtia
		Saharoza (metoda polarimetricke)
		Hiri i pergjithshem
		Papastertite
		PH
12	Prodhimet e sheqerit (biskota, llokume)	Lageshtia
		Hiri I patretshem ne HCL
		Sheqeri I Pergjithshem (metoda manganometricke)
		Sheqeri reduktues
		Yndyra (me Sokslet)
		Aciditeti
13	Niseshteja	Lageshtia
		Aciditeti
		Hiri I pergjithshem
		Amidoni (natyra dhe lloji I amidonit)
14	Mish, peshk dhe produktet e tij	Lageshtia
		Yndyra (me Sokslet)
		Aciditeti
		Kripa (NaCl) me metoden Mohr
		Kripa me metoden Volhard

		Nitritet
		Raporti mish/ leng
		Vaj (me dekantim)
		Prova e zierjes
		PH
15	Birra	Alkooli etilik (me piknometer)
		Ekstrakti (grade saharometrike)
		Aciditeti
		Gazi karbonik (me aparat)
		Gazi karbonik (me titrim)
16	Vera	Alkooli etilik
		Ekstrakti (me tharje)
		Ekstrakti (me piknometer)
		Aciditeti total
		Aciditeti fluror
		SO2 i pergjithshem
		SO2 i lire
17	Pijet e forta alkoolike	Alkooli etilik
		Alkooli metilik
		Aciditeti
		Esteret
		Ekstrakt I pergjithshem

7. Rezultatet e pritshme të projektit të paraqitur (të lidhura me objektivat dhe aktivitetet)

- 1) Krijimi i një laboratorit me 5 dhoma i cili ofron zhvillimin e analizave fiziko-kimike dhe mikrobiologjike për 17 grupe ushqimore.
- 2) Protokolle të standardeve, kalibrimit dhe përdorimit të laboratorit të miratuara dhe përdorura nga stafi dhe një laborator i njohur dhe akredituar.
- 3) Zhvillimi i orëve mësimore të 35 studentëve të ciklit 2 vjeçar "Teknik i Sigurisë Ushqimore".
- 4) Zhvillimi i punës kërkimore të 16 kërkuesve shkencor/pedagog të USH.
- 5) Ofrimi i shërbimit me rreth 110 analiza fiziko-kimike dhe 13 mikrobiologjike (për secilin produkt të analizuar) përkundrejt rreth 100 (nga 300 në total për zonën) kompanive që operojnë në zonën veriore.
- 6) *Establishment of a 5-room laboratory which offers the development of physico-chemical and microbiological analyzes for 17 food groups.*
- 7) *Laboratory standards, calibration and managing protocols approved and used by staff and a recognized and accredited laboratory.*
- 8) *Development of teaching hours for 35 students of the 2-year cycle "Food Safety Technician".*
- 9) *Development of research work of 16 USH researchers / lecturers.*

10) Providing service with about 110 physico-chemic analysis and 13 microbiological analysis (for each analyzed product) for about 100 (out of 300) companies operating in the northern area.

7.1 Si mendohet t'iu bëhen të njohura rezultatet e projektit përdoruesve të mundshëm të tyre?

Me ngritjen e laboratorit studentët do të njihen me mjediset e tij në lëndët përkatëse, ndërsa studiuesit jashtë USH do të bien në kontakt me informacionin rreth këtij laboratorit nga faqja web e USH, nga kontaktet me kolegët nga USH dhe projektet e përbashkëta që do të shkruhen në të ardhmen me tematika rreth Industrisë Ushqimore.

Bizneset do të bien në kontakt me informacionin përmes një broshure e cila do të përgatitet dhe shpërndahet në të gjithë zonën e veriut, si edhe përmes faqes web të USH.

8. Përfituesit e projektit

8.1 Përfituesit direkt

Përfituesit direkt të këtij projekti do të jenë:

- Studentët e ciklit 2 vjecar “Teknik i Sigurisë Ushqimore”
- Studentët e ciklit të 3 të studimeve të Doktoratës në programin “Shkenca Mjedisore”
- Stafi i USH
- Universiteti i Shkodrës i cili do të gjenerojë të ardhura nga ky laborator.
- Në një të ardhme të afërt me hapjen e ciklit Bachelor në Kimi Ushqimore përfitues do të jenë edhe studentët e këtij cikli.

8.2 Përfituesit indirektë

- Bizneset të cilat operojnë në zonën veriore në fushën e industrisë ushqimore
- Studiues nga IAL të tjera të cilët do të mund të zhvillojnë kërkim shkencor pranë këtij laboratorit falë paisjeve më të fundit.

9. Plani i punës

Kalendari i aktiviteteve (përkrahëni aktivitetet që lidhen me blerjen, instalimin dhe vënien në punë të paisjeve, instrumentave, laboratorëve)

Viti I-rë. Blerja dhe Instalimi i infrastrukturës (Muaji i lehtë muaji që IAL ka përfutuar fondin e infrastrukturës)

Aktiviteti/Muaji	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Aktiviteti 1. Krijimi i infrastrukturës																			
Aktiviteti 2. Trajnimi i stafit për përdorimin e paisjeve.																			
Aktiviteti 3. Akreditimi i laboratorit.																			
Aktiviteti 4. Zhvillimi i analizave																			

Vitet pasardhës. Punimet shkencore që priten të ndodhin si rezultat i instalimit të infrastructures së kërkimit shkencor.

Aktiviteti/viti	1	2	3	4	5
Aktiviteti 4.1 Zhvillimi i analizave për qëllime mësimore (mësim, tema diplome)					
Aktiviteti 4.2 Zhvillimi i analizave për qëllime kërkimore (klima dhe alergjitë ushqimore)					
Aktiviteti 4.2 Zhvillimi i analizave për qëllime kërkimore (prezenca e metaleve të rënda në komponentët ushqyes të përditshëm)					
Aktiviteti 4.3 Zhvillimi i analizave për qëllime ofrim shërbimi (Studim i variacionit të të dhënave sipas zonës dhe stinës së vitit).					
Aktiviteti 4.3 Zhvillimi i analizave për qëllime ofrim shërbimi (Krahasimi i cilësisë së produkteve ushqimore përpara përpunimit industrial dhe produkteve ushqimore të tregtuara në markete.					
Aktiviteti 4.3 Zhvillimi i analizave për qëllime ofrim shërbimi (Vlerësimi i cilësisë së produktit që i ofrohet konsumatorit përkundrejt kohëqëndrimit të tyre në markete)					

Drejtuesi i Projektit

Julia Preka

Dr. Julia PREKA



ANEXS 2. Forma e Propozimit Financiar
Forma e planifikimit te detyrave te buxhetit te projektit

IAL aplikuese: Universiteti I Shkudies "Lirija Gurraçiqi"

Drejtes i projektit: Dr. Julia PREKA

Titulli i Projektit: Laboratori I Analizave te Ushqimeve

Nr.	Zerret e detyrave te shpenzimeve	Njësia	Sasia	Kosto		Totali	Shuma e kerkuar nga AKKSHI	Shuma e mbuluar nga aplikantet ose te tjere	Pershkrimi i detyrave
				per nje (ne Lek)					
<p>Shpenzime kapitale (Derje pasqe laboratorike)</p>									
1	Disejner Keshilli me Firm Automatik	Cupe	1	ALL	2,347,561.44	ALL	2,347,561.44	ALL	<p>STRIT KTY R.A. Teknologjimet rezisten korrozioni DISPLAY: Ekran me prekje me ngjyre KOHA E YONS (ANALIZA E ALLO DEVARDA) 0 - 99 min RIPRODUCIBILITET (RSD): ≤ 1% LIMITI I ZBULIMIT = 0.1 mg N KOHA E ANALIZES: nga 4 minuta (qershere thirrme) SHITES HIDROXIDE SODIUM: shtesoret: SHTESA E UJT: automatike SHTESA E ACIDIT BORIK: automai VOLI MI I HIDROXIDI SODIUMI: 150 ml V VLLIMI I UJIT: 0 - 200 ml VOLI LIMI I ACIDIT BORIK: 0 - 10 HEQJA E Mteqesve te Dissilimit dhe Titrimit: automatik KRESULLIMI I KRUPHJES SE STEMIT: nga 10 ne 100% KONSUMI I UJIT TAP: nga 0.5 l / n 15 - C - nga 1 l / minute 30 - C LICHJET: Etiketet: 2 x USB dhe KS per PC, printer: meqes njese mlotkaps, ckuilites ARKIVI ON-board per ruajtjen e te dt Po FUQIA: 2200 W, PESHA: 31 kg / 68.3 lb DIMENSIONET: 400x300x150mm</p>

	Dixitator i jume depozite	Cope	1	ALL	250.426,08	ALL	<p>Faza e përcaktimit: 1: 25 ° C, 2: 3 µS cm</p> <p>Produktimi i prodhimit: 3.4 L / min</p> <p>Vëllimi i rezervuarit: 8L</p> <p>Fuqia e ngrohjes maksimale: 3 kW</p> <p>Konsumi i energjisë maksimale: 3 kW</p> <p>Shtylla e rrymës së ujit të ftohtë: 0.8 min</p> <p>Uji ftohtë me presion maksimal: 7 bar</p> <p>Vendosja e përgjithshme (Çje x 1) x 1 (620 x 330 x 460 mm</p> <p>Dizajni i temperaturës së ambientit: deri 40 ° C</p> <p>punëzimi me energji elektrike: 230 V.</p> <p>H/:</p> <p>Priza e rrymës: kordoni i rrymës me pin kundore (CEE7 / 7)</p> <p>Tensioni: 230 V</p> <p>Përshkrimi: Përcjellshmëria në 25 ° C, µS cm</p> <p>Kondensatori (spirita) ftohtë brenda rezervuarit, lëshuesi i shkëmbyeshëm Përdoret për prodhimin e ujit të distiluar</p>
3	Disgruesues Kyçelabi	Cope	1	ALL	348.985,58	ALL	<p>1 mbrojtur me veshje rezistente ndaj kimikateve. Kufiri i temperaturës 450 (C) 842 ofe. Stabiliteti i temperaturës së ngrohjes së bllokut 50/5 ofe. Tempomi me of use of: Kallorinji automatik i temperaturës. Kufiri i kohës së disgrues me 999 min. Vendet e ngrohjes 20 përditë. Mafkësia e tubave 250 ml i 2300W. Peshë 18 kg. Dimensionet 330x140x510 mm.</p>

4	Spektrifotometer	Cope	1	ALL	95R.502.16	ALL	95R.502.16	ALL	95R.502.16	ALL	<p>Diapazoni i gjatësisë së valës: 190 - 110 nm</p> <p>Optika: Monokromator me Grating dhe motor rezje / rezje reference</p> <p>Llamba: Wolfram-Halogen</p> <p>Ekran: Farbdisplay 7" me ndriçim të ndriçueshëm</p> <p>Gjerësia e brezit: 4 nm</p> <p>Maja: Përgjendimi, Absorbanca, %</p> <p>Transmetimi, Kinetika dhe Spektra në oerëq Transmetimi, Gjigësiq Shumë V dhe leximi shumë hapri</p> <p>Sipërfaqësia e skanimit: 700-3000 nm</p> <p>Skanimi në hapni 1, 2, 5, 10 nm të gjatë së valës</p> <p>Saktësia riprodhuese: ±1% për A, 0.001 E, për E < 0.600: ±0.5% të vlerave 0.600 < E < 2.000</p> <p>Llozet e fotonetrikë: <1% për A, 0.001 E, për E < 0.600: ±0.5% të vlerave</p> <p>Dritë drejtore: <0.1% T në 220 nm me filër të prerë</p> <p>Barkodi Njohja automatike e metodës i përfaqësi diapazonin e majës për të gjithë kavitohet</p> <p>Comandata: 16 karaktere alfanumerike</p>
5	Furne Muftel	Cope	1	ALL	459.846.72	ALL	459.846.72	ALL	459.846.72	ALL	<p>Furne tregjete universale UN 110 Thaj perpike, netyqe. Kurfi i temperaturës dert në +300°C. Temperaturum 1P1 100 sensor DIN klasa A. Ventilimi edhe n korveksion natyral. Ishicë i pajisur me me ngjyra, kontrollues mikroprosesur përshatur digital multifunkcional me definicion. Monitor elektronik i temperaturës, i rregullueshem, dhe lin temperaturës mekurit TB. Klase mbrojtjes DIN 12880. Dert e furës per the prej celiku, me kyqe komprensive. Kalibrimi në 160 oC. Pjesa e brendshin prej voliku inokë e hehë për tu përshtuar kalder pjesë që ngrehtin në menyre të mbrojtur hapësirën portakuse. Vëllimi Dimensionet 560x480x400 mm. Nivuu maksimal i mbajtësve të brendshme 5. Mthajja maksimale në dhonë 175 kg. Voltazhi 230 V. 50-60 Hz frek. 2800 l</p>

6	Peshore Analitike	Copë	1	ALL	159.188.98	ALL	159.188.98	ALL	159.188.98	ALL	Peshore analitike për matjen e nitril, perçaktim të standardeve...-en; Qarku i peshimit i brendshëm. Te gjitha modelt dizajnuar CL... i-XX dhe GCL... i-XX te pajisura me një qark të peshimit, i brendshëm. Njëpunjet e jetit elektronik Desktop 6977199, 100-240, me voltazh frekuencë Vac +/- 10%, 50-60 Hz:200 mV(max). Konsumi i energjisë elektrike mas 16 VA. Mësojtaria 8VA. Koha e veporit me bateri të jashtme YRH112 35 h. Lagështia relative 15% në 80% p temperaturat mbi 31 °C, nuk kondenso avogjen linëndit në 51%. Ingjeshin relative në 40 °C dhe 20% në 50°C. Si e pajisjes elektrike me përputhje me EN 61010-1/IEC 61010-1. Kartërat e sigur për pajisjet elektrike për matje, kontrol përdorin laboratorik.
7	Furne Theruje	Copë	1	ALL	244.568.16	ALL	244.568.16	ALL	244.568.16	ALL	Produçuesi: Memmert (Gjermani) Modeli: UNI10 Përdoret për matjen e: Lagështisë, Mbe se Thate
8	Furne Ithujje	Copë	1	ALL	244.568.16	ALL	244.568.16	ALL	244.568.16	ALL	Produçuesi: Memmert (Gjermani) Modeli: UNI10 Përdoret për tharjen e enëve dhe stafil:
9	Pulshimeter analitik për laborator	Copë	1	ALL	102.660.05	ALL	102.660.05	ALL	102.660.05	ALL	Pulshimeter me burim dritë monokromat: LED). Kufiri i matjes i rregulluar optik + °C. Rezolucioni iα. Faktori i magnifik: 4X. Burimi i dritës monokromatik LED 3W. Gjaca e tubit të testit 100 mm. 200mm. Ushqyesi i input 100/240 Vac, 50/60Hz. Output 5Vdc 500mA. Peshë 1 kg. Dimensionet e përgjithshme 150x 180x320
10	Refraktometer Aftke digital	Copë	1	ALL	959.234.40	ALL	959.234.40	ALL	959.234.40	ALL	Menthor klasifik. I kaq ose me ngjyrë, modern. Shkallë e shprehshme. Tastit alfabetike. I shije me USB.
11	Centrifuge Jawoline Clenker	Copë	1	ALL	175.737.60	ALL	175.737.60	ALL	175.737.60	ALL	Struktura e jashtme e peshore nga meta aciel. Mbyllje e sigurt. Temperatura e punësduar në 65°C. Shtes metodës Gerber. Koha e paranzeljes mas 20 mi Shprehndaje portfekte e temperaturës hr dhoones force çemshfugale 350 g ±50 g metodës Gerber. Dimensionet 49x40x: Peshë 18 kg Ushqyesi 230 V ose 115 V ose 60 Hz Konsum elektrik: 470W

12	pH Meter	Copé	2	ALL	79.960.61	ALL	159.921.22	ALL	159.921.22	ALL	ALL	<p>pH-meter per analizën e pH-të dhe potenciale oksidoreduktimi të mostrave dhe substancave të tjera. Duhet të ketë aftësi për kompensimin automatik të temperaturisë me memorien e tyre dhe me kompensimin të temperaturës jave të inkompozuar për të korrigjuar devijimet e temperaturës.</p>
13	Elektronikues Ynalytë me 3 Prozektione	Copé	1	ALL	919.839.89	ALL	919.839.89	ALL	919.839.89	ALL	ALL	<p>Maksimumi i volumit të ekstraktionit 15 Numri i programave 39 Temperatura e punës 100-260 °C Sasia e mostrës 0.5- Volumi i solventit 30-100 ml Koha e posturimit 0 në 999 min Dimenzionet 480x620x390mm Peshë 30kg</p>
14	Krioskop	Copé	1	ALL	486.207.36	ALL	486.207.36	ALL	486.207.36	ALL	ALL	<p>Krioskop automatik, me 12 mostra në mënyrë plotësisht automatike. Lidhja 230V 115 V AC (50...60Hz), 180 VA Rezolucioni 0.0001 °C (0.1 m°C) Ripërsëritshmëri ±0.002 °C (±2m°C) Kufiri i mësues 0.0000 °C në 1.5000 °C Vëllimi i mostrës 2 ml në 2.5 ml. Kohë rindohje rreth 15 min. Katalogu Laborit Store Përdoret për analizën e: Pikes së ngrirjes të Shituar</p>

15	Tirator automatik me detyr module	Copë	1	ALL	878,688.00	ALL	878,688.00	ALL	878,688.00	ALL	ALL	-	Hyrja matëse 1 (analoge): hyrja pH / e dhënësin 24 bit. Fole e elektrodës sipas 19 262 ose BNC me matëse RFID për elektrodën ID SI Analytica. Diapazoni i matjes pH / saktesia: -3.0 18.00 / 0.002 +/- 1 shifër Diapazoni i matjes mV / saktesia: -20 2000 / 0.1 +/- 1 shifër Matja e hyrjes µA: µA- lidhës për eleti te dyfisha platin. Lidhja: 2 x 4 mm - bi volterhi i polarizimit i rregullueshem i menyrë të ndryshueshme Matja e temperaturës së brujës: Lidhës Pt 1000 / NTC 30 Kohm (lidhja: 2 x 4 fole) Temperatura e matjes: Pt 1000 - 75... °C / NTC 30 Kohm - 40... 125 °C Inputimi matës: (dijital): IDS Digital për lidhjen e sensorëve IDS® (pH, mV përvueshëm) / saktesia varët nga seri lidhur pH: 0.000 ... 14.000 +/- 0.004 mV: +/- 1200 +/- 0.2 Temperatura °C: +/- 5.0 ... 105 +/- 0.2 Përcaktimi: 0.00 ... 2000 mS / cm 0.5% nga vlera e matjes Ndërfaqet: 3 x USB (2 K USB -A dhe USB-B), 2 x RS-232C dhe 1 x LAN Bateria e këmbështime: 5, 10, 20 ml) e ml kokë mjetëgjnie e baterias së
16	Pajisje të shprehim për alkohol	Copë	1	ALL	900,000.00	ALL	900,000.00	ALL	900,000.00	ALL	ALL	-	Për përcaktimin e % se alkoholi në verë pije alkoholike si dhe përcaktimin e acid volatili dhe SO2. Pajisje automatike, në automatik i ujit dhe/s për përfundimi të shprehim. Kompletuar me gjenerator e dhe system ngrohje .. standardi FU 2870/2000 dhe 2676/9M
17	Matës i aktivitetit i ujit te prodhuesve ushqimorë	Copë	1	ALL	1,704,000.00	ALL	1,704,000.00	ALL	1,704,000.00	ALL	ALL	-	Matës i aktivitetit të ujit, diapazoni i n 0.005 ... 1.000 mw saktesia ± 0.005 mw ... 30 ° C)
18	Pompe vakum	Copë	1	ALL	234,000.00	ALL	234,000.00	ALL	234,000.00	ALL	ALL	-	Pompe pa vaj. Kapaciteti 30 litra/min. Vakumi 80 mbar. Me manometer vaka analog
19	Fotometri për analizat e peroksidëve në ujë	Copë	1	ALL	205,027.20	ALL	205,027.20	ALL	205,027.20	ALL	ALL	-	Temperatura e matjes: Pt 1000 - 75... C / NTC 30 Kohm - 40... 125 ° C
20	Baljonari për butrometer	Copë	1	ALL	252,000.00	ALL	252,000.00	ALL	252,000.00	ALL	ALL	-	Matrishi i temperaturës: ± 95°C. Konti temperaturës: në mënyrë dixhitale. Rezolucioni: 0.1°C. Presioni: me 1b ±0.5°C. Fluga: 1000 W

21	Analizator ymlyrnash, proteine dhe laktoze	Copë	1	ALL	1.176.000,00	ALL	1.176.000,00	ALL	1.176.000,00	ALL	-	-	Mostra e aspiratës me pompe precize i çdo anë Tubi i marrjes së mostrës i zgjatur deri 40 cm Zonat e matjes (p / p): yndyra 0,01% - 25,00%; proteina 2,00% - 7,00%; lakri 0,01% - 6,00%; reza e thate 3,00% - 15,00%; kripëra 0,40% - 1,50% dendësia 1,000 - 1,160 Kg / m ³ Saktësi: yndyrë ± 0,10%; proteina dhe mbejeje të thatë ± 0,15%; laktozë ± 0,2i kripëra ± 0,05%; dendësia ± 0,3 Kg / m ³ Dajra RS232 për PC dhe printer (opsion) Dajle USB për lidhje me PC Vëllimi i mostrës: 15 ml Temperaturat dhe lagështira e punës: 10 35 ° C, 30% - 80% Furnizimi me energji 12 VDC i furnizua konsistent e rrymë 110 - 240 V Konsumi elektrik: 65 W
22	Measuring point apparatus digital	Copë	1	ALL	720.000,00	ALL	720.000,00	ALL	720.000,00	ALL	-	-	Numri i mostrave: 2 Gama e temperaturës: Ambient deri në 300K ^o C Saktësia e temperaturës: ± 1,0K ^o C në 20 ± 2,5K ^o C në 300K ^o C Elektron: LED me kodër shifra Rezolucioni i ekranit: 0,1K ^o C Shtylla e devijimit: 20K ^o C në ohmë në pllajë, e ndryshueshme ndërmjet 1 dhe në mënyrë të shkruar Furnizimi elektrik: 230V, 50Hz, 75W Aparati i pikës së shtrirjes, rezolucion 0,1K ^o C, i plotë me pakë me 100 tuba të pikës së saktri në mblytura në njërin skaj
23	Chopper mill	Copë	1	ALL	117.158,40	ALL	117.158,40	ALL	117.158,40	ALL	-	-	Sipërfaqe të lëmuara dhe rotor me shtry sira të peshime me modësi të hapjes në 0,25-20 mm Aksesorë: kanta të ndryshme, sisteme grumbullimi, rotorë dhe shtë standardet në të larta të sigurtë

24	Heating plate (Ferdori per ngruhjen e kampunave)	Copë	4	ALL	\$4,000.00	ALL	216,000.00	ALL	216,000.00	ALL	216,000.00	ALL	Perzieres MAGNETIKE - "me pjatë të neshitë" Pllaka e sipërme garantike garanton performencën kimike ndaj acideve, paneli L3 për shfaqje për të vendosur e aktualizuar temperatura dhe shpejtësia e caktuar dhe aktualizuar. Garanton kontroll të shkëlqyesh të ngruhjes nga temperatura e ambientit në 280 ° C Qarku i mbrojtjes nga mbrojtja fillet agrokult nese temperatura e pjatës së sipërme arrin 320 ° C për qfarëdo arsye. madhësia e plitkës: 5135 kapaciteti: 3L
25	Midi Plus pipette controller	Copë	2	ALL	65,901.60	ALL	131,803.20	ALL	131,803.20	ALL	131,803.20	ALL	Ndërfaqet: 3 x USB (2 x USB-A dhe 1 USB-B), 2 x RS 232 C dhe 1 x LAN
26	Laboratory knife mill	Copë	1	ALL	175,737.60	ALL	175,737.60	ALL	175,737.60	ALL	175,737.60	ALL	Baruti e këmbeshme 5, 10, 20 ml ose ml koke inteligjente e burimit së këmbeshme
27	Lab alternative glassware wash	Copë	1	ALL	439,344.00	ALL	439,344.00	ALL	439,344.00	ALL	439,344.00	ALL	Rezolucioni (1)hapur): 20,000 hapa. Saktësi e dozimit: sipas DIN ISO 8655. Pjesa 3 saktësiat: <0.15%, saktësiat: <0.05 - 0.07 (në varësi të madhësisë së burimit së përdorur)
28	Peshore analitike ADH 200-4	Copë	1	ALL	234,316.80	ALL	234,316.80	ALL	234,316.80	ALL	234,316.80	ALL	Elektri: 3.5 inç - Elektrik me ngjyrë grafi 1.4 VGA TFT me 320 x 240 piksel
29	Pipetator filter 3	Copë	1	ALL	105,000.00	ALL	105,000.00	ALL	105,000.00	ALL	105,000.00	ALL	Diapozoni i përhapshëm i pipetave nga deri në 100 ml, si plastik, poru edhe prej metalit; funksionimi dhe shpejtësi shpejtësi të rregullueshme të thibës / dozimit. "përdorimi i gravitacionit" i mundshëm Peshë 200 g 3.6 V Bateria lithium-jon të rinovueshme furnizimi me energji 220V / 50-60Hz - 4.2V / 500mA Materiali ndërtimi ABS me zëvendësues PI mbajtëse pipete silikoni Filtroi membranë hidrofilike 0.45µ
30	Mikropipeta me vëllim 0.5	Copë	3	ALL	58,800.00	ALL	176,400.00	ALL	176,400.00	ALL	176,400.00	ALL	Kapaciteti për: 10, 20, 100

31	Pjete automatike 10 ml	Cope	1	ALL	14,400.00	ALL	14,400.00	ALL	14,400.00	ALL	mlketropjeterat me një kanal, vëllimi i rregullueshëm - që funksionon me automatikave ul. disponon i vëllimi 0.5 - 10µl
32	Dot-up sigurues 1 këmbimuar mod. combistorage 4	Cope	1	ALL	571,147.20	ALL	571,147.20	ALL	571,147.20	ALL	<p>Acidimet: 2 ml/te gjitha të lyeve</p> <p>Bazat: 2 ml/te pjesë të gjitha inox</p> <p>Substancat toksike: 2 ml/te gjitha të lyeve</p> <p>Të ndezshme: 3 ml/te dhe 1 rezervuar mbajtes me një qelkë të pikturuar (ngarkesa maksimale prej 60 Kg e shpërndurë në mënyrë të barabartë)</p> <p>Mbajtesitimi i përzierit i shikave 1 (të katërta)</p> <p>40 + 40) + 40 (Acidet / Bazat / Substancat toksike) 120 (Të ndezshme)</p>
33	Dispenser Titratë 10 ml standard	Cope	1	ALL	192,000.00	ALL	192,000.00	ALL	192,000.00	ALL	<p>dhapëzoni i meqes se vëllimi: 10 ml, kapaciteti: 10 ml</p> <p>tub mbrojtës teleskopik (170 - 330 mm tub mbrojtës teleskopik (AAA / 1) L.R03). 3. adapativë shike PP (GL 45/3 45 / S 40 and GL 32 / NS 29/32). 2. the inspektimi me mburë të drithës.</p>
34	Dispenser Titratë 25 ml standard	Cope	1	ALL	216,000.00	ALL	216,000.00	ALL	216,000.00	ALL	<p>dhapëzoni i meqes se vëllimi: 25 ml kapaciteti: 25 ml, tub mbrojtës teleskopik (170 - 330 mm), tub rrethimil: 2 mikto (AAA / UM4 / LR03), 3. adapativë shike PP (GL 45/32, GL 45 / S 40 and GL 32 / NS 29/32), 2. drithatë e inspektimit të mburë, së drithës me ngjyrë.</p>
35	Acidometert zyrtar-pjese qelqi, pinca dhe mbrojtëse me tapa gome	Cope	1	ALL	78,000.00	ALL	78,000.00	ALL	78,000.00	ALL	Cod. Prod.: CA1304-01(xitiglass.it)
36	Lavastovijë	Cope	1	ALL	108,000.00	ALL	108,000.00	ALL	108,000.00	ALL	<p>Panelli i kontrollit:Elektroonik</p> <p>Ekran LCD:LED</p> <p>Materialet / Ngjyra: E BARDHE</p>
37	Jakubator	Cope	4	ALL	411,811.78	ALL	1,647,247.10	ALL	1,647,247.10	ALL	Funkzioni me energji Elektrike: 100-24 50/60 Hz, byrja e energjitike 30 VA

38	Inkubator me ftohje	Copë	2	ALL	57.114.72	ALL	114.229.44	ALL	114.229.44	ALL	Shënjë CE, Përpulshmëria e EMC sipë Direktivës së Kështillit 2004/108 / EC; Zbuluar standardet e harmonizuara: EN 61326-1-2006, direktiva e tensionit të në përpulje me Direktivën e Kështillit
39	Numerues Kolonish	Copë	1	ALL	717.595.20	ALL	717.595.20	ALL	717.595.20	ALL	Produksi: Astor (Itali) Modeli: Astor 20 Përdoret për numërimin e kërmëve
40	Lexues ELISA për mikroskop	Copë	1	ALL	456.000.00	ALL	456.000.00	ALL	456.000.00	ALL	Elisa Microplate Reader Measuring channel : Vertical 8 optical channels Wavelength Range: 400-800nm Filter : Standard 4 wavelengths of 405, 450,492,630nm. can be installed up to 10 filters (opti Reading Range : 0.000-4.000Abs Linear Range : 0.000-3.000Abs Vibration Plate Function : 3 kinds of vibration plate function , adjustable 0- sec Display : 10.1 inch large touch screen Power supply : AC 110/220V , 50/60Hz
41	Kape Mikrobiofizike	Copë	1	ALL	57.554.06	ALL	57.554.06	ALL	57.554.06	ALL	Dimenzionet e dhomës së punës (vork 1230 x 580 x 700 mm Përmasat e përgjithshme (gj. Xhxb) 130 780 x 1450 mm Peshë 195 kg Fornizimi me energji 230-240 V - 50/60 Kërkesa për energji 375 W Ndërçimi 1000 haks Niveli i zhurmës <SR dB (A)
42	Peshore teknike	Copë	1	ALL	117.158.40	ALL	117.158.40	ALL	117.158.40	ALL	Dimenzionet 190x255x80 Ushqyesi 11 230 Vac 50-60 Hz; output 9V, 1.2A 10 Peshë Net 1.4 kg; Bilanci teknik me rezolucion 0.01 g dhe kapacitet të pakit 3000 g
43	Peshore me presacion të lartë PJL 420-3F	Copë	1	ALL	124.480.80	ALL	124.480.80	ALL	124.480.80	ALL	Gama e peshimit (Max) 420 g Leximi (d1) 0.001 g Platë peshimi Ø 110 mm (çelik i pandryshkueshëm) Hapësira e peshimit (ØxH) 130x60 mm

44	Sistem Filtrim Ineksi me 3 pozicione	Copë	1	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	Perdorori per filtrimin me vakum te ne le leqshume. Mikrobicidës i shumefishtë bazë Stainless Steel 316L (1.4404) Valvulat Monel Unaza O shtet Këmbet Shtikoni Përmasat (L x H x W) në mm (pa S/P dhe tubet) 1 degë: 176 x 120 x 98 2 degë: 246 x 130 x 118 3 degë: 474 x 120 x 98 6 degë: 924 x 120 x 98 Peshën në kg 1 degë (për Microsan® produktet); 0.275 kg 2 degë (për Microsan® produktet); 0.675 kg 3 degë (për Microsan® produktet); 0.725 kg 6 degë (për Microsan® produktet); 1.400 kg Kushet e autohavimit 121 C për 30
45	Sistemi i rrezatimit me Kamer	Copë	1	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	109.836.000	ALL	Lloji i rrezatimit Materiali i ndërtimit Aluminimi dhe form plastikë / Ingranazhe aluminimi Raporti i ndarjes Fiksohet. 50 (okulari; (foto) Përveçia 45 ° 360 ° rrotullues Po Distanca ndërprerës (mm) 51-75 Këmbet/drejtim NËJE dy tubet Dizajneri i brendshëm i mbajtur në k (mm) 76 Diametri i brendshëm i tubit (mm) 30 Numri i fustet (mm) 23 Zmadhimi 10x Shtilla mikrometrike Si opsionale Diametri i qelqit mikrometër (mm) 23 Vështrimi i hare i syrit (për përdoruesit qelqit) Po Frikshon gome Po Mbrojtja e anulështme Po Sistemi uplik Greenough Trafikti kumbet kapshave Po Lloji i objektit Achromatik Lloji i zmadhimit parafokal akromatik Distanca e punës (mm) 100 Zmadhimi standardë 7x-45x Raporti i zmadhimit 6.43 Hapja numerike objektive 0.02 @ 0.7x 0.07 @ 4.5x Rezolucioni objektiv 59 lp / mm @ 0.7x 98 lp / mm @ 4.5x

				<p>MATERIALE ND CONRTIMI: sira alumini e pikturuar me epoksi Pllake NGROHJE: aliazh alumini i v me mbrojtje te vegjante PLATATE NGROHJE DIAMETRI: mm RATING MBROTTA CEI EN 6032 42 FUQIA: 630 W PESHA: 2.6 Kg (5.7 lb) DIMENSIONET (WXHXDX): 165x111 mm (6.5x4.5x11 in) KONTROLI ELEKTRONIK I Shtepiesed: dent ne 1500 rpm KREGULLIMI I TEMPERATURRES temperatura e dhomës: ne 370 ° C VOLLIMI STIRING: H2O: dent ne litra SISTEMI STIRING: tip magneti dhej me faji te harte "PCM" qe operohet n motor monofaz per funksionim te vashdeshkim</p>
<p>46</p> <p>Perzieres magnetik me rregjhyje</p>	<p>Copë</p>	<p>1</p> <p>ALL</p> <p>38.515.82</p>	<p>ALL</p> <p>38.515.82</p> <p>38.515.82</p> <p>ALL</p> <p>38.515.82</p> <p>ALL</p> <p>38.515.82</p> <p>ALL</p>	<p>Perzieres Vortex: Shtepiesed perzieresqy rregullueshme (mbi 3000 rpm). Leviz vashdeshkime ose merode ne touch. Stabilitet i madh tek bazamenti. Mande regj. performanc me e larte. Sesi e gj aksesorve. Materiali perberes aliazh dhe tektipolimer. Sistemi mbeshket mbajtes me kalter kembë per fiksio te operueshem dhe stabilitet te lartë. R: mbrojtjes CEI EN 60329 IP 42. Rregj shpejtesise elektronike mbi 3000 rpm Ushqyesi i energjise elektrike: 100-24 /50-60 Hz. Fuqia 15W. Pesha 2.7 kg. Dimensionet 150x130x165 mm.</p>
<p>47</p> <p>Perzieres Vortex</p>	<p>Copë</p>	<p>1</p> <p>ALL</p> <p>22.699.44</p>	<p>ALL</p> <p>22.699.44</p> <p>22.699.44</p> <p>ALL</p> <p>22.699.44</p> <p>ALL</p>	<p>Perzieres Vortex: Shtepiesed perzieresqy rregullueshme (mbi 3000 rpm). Leviz vashdeshkime ose merode ne touch. Stabilitet i madh tek bazamenti. Mande regj. performanc me e larte. Sesi e gj aksesorve. Materiali perberes aliazh dhe tektipolimer. Sistemi mbeshket mbajtes me kalter kembë per fiksio te operueshem dhe stabilitet te lartë. R: mbrojtjes CEI EN 60329 IP 42. Rregj shpejtesise elektronike mbi 3000 rpm Ushqyesi i energjise elektrike: 100-24 /50-60 Hz. Fuqia 15W. Pesha 2.7 kg. Dimensionet 150x130x165 mm.</p>

<p>48 Homogenezues 400L V (Stomacher)</p>	<p>Cupe</p>	<p>1</p>	<p>ALL</p> <p>1,104,000.00</p>	<p>ALL</p> <p>1,104,000.00</p>	<p>ALL</p> <p>1,104,000.00</p>	<p>ALL</p> <p>1,104,000.00</p>	<p>Blenderi laboratorike Stomacher@ 40 e kapaciteti 80 deri 400 ml. Qarkullues Stomacher@ 400 është i domosdoshëm laborator kur përçajni dhe përçajni me ushqimin dhe substancave të tjera për analiza. Mëson dhe hollësi vendoset njësi në një qese plastike të mbyllur. I mbahet e sigurt në njësi gjatë trajtimit. Praktiki shkollë ekrizion rezaktu i kon munit monitoris dhe njësisë. Kjo vlerë preredë të ndodhës. Paredë i kontrollit me testere dhe ekr LCD Ekranë i numërimi mbipeshi (regon k përputhimi Çikësua i shpërndarë dhe kokës i per nga përdoruesi - 3 programe mund të ruken për një funksionin me të lehtë Vërdosja e opsioneve: 1.) Shpërndarja e kërkesë në minuta: 20 sek: 230/roornale. 260/te lartë 2.) Kabu (nga 1 s në 99 min dhe 59 s) Zorrë shumori e përditësim dhe e fo</p>
<p>49 Termosist sestrizimi</p>	<p>Cupe</p>	<p>1</p>	<p>ALL</p> <p>263,606.40</p>	<p>ALL</p> <p>263,606.40</p>	<p>ALL</p> <p>263,606.40</p>	<p>ALL</p>	<p>Temperaturë: Vërdosja e dhapazmit k temperaturës: +20 në -250 ° C. Vendo temperaturës së saktesisë deri në 99.9 0.1 nga 100 ° C. 0.5. Gama e temper në punës të pakten 10 mbli temperaturë ambientit në +250 ° C. Sensori i temperaturës i Pt100 jenkoni DIN klas në qark 4-telësh. Përmasat w (A) x h (B) x d (C): 560 x 400 mm (d në pak 39 mm për ventilat brendshme e bronshione për t'u pasur lehtë e lehtë nga cejle inox. e përforcu oronjë të tërhequra lëviz me nganjëje të integruar dhe të mbrojtur me sipërfaqe madhe në të kalitë anë Vellimi 108 l Maks. numri i brendshëm 5 Maks. ngarkimi i dhomës 175 kg Maks. ngarkimi për 20 kg i brendshëm Tifozë detyron qarkullimin e ajrit nga n e qazë e ajrit e rregullueshme në 10% i A për 1. frekuenca Përzatëre e ajrit të freskët</p>

50	Frigidkonseltator 36LIT* 30°+16°C	Cupe	2	ALL	540.000,00	ALL	1.480.000,00	ALL	1.080.000,00	ALL	1.080.000,00	ALL	<p>Kapaciteti: 100kg e njësisë frigoriferit 240 K kapaciteti: 100kg e njësisë së ngrirjes 10 karter e lëvizshme në njësi dhe frigoriferit</p> <p>Crate</p> <p>Karrier e lëvizshme në shtatë e njësi të ngrirjes</p> <p>Numri i rrafshve në njësi dhe frigoriferit: 3</p> <p>Metoda e shkrytes Ndërja automatike e frytyes: ndarja manuale e frytyresit</p> <p>Konsumi i energjisë (24 orë): 1,8 KWh</p> <p>Pesha 91 kg</p> <p>Udhëja me rrethin 220-240 V, 50/60 Hz</p>
51	Frigorifer laboratorik	Cupe	2	ALL	180.000,00	ALL	360.000,00	ALL	360.000,00	ALL	360.000,00	ALL	<p>Konfigurimi: kabinet</p> <p>Numri i dyerve: 2-dyert</p> <p>Karakteristikat e tjera: kombinim</p> <p>Kapaciteti: 347 l (91,7 gal)</p> <p>Drejtoimi i temperaturës: Min : -26 ° C (-14,8 ° F); Maks : 11 ° C (51,8 ° F)</p>
52	Tondec i pjatave te petri, Shaker Agitatore	Cupe	1	ALL	420.000,00	ALL	420.000,00	ALL	420.000,00	ALL	420.000,00	ALL	<p>Pordoret per perzierjen e tecmene ve ne f petri. Buton i vlerem per te zgjedhur filimin, shpejtesine e shkrudjes, kohën ndalimin</p> <p>Shtajga dixhitale e kohës dhe shpejtesis Mirënjohja modur me induksion po paq per punë shqiptare</p> <p>Platforma e gonitës pa rreshtojë mban 4 Petri, por është gjithashtu e dukshme p rreshtojë dhe lëkundje të vogël të balot</p>
53	Autoklave	Cupe	2	ALL	1.405.900,80	ALL	2.811.801,60	ALL	2.811.801,60	ALL	2.811.801,60	ALL	<p>Perdoret per sterilizim. Përmasat e dhur</p> <p>ØxID (mm): 380 x 500</p> <p>Vëllimi i dhonës (liter): 65</p> <p>Përmasat e jashtme WxHxD (mm): 730 1000 x 540</p>
54	Commercial Waring™ Two-Speed Blenders	Cupe	1	ALL	161.092,80	ALL	161.092,80	ALL	161.092,80	ALL	161.092,80	ALL	<p>Shpejtesia: 19000, 23000rpm</p> <p>Amperezhi: 3A</p> <p>Gama e vëllimit (metrikt): 2000 ml</p> <p>Tensionat: 120V</p> <p>Dizajzoni i vëllimit (angjeshk): 67,62 or</p> <p>Herc: 50 / 60Hz</p> <p>Kujt fuqi: 1,5 kf</p> <p>Përfshir: Çelik, inox dhe vloy) dhe shtre dy pjesësh, kablo 72 in me prizë</p> <p>Kërkesa elektrike: 120V 50 / 60Hz</p>

55	Microbiology UV Lamps	Cope	1	ALL	87.868.80	ALL	87.868.80	ALL	87.868.80	ALL	87.868.80	ALL	87.868.80	ALL	87.868.80	ALL	Pendoret per identifikim mikrobiolog 370nm
56	Terminologjoret detyrore	Cope	1	ALL	10.544.26	ALL	10.544.26	ALL	10.544.26	ALL	10.544.26	ALL	10.544.26	ALL	ALL	ALL	Pendoret per monitorimin e kushteve ambientale. Maize dhe shfaqja e vezhdueshme e temperaturës dhe lag relative. Llogaritja dhe shfaqja e pikës së vest Ekrani i madh. I qartë Çikësi e qëndrueshme: sensor kapacit lagështisë me qëndrueshmëri afatgjat shumë vite maize
57	Germetical uv lamp	Cope	1	ALL	51.256.80	ALL	51.256.80	ALL	51.256.80	ALL	51.256.80	ALL	51.256.80	ALL	ALL	ALL	Pendoret per sterilizimin e ajrit 1'e je peshatshme per tu penderor ne mur
58	Aparatin COD	Cope	1	ALL	132.535.44	ALL	132.535.44	ALL	132.535.44	ALL	132.535.44	ALL	132.535.44	ALL	ALL	ALL	Lloji i reaktorit: Pajisja e kontrollit te temperaturës së thatë me mbulues sig Bosheti e qelqzaver: 12 hoshie qelqzaz qelqzaz e rregullt. diametri: 16 * 0.2 Çikësimi i kohës së rregullit: cilësimi kohës fikse ak. per programet standat rejes. Cilësimi i temperaturës: 100 ° C, 120 148 ° C, 180 ° C ak. për te programte Saktësia e kontrollit: digji 1 ° C + 1 s Stabiliteti i temperaturës: ± 0.5 K Mbrojtja nga mbinjehurimi: 190 ° C + Ndërfaqe RS232 njëdrejtimëshe me 2 buamangje për sensorit e temperaturës Jashine (artikulli): # 350 100), printer, Funturimi me energji elektrike: 115/2 VAC 50/60 Hz i kalueshem përmas verifikues së sigurtësive teletransmetit e te tensiutit: konsumon 15% konsum maksimal i energjisë: 560 W. Sigurtes AT

59	BOD Analyser	Copë	1	ALL	380.764.80	ALL	380.764.80	ALL	380.764.80	ALL	<p>Strukturë mësuese me dy mure me lidhje PUF të trashë 3 ..</p> <p>Brenda gjithë të përdryshshëm dhe çeliku të hultë të veshur me pluhur OSI yjetkin</p> <p>Ndërçimi i brendshëm</p> <p>Brenda derës së xhamit të veshurimit m'është të dhënë me copë litari të sigurti. Varen dhe fiksojnë derën me punë të r' për të mbajtur një vull të sigurt dhe uniforme</p> <p>Mëkshkëtes dhe luhaka - Çalik inox n' hartësi të rregullueshëm</p> <p>Vrimë Pomi 65 mm me vull gome për fatur sensore për qëllime vlerifikime Ngrohësi e ujrit me tela Nichrome në / U.</p> <p>Kompressor me llokës CFC Free R 134 R 404 (Eco friendly) që ka sistemin e kalimit të gjatës së artil për funksion e vazhdueshëm të kompresori</p> <p>Sistemi i kontrollit P/c me ekran me pu me ekran me ngjyra - 5.7" HMI me Eib Sensori i kontrolluesit të s'gurës për të ndërprerë funksionin në rast të tejkalim zvogëlimi të temperaturës duke dhënë alarm audio-vizual</p> <p>Monitorim i bezur në internet</p> <p>Protokol me manual të RQ, OQ, PQ, Dokumenta, Operacion dhe Mirëmbajtje</p> <p>Model - 8.320X AC - shkollim - 5018</p>
50	Inkubator per BOD	Copë	1	ALL	272.393.28	ALL	272.393.28	ALL	272.393.28	ALL	<p>Kompressor me llokës CFC Free R 134 R 404 (Eco friendly) që ka sistemin e kalimit të gjatës së artil për funksion e vazhdueshëm të kompresori</p> <p>Sistemi i kontrollit P/c me ekran me pu me ekran me ngjyra - 5.7" HMI me Eib Sensori i kontrolluesit të s'gurës për të ndërprerë funksionin në rast të tejkalim zvogëlimi të temperaturës duke dhënë alarm audio-vizual</p> <p>Monitorim i bezur në internet</p> <p>Protokol me manual të RQ, OQ, PQ, Dokumenta, Operacion dhe Mirëmbajtje</p> <p>Model - 8.320X AC - shkollim - 5018</p>

61	Esikator	Copje	1	ALL	36.612.00	ALL	36.612.00	ALL	36.612.00	ALL	-	ALL	15.000.00	Ruan moshen nga lagështia gjate rreth Blokut i levizshem pranoh 1/8 deri 1/4 LD, tuba Moshen një rrethum 28 in. Hg (711 mm) F one.
62	Rikonstruksion i murti te laboratorit	m ²	20.0	ALL	205.20	ALL	4.104.00	ALL	4.104.00	ALL	-	ALL	4.104.00	Preshite sarratim murti
63	Rikonstruksion i dyshemesë së laboratorit	m ²	65.4	ALL	334.80	ALL	21.895.92	ALL	21.895.92	ALL	-	ALL	21.895.92	Preshite shtresë pllata me dysheme
64	Transport i liereteve nga rikonstruksion	kon	5.0	ALL	560.40	ALL	2.802.00	ALL	2.802.00	ALL	-	ALL	2.802.00	Transporti moshenja me huta deri 10 t
65	Rikonstruksion i dyshemesë e laboratorit	m ²	65.4	ALL	390.40	ALL	26.055.36	ALL	26.055.36	ALL	-	ALL	26.055.36	Shtresë haster cementi me dysheme
66	Rikonstruksion i murti te laboratorit	m ²	20.0	ALL	808.80	ALL	16.176.00	ALL	16.176.00	ALL	-	ALL	16.176.00	Sura brenda mur tulle 4-4m me krah 1 paster M 25
67	Rikonstruksion i dyshemesë së laboratorit	m ²	65.4	ALL	2.617.60	ALL	172.499.04	ALL	172.499.04	ALL	-	ALL	172.499.04	Shtresë me pllata gjez, jimpoti 40 x 40
68	Pajisje hidraulike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	4.0	ALL	13.751.60	ALL	50.942.40	ALL	50.942.40	ALL	-	ALL	50.942.40	1: V. Jarinman porcelani
69	Pajisje hidraulike për rikonstruksionin e laboratorit	m ³	20.0	ALL	396.00	ALL	7.920.00	ALL	7.920.00	ALL	-	ALL	7.920.00	F V tub rreth ujeshellesi PPR dj=20-32 f
70	Pajisje hidraulike për rikonstruksionin e laboratorit	m ³	10.0	ALL	1.432.80	ALL	14.328.00	ALL	14.328.00	ALL	-	ALL	14.328.00	F V Tuba Ø 110 mm
71	Pajisje hidraulike për rikonstruksionin e laboratorit	ke	50.0	ALL	591.60	ALL	29.580.00	ALL	29.580.00	ALL	-	ALL	29.580.00	Tubat plastikasi dhe raketori
72	Pajisje hidraulike për rikonstruksionin e laboratorit	m ³	20.0	ALL	114.00	ALL	2.280.00	ALL	2.280.00	ALL	-	ALL	2.280.00	F V tub plastikasi Ø 11 ~ 13 mm
73	Pajisje hidraulike për rikonstruksionin e laboratorit	m ³	20.0	ALL	130.80	ALL	2.616.00	ALL	2.616.00	ALL	-	ALL	2.616.00	F V tub plastikasi Ø 14 ~ 17 mm
74	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	20.0	ALL	612.00	ALL	12.240.00	ALL	12.240.00	ALL	-	ALL	12.240.00	F V priza shuko brenda murit 2 fazeve "Davis"
75	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	m ³	120.0	ALL	58.80	ALL	7.056.00	ALL	7.056.00	ALL	-	ALL	7.056.00	F V perçelles 2.5mm ²
76	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	8.0	ALL	314.40	ALL	2.515.20	ALL	2.515.20	ALL	-	ALL	2.515.20	Kami elektriku 3 modullar
77	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	20.0	ALL	547.20	ALL	10.944.00	ALL	10.944.00	ALL	-	ALL	10.944.00	F V priza brylente 220V/10A 2P T Cg
78	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	10.0	ALL	492.00	ALL	4.920.00	ALL	4.920.00	ALL	-	ALL	4.920.00	C cles 1 palur 10A
79	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	3.0	ALL	1.287.60	ALL	3.862.80	ALL	3.862.80	ALL	-	ALL	3.862.80	F V kasac me 6 modulle
80	Pajisje elektrike për rikonstruksionin e laboratorit	cope	12.0	ALL	4.755.60	ALL	57.067.20	ALL	57.067.20	ALL	-	ALL	57.067.20	F V Fluofitor LED 50W
81	Pajisje për rikonstruksionin e laboratorit	m ³	4.0	ALL	127.20	ALL	508.80	ALL	508.80	ALL	-	ALL	508.80	Hedje dyer duri
82	Pajisje për rikonstruksionin e laboratorit	m ²	8.0	ALL	17.134.80	ALL	137.078.40	ALL	137.078.40	ALL	-	ALL	137.078.40	F V dyer te brendshme tamberic te rimuesim
83	Rikonstruksion i mureve te laboratorit	m ²	181.0	ALL	208.80	ALL	37.792.80	ALL	37.792.80	ALL	-	ALL	37.792.80	Lyerje e brendshme me hidromat
84	Pajisje për rikonstruksionin e laboratorit	m ²	16.7	ALL	14.515.20	ALL	242.403.84	ALL	242.403.84	ALL	-	ALL	242.403.84	F V veprate djalumini plinkite me duri
85	Rikonstruksion i mureve te laboratorit	m ²	23.0	ALL	3.225.60	ALL	74.188.80	ALL	74.188.80	ALL	-	ALL	74.188.80	Nderim murti me kranaf 110cm ne dy shtresa
86	Rikonstruksion i mureve te laboratorit	m ²	46.0	ALL	287.60	ALL	13.689.60	ALL	13.689.60	ALL	-	ALL	13.689.60	Pratimim murti altet (stuko)
87	Tavoline zyre	cope	1	ALL	15.000.00	ALL	15.000.00	ALL	15.000.00	ALL	-	ALL	15.000.00	Ferme 1. me përmasat: 160x80x73. Ndj kale.
88	Rull metalik	cope	4	ALL	25.437.00	ALL	101.748.00	ALL	101.748.00	ALL	-	ALL	101.748.00	trif metalik ngjyre gri me tre syza (file cabineti)
89	Kompiuter desktop 1		1	ALL	85.428.00	ALL	85.428.00	ALL	85.428.00	ALL	-	ALL	85.428.00	hijper: aksh.gov.al v.p. cententiplovesh2020123standardet-1 2021.pdf
90	UPS 1000 VA		1	ALL	13.603.00	ALL	13.603.00	ALL	13.603.00	ALL	-	ALL	13.603.00	hijper: aksh.gov.al v.p. cententiplovesh2020123standardet-1 2021.pdf
91	Fotokopje multifunction B&W copy machine A3		1	ALL	86.310.00	ALL	86.310.00	ALL	86.310.00	ALL	-	ALL	86.310.00	hijper: aksh.gov.al v.p. cententiplovesh2020123standardet-1 2021.pdf
92	Tavoline zyre		2	ALL	12.000.00	ALL	24.000.00	ALL	24.000.00	ALL	-	ALL	24.000.00	Me përmasat: 160x73. Ngjyre kale.
93	Broshura		150	ALL	290.00	ALL	37.500.00	ALL	37.500.00	ALL	-	ALL	37.500.00	150 kopje broshure me ngjyra me treh faze mbi ngjeshet e laboratorit dhe sheshimet e ofiturat.
94	Takimi 1 personi te laboratorit	persona	50	ALL	300.00	ALL	15.000.00	ALL	15.000.00	ALL	-	ALL	15.000.00	Coccal 1 aktiviteti te personit te labo
	TOTAL			ALL	23.808.326.38	ALL	28.664.043.80	ALL	27.349.890.64	ALL	-	ALL	1.334.145.16	

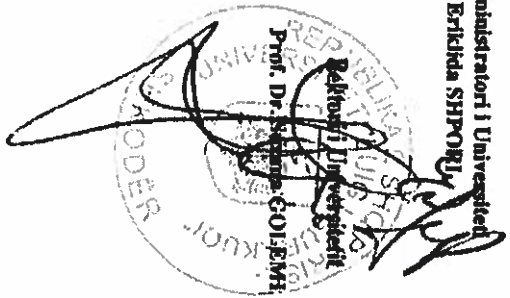
*Peshkrimi i detajuar i pajisjeve/tejt laboratorik me referenca kalibru dhe specifitime te peraferta teknike

Drejuesi i Projektit
Dr. Jolita PREKA

Jolita Preka

Administratori i Universitetit
Eriçkida SHPORU

Eriçkida Shpuru



REPUBLIKA E MAqedonisë
UNIVERSITETI I SHKUPIT
Fakulteti i Shkencave të Edukimit
Prof. Dr. Skender GOLIPIPI

Drejuesi i Zyrtës së Financës
Idir BEVRIÇESHI

Idir Bevriçeshi



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
AGJENCIA E SIGURIMIT TË CILËSISË NË ARSIMIN E LARTË

Certifikatë Akreditimi

Institucioni i Studimit të Lartë, Universiteti "Luigj Gurakuqi", Akademi
akreditohet në nivel institucional me Vendim të Bordit të Akreditimit

nr. 03, datë 24/01/2020.

Akreditimi është i vlefshëm deri më 23/01/2024.

Kjo certifikatë është e vlefshme vetëm e shpëruar me Vendimin e B.D.

Kryetari i BA

Arjan Gjonga

Nr. i sersë AI 043



REPUBLICA E SHQIPËRISË
AGJENCIA E SIGURIMIT TË CILËSISË NË ARSIMIN E LARTË
Drejtori ASCAL

Elmyr Gjovori
Nr. regjistër 03 datë 29/01/2020

UV 760 prot
31.02.20



REPUBLIKA E SHQIPËRIË
AGJENCIA E SIGURIMIT TË CILËSISË NË ARSIMIN E LARTË

Nr. 72 Prot.

Tiranë, më 19.02.2020
(Lutemi referojuni në rasti për sigjje)

LËNDA: Përcillet Vendim i Bordit të Akreditimit


DREJTUAR: UNIVERSITETIT "LUIGJ GURAKUQI"
SHKODËR

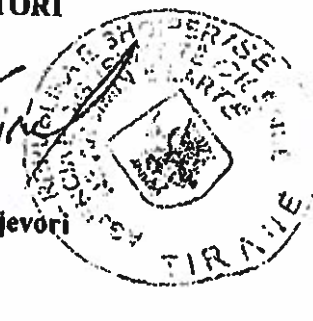
Bordi i Akreditimit, në mbledhjen e tij të rradhës, të mbajtur më datë 24 Janar 2020, mori vendimin që lidhen me vlerësimin e jashtëm në kuadër të akreditimit të Institucionit të Arsimit të Lartë, Universiteti "Luigj Gurakuqi", Shkodër.

Lutemi, gjeni bashkëngjitur, Vendimet e Bordit të Akreditimit Nr. 03, datë 24.01.2020.

Gjithashtu, Ju bëjmë me dije se vendimi është i publikuar dhe në faqen zyrtare të internetit të ASCAL dhe se së shpejti do të njoftoheni për të tërhequr certifikatën e akreditimit.

DREJTORI


Elvin Gjevori





REPUBLIKA E SHQIPËRISË
AGJENCIA E SIGURIMIT TË CILËSISË NË ARSIMIN E LARTË
BORDI I AKREDITIMIT

VENDIM

Nr. 03, datë 24.01.2020

PËR
AKREDITIMIN PERIODIK TË INSTITUCIONIT TË ARSIMIT TË LARTË
UNIVERSITETI "LUIGJ GURAKUQI", SHKODËR

Bordi i Akreditimit, bazuar në Ligjin Nr. 80, datë 17.09.2015, "Për arsimin e lartë dhe kërkimin shkencor në institucionet e arsimit të lartë në Republikën e Shqipërisë", Ligji Nr. 8480, datë 27.5.1999 "Për funksionimin e Organeve Kolegjitale të Administratës Shtetërore dhe Enteve Publike", Vendimin e Këshillit të Ministrave Nr. 109, datë 15.02.2017 "Për organizimin dhe funksionimin e Agjencisë së Sigurimit të Cilësisë në Arsimin e Lartë e të Bordit të Akreditimit dhe për përcaktimin e tarifave për proceset e sigurimit të cilësisë në arsimin e lartë", i ndryshuar, Vendimin e Bordit të Akreditimit, Nr. 1, datë 07.04.2017, "Për mbylljen e procedurave të mbartura për shkak të riorganizimit të Institucioneve të Sigurimit të Cilësisë në Arsimin e Lartë", Vendimin e Bordit të Akreditimit, Nr. 2, datë 07.04.2017, "Për përcaktimin e korrëzgjatjes dhe afateve të vlefshmërisë së akreditimit në kuadër të vendimmarrjes për akreditimin e Institucioneve të Arsimit të Lartë dhe Programeve të Studimit", dhe Vendimin e Bordit të Akreditimit, Nr. Ekstra 1, datë 02.02.2018 "Për miratimin e Rregullores së Bordit të Akreditimit", në mbledhjen e tij të datës 24.01.2020, në kuadër të vendimmarrjes për akreditimin periodik institucional të Institucionit të Arsimit të Lartë, Universiteti "Luigj Gurakuqi", Shkodër, me të dhënat si më poshtë:

- a) Emërtimi i Institucionit të Arsimit të Lartë: Universiteti "Luigj Gurakuqi", Shkodër
- b) Organizimi i Institucionit: Publik
- c) Lloji i Institucionit: Universitet
- d) Njësitë kryesore të Institucionit:
 - a. Fakulteti i Shkencave Shoqërore
 - b. Fakulteti i Shkencave të Natyrës
 - c. Fakulteti i Shkencave të Edukimit
 - d. Fakulteti i Drejtësisë
 - e. Fakulteti i Ekonomisë

- f. Fakulteti i Gjuhëve të Huaja
 - g. Instituti i Studimeve Albanologjike
 - h. Instituti i Studimit të Ujërave të Rajonit të Shkodrës
- e) Akti zyrtar i hapjes/licensimit: Vendim i Këshillit të Ministrave Nr. 150, datë 18.04.19
- f) Akreditimi i parë: Vendim i Bordit të Akreditimit Nr. 70, datë 21. 09.2017

pasi mori në shqyrtim:

- a. Dokumentacionin e Vetëvlerësimit, përfshirë të dhënat e përgjithshme të Institucit
- b. Dokumentacionin e Vlerësimit dhe dokumentacionin mbështetës;
- c. Dokumentacionin shtesë;
- d. Vlerësimin e cilësisë në përmbajtje, të kryer nga Grupi i Vlerësimit të Jashtëm, i për nga ekspertë të huaj dhe vendas;
- e. Rezultatet e Vlerësimit të Jashtëm Institucional;
- f. Procedurën e vlerësimit të ndjekur dhe monitoruar nga ASCAL;
- g. Komunikimin e vërejtjet e Institucionit në kuadër të këtij procesi;
- h. Raportin e Vlerësimit të Jashtëm dhe rezultatet e akreditimit të parë të këtij Institucioni
- i. Arsimit të Lartë;

konstaton se:

- a. Procedura dhe procesi i vlerësimit janë kryer në përputhje me parashikimet ligjore dhe nënligjore, procedurën dhe afatet e përcaktuara nga ASCAL për këtë proces;
- b. Vlerësimi në përmbajtje është i mbështetur në Dokumentacionin e Vetëvlerësimit, Vlerësimin e Jashtëm dhe gjetjet e verifikimit gjatë vizitës në Institucion;
- c. Raporti është hartuar në përputhje me kërkesat dhe i mbështetur me fakte, të dhëna e dokumentacion plotësues;
- d. Institucioni ka ndërmarrë masa për të përmbushur rekomandimet e lëna nga akreditimi i parë;
- e. Rezultatet e vlerësimit të akreditimit periodik janë nxjerrë në përputhje me gjetjet: pikat e forta, pikat e dobëta dhe afirmimet e identifikuar e verifikuara përmes dokumentacionit dhe vizitës në Institucion;
- f. Rekomandimet e lëna janë në koherencë me gjetjet si dhe shkallën e përmbushjes së standardeve të cilësisë për Institucionin në fjalë;
- g. Rezultatet e Vlerësimit të Jashtëm në lidhje me shkallën e plotësimin të Standardeve Shtetërore të Cilësisë për Akreditimin e Institucioneve të Arsimit të Lartë në Republikën e Shqipërisë, sipas fushave janë: Fusha 1 "përmbushen kryesisht", Fusha 2 "përmbushen kryesisht", Fusha 3 "përmbushen kryesisht", Fusha 4 "përmbushen kryesisht", Fusha 5 "përmbushen kryesisht", ndërsa vlerësimi i përgjithshëm "përmbushen kryesisht", me mangësitë si më poshtë:
 - i. Mungesa e komunikimit mes strukturave të Universitetit;
 - ii. Mungesa e autonomisë financiare në nivel Departamenti;
 - iii. Mospërmbushja e kriterit për mbulimin e ngarkesës mësimore nga staf akademik

- efektiv në masën të paktën 70 % në disa prej programeve të psikologjisë të ciklit të parë Bachelor;
- iv. Mosevidentimi i procedurave të alokimit të buxhetit për kërkimin shkencor;
 - v. Mospërbushja e kriterëve të duhura teknike për zhvillimin e punës në disa nga ambjentet e stafit.
- h. Vlerësimi përfundimtar i Grupit të Vlerësimit të Jashtëm për cilësinë akademike për këtë Institucion është Pozitiv.

Mbështetur mbi rezultatet dhe arsyetimin e mësipërm, Bordi i Akreditimit,

VENDOSI:

1. Vlerësimin Përfundimtar **POZITIV** për Institucionin e Arsimit të Lartë, Universtiteti "Luigj Gurakuqi", Shkodër, me rekomandimet sipas Shtojcës së këtij Vendimi.
2. Akreditimin Institucional të Institucionit të Arsimit të Lartë, Universtiteti "Luigj Gurakuqi", Shkodër, me kohëzgjatjen prej 4 (katër) vite.
3. Afati përfundimtar i vlefshmërisë së akreditimit të Institucionit është 23/01/2024.
4. Ngarkohet Agjencia e Sigurimit të Cilësisë në Arsimin e Lartë për zbatimin e këtij Vendimi, publikimin dhe lëshimin e certifikatës së akreditimit brenda një muaji nga data e marrjes së këtij vendimi, si dhe monitorimin e rekomandimeve sipas Shtojcës bashkëlidhur.

Ky Vendim hyn në fuqi menjëherë.

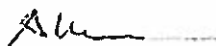
BORDI I AKREDITIMIT

ARJAN GJONÇA



Kryetar

ALEXANDER KOHLER



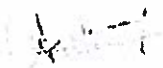
Anëtar

FABRICE HENARD



Anëtar

ARBEN MERKOCI



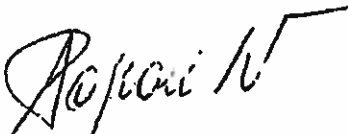
Anëtar

ALEKSANDËR XHUVANI



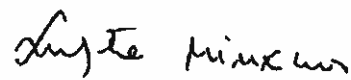
Anëtar

ANILA PAPANISTO



Anëtar

SULO HADERI  Anëtar

LULJETA MINXHOZI  Anëtar

MYFTAR BARBULLUSHI Anëtar

ILIR PANDA  Anëtar

FATMIR GURI  Anëtar

Shtënim: Z. M. Barbullushi nuk ishte i pranishëm në këtë mbledhje.

**FORMATI EVROPIAN
PER CURRICULUM
VITAE**



TË DHËNAT PERSONALE

Emri / Mbiemri	JULIA PREKA
Adresa	LAGJE NR 5 BULEVARDI SKENDERBEG SHKODER SHQIPERI
Telefoni	Celular 0693456090
Fax	-
E-mail	juliapreka@yahoo.com
Shtetësia	Shqiptare
Data e lindjes	28/09/1986
Gjinia	Femër
Fusha e punësimit	Kimiste

EKSPERIENCAT E PUNËS

Datë (nga – deri)	15.10.2011- 16.09.2019
Emri dhe adresa e punëdhënësit	Njesia Vendore e Kujdesit Shëndetësor Shkodër Laboratori Fiziko-Kimik dhe Toksikologjik Rruga Bujar Bishanaku, Shkodër, Shqipëri

Detyrat dhe përgjegjësitë

Zhvillimi i analizave fiziko-kimike dhe toksikologjike të ujit të pijshëm, ujërave sipërfaqësore, pishinave; analizimi fiziko-kimik i disa produkteve ushqimore. Regjistrimi i të dhënave dhe përgatitja e raporteve javore, mujore dhe vjetore.

	2011 –2019
Datë (nga – deri)	
Emri dhe adresa e punëdhënësit	Universiteti i Shkodrës “Luigj Gurakuqi”, Sheshi “2 Prilli”, Shkodër Fakulteti i Shkencave të Natyrës Departamenti i Biologji-Kimisë
Detyrat dhe përgjegjësitë	Pedagoge e jashtme në lëndët: Kimi Inorganike – Leksione (2018-2019) Kimi Inorganike – Laboratore (2011-2013; 2018-2019) Kimi e Përgjithshme – Seminare dhe Laboratore (2015-2019) Kimi Analitike - Laboratore (2011-2019)
	17.09.2019-03.02.2021 Asistent-pedagoge Kerkuese shkencore prane Qendres Rajonale te Studimit te Ujerave te Rajonit te Shkodres
	03.02.2021-03.02.2022 Departamenti i Fizikes Pedagoge
	SHKOLLIMI
Datë (nga – deri)	2005-2010
Emri i institutit dhe lloji i shkollimit	Universiteti i Tiranës Fakulteti i Shkencave të Natyrës Dega Kimi Ushqimore
Kualifikimi	2005-2008 Diplomë e Nivelit të Parë (DNP) në Kimi Ushqimore
	2008-2010 Diplomë e Nivelit të Dytë në Shkencat dhe Teknologjitë Ushqimore, Master Shkencor
Datë (nga-deri)	Korrik 2019 – DOKTOR I SHKENCAVE ne programin e studimit “TEKNOLOGJIA DHE MIKROBIOLOGJIA E USHQIMEVE,VLERËSIMI I SIGURISË DHE CILËSISË” Teza e doktoratures: Vlerësimi i cilësisë dhe përmbajtjes së metaleve në qumështin e freskët të lopës në Rrethin e Shkodrës.
Kualifikime të tjera	2001-2005 Shkolla e Mesme e Përgjithshme “ Atë Pjetër Mëshkalla”, Shkodër

me sukses testin final të këtij kursi për “Auditor i Sistemit të Menaxhimit të Cilësisë sipas normës UNI EN ISO 9001 :2008”.

Autore e disa punimeve shkencore me të cilat jam përfaqësuar në konferenca dhe revista ndërkombetare:

- 1. Julia Preka (2013), “THE DAIRY INDUSTRY IN SHKODRA REGION”. The 2nd International Conference Research and Education in Natural Sciences November 15-16, 2013 Shkoder-Albania, page 315 ISBN 987-9928-4135-5-0**
- 2. Julia Preka, Adem Bekteshi (2015) “EVALUATION OF THE PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF COW’S FRESH MILK IN SHKODRA ”; The 3rd International Conference “Harmonization of Environmental Research and Teaching with Sustainable Policy”, 6-8 November, 2015 Shkoder, Albania page 283 ISBN: 978-9928-4135-9-8**
- 3. Julia Preka, Adem Bekteshi (2015) “PRELIMINARY DATA FOR THE PRESENCE OF HEAVY METALS IN COW MILK IN SHKODRA REGION” The 3rd International Conference “Harmonization of Environmental Research and Teaching with Sustainable Policy”, 6-8 November, 2015 Shkoder, Albania page 249 ISBN: 978-9928-4135-9-8**
- 4. Julia Preka, Adem Bekteshi (2016) “PRELIMINARY DATA FOR THE PRESENCE OF HEAVY METALS IN RAW MILK IN SHKODRA”; B.E.N.A, Journal of Environmental Protection and Ecology, Vol.17, No 1, 164-170 (2016), Greece, page 164, ISSN 1311-5065**
- 5. Julia Preka, Adem Bekteshi (2016) “Karakteristikat fiziko-kimike të qumeshtit të lopes në rajonin e Shkodres dhe Lezhes”; University of Shkodra “Luigj Gurakuqi”, Scientific Bulletin, Natural Sciences Series, Nr.66 Viti XLVI i botimit, 2016; page 47, ISSN 2221-6847**
- 6. Julia Preka, Adem Bekteshi (2016) “Evaluation of the Physicochemical Parameters of Cow’s Fresh Milk in Shkodra ”Journal of Agricultural Science and Technology B Volume 6, Number 4, July-Aug, 2016 David Publishing; page 274, ISSN 2161-6264**
- 7. Julia Preka, Adem Bekteshi (2018) “Percaktimi i përmbajtjes së metaleve në qumeshtin e fresket të lopes në rrethin e Shkodres” University of Shkodra “Luigj Gurakuqi”, Scientific Bulletin, Natural Sciences Series Nr.68 Viti XLVIII i botimit Shkoder**

**Pjesëmarrje në "International Student Week in Ilmenau 2017",
organizuar nga Technische Universität Ilmenau, Germany nga data
12-21 maj, 2017.**

AFTESI DHE NJOHURI PERSONALE

Të përfuara gjatë jetës edhe pa
dëshmi aftësie

GJUHA MEME

Shqip

GJUHE TE TJERA

Anglisht

**Niveli i leximit
Shumë Mirë**

**Niveli ne te folur
Shumë Mirë**

**Niveli i shkrimit
Shume mirë**

Italisht

**Niveli i leximit
Shume mirë**

**Niveli ne te folur
Shume mirë**

**Niveli i shkrimit
Shume mirë**

**Të dyja gjuhët e sipërpërmendura jane çertifikuar nga
Fakulteti i Gjuhëve të Huaja, Tiranë. Po ashtu zotëroj
çertifikatën e njohjes së gjuhës italiane Niveli B2,Celi3 si
dhe çertifikatën e njohjes së gjuhës angleze PTE General,
niveli C1. Kam njohuri të përgjithshme të gjuhës frënge.**

**AFTESI DHE NJOHURI
TEKNIKE**

Me kompjuter, materiale dhe
makina specifike, etj

**PERDORIM I PROGRAMEVE NE KOMPJUTER ME
SISTEMIN WINDOWS: MICROSOFT OFFICE: WORD,
EXCEL, POWER POINT PROGRAMI STATISTIKOR
MINITAB 17**

PERDORIM I INTERNETIT

DISPONOJ PATENTE TE TIPIT B PER AUTOVETURE

REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E ARSIMIT, SPORTIT DHE RINISË
UNIVERSITETI I TIRANËS

DIPLOMË DOKTORATE

Bazuar në Ligjin Nr. 9741, datë 21.05.2007 "Për arsimin e lartë në Republikën e Shqipërisë" i referuar, në VKM nr. 864, datë 05.12.2007, "Për hapjen e programeve të studimeve të doktoratës në institucionet publike të arsimit të lartë dhe për shpërbëjen e vendit të punës të përcaktuar studentit, për marrjen e diplomës, për gradën shkencore "Doktor", i ndryshuar si dhe në Vendimin e Juriatit, 199 datë 16.07.2007, të Komisionit të Doktoratës të Universitetit të Tiranës, që e vlerësoi me "Shumë mirë" disertacionin me temë:

"Vlerësimi i cilësisë dhe përcaktimit të metaleve në qumështin e freskët në Tëpës në rrethin e Shkodrës"

Znj. Jada Pate Preka

fiton

GRADËN SHKENCORE "DOKTOR"

NË TEKNOLOGJIA DHE MIKROBIOLOGJIA USHQIMORE NË TIRANËNË SIGURISË DHE CILËSISË

Nr. rëndor i regjistrit shkencor 3756

Nr. i regjistrimit UT447N000024

Tiranë më: 17.09.2019.

Dekani

Prof. Dr. Spiro DRUSHKU

REKTORI

Prof. Dr. Mynt K...





REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI I SHKODRËS "Luigj Gurakuqi"
FAKULTETI I SHKENCAVE TË NATYRËS

Nr. 2397/1 prot.

12

Shkodër, më 30.07.2021

Lënda: Deklarim i USH si përfues i fondeve nga AKKSHI

Drejtuar : Drejtoria e Programeve Kombëtare
Agjencia Kombëtare e Kërkimit Shkencor dhe Inovacionit

Unë e nënshkruara Prof. Dr. Suzana Golemi, nën cilësinë e Rektorit të Universitetit të Shkodrës "Luigj Gurakuqi" (USH) deklaroj që USH ka përfutur 1 projekt në vitin 2019 nga thirrja PIKSH, por që për probleme teknike ky projekt nuk është zbatuar dhe nuk janë gjeneruar fonde për të nga AKKSHI.

Prof. Dr. Suzana GOLEMI

Rektor
Universiteti i Shkodrës "Luigj Gurakuqi"