

Shtojca 3.

TERMAT E REFERENCËS DHE SPECIFIKIMET TEKNIKE

I. TERMAT E REFERENCËS Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: “Shërbime për panairin “Promovimi i Tregusve Gjeografik dhe Kulturës Shqiptare në Gjenevë (SIDE EVENT)”.

1. Objektivi i përgjithshëm i projektit.

Objektivi kryesor i këtij projekti është të promovojë Shqipërinë në WIPO gjatë javës së Asamblesë së Përgjithshme, duke organizuar për herë të parë në historinë e Shqipërisë, panairin (Side Event) me temë “Treguesit Gjeografikë dhe promovimin e kulturës shqiptare (Geographical Indication ad traditional cultural expession). Qëllimi i këtij panairi është promovimi i Treguesve Gjeografikë shqiptare të regjistruar si dhe promovimi i kulturës dhe traditave shqiptare. Tregues gjeografik quhet emri që identifikon një produkt që e ka origjinën nga një vend specifik, rajon apo shtet. Cilësitë e këtij produkti ose karakteristika të tjera i atribuohen esencialisht origjinës së tij gjeografike si dhe të pakën një nga hapat prodhues të realizohet në atë zonë gjeografike. Aktualisht Shqipëria ka 22 Tregues Gjeografikë të regjistruar në nivel kombëtar dhe 2 në nivel ndërkombëtar. Treguesit e regjistruar janë:

Ujë GLINA (ujë); BORSH Y.HAJDINI (vaj ulliri); PARMIGIANO REGGIANO (djathë); SARANDA (vaj ulliri); Uji Vlora (ujë); Jufka Dibrane (makarona të freskëta); Mishi i Kecit të Hasit (mish); Uji “Korabi” (ujë); Boronica e Bjeshkëve Kuksiane (boronicë); Boronica e Bjeshkëve të Tropojës (boronicë); Mjalti i Gështenjës- Malësi e Madhe (mjaltë); Gështenja e Malësisë së Madhe (gështenja); Gështenja e Tropojës (gështenjë); Mjalti i Gështenjës së Tropojës (mjaltë); PRIMITIVO DI MANDURIA (verë); GORGONZOLA (djathë); PROSCIUTTO DI SAN DANIELE (proshutë); MISHAVINA E BJESHKEVE TE KELMENDIT (djathë); QEPA E DRISHTIT (qepë); Vaj Ulliri Valmi Elbasan (vaj ulliri); Molla e Dvoranit (mollë); Kërpudha e Pukës (kërpudhë)

Ndërsa Treguesit Gjeografikë të regjistruar ndërkombëtarisht janë: Vaji i ullirit Valmi dhe gështenja e Malësisë së Madhe.

Qëllimi i aktivitetit është promovimi i Shqipërisë në të gjitha dimensionet e saj, kulinari, kulturë, traditat, vallet shqiptare, folklorin e pasur, produktet ushqimore të larmishme dhe bukuritë natyrore.

1.2 Objektivi specifik:

Në kuadër të punimeve të Asamblesë së Përgjithshme që zhvillohet çdo vit në Gjenevë, shtete anëtare të WIPO promovojnë pasurinë intelektuale të vendit të tyre, si treguesit gjeografikë (objekt që regjistrohet sipas ligjit nr. 9947, datë 7.7.2008 “Për Pronësinë Industriale”, i ndryshuar) kultura, tradita, përvjetorë të caktuar të nënshkrimit të marrëveshjeve në fushën e pronësisë intelektuale, shpikjet si projektet industriale.

Ceremoni të tilla organizohen në mjediset e Organizatës Botërore të Pronësisë Intelektuale, ku marrin pjesë më shumë se 600 delegatë nga e gjithë bota. Në këtë panair të zhvilluar ndër vite kanë prezantuar/promovuar objektet si: Kina me robotikën dhe dronet; Franca me punimet artizanale të qelqit të regjistruara si Tregues Gjeografikë jo ushqimor dhe parfumet; Indonezia me punimet e krimbit të mëndafshit; Arabia Saudite me kulturën dhe TGJ e saj, si dhe Italia me të gjithë TGJ që ka të regjistruara.

Duke qenë se Shqipëria tashmë ka regjistruar 2 Tregues Gjeografikë ndërkombëtarisht dhe 22 në nivel ndërkombëtar, ka ardhur koha që vendi ynë të dalë në arenën ndërkombëtare të promovimit të tyre.

Për këtë arsye, Republika e Shqipërisë në datat 8-13 korrik 2025, do të mbajë panairin “SIDE EVENT” me temë **”Albania- GIS and Traditional Cultural Expression”**.

Një ngjarje e tillë do të jetë një mundësi e jashtëzakonshme për të promovuar Shqipërinë në një dimension tjetër në arenën ndërkombëtare.

Nga takimi i zhvilluar në Organizatën Botërore të Pronësisë Intelektuale u siguria prej tyre mbështetje maksimale dhe komunikimi zyrtar ka iniciuar tashmë që në muajin Shtator, 2024.

2. Aktivitetet e planifikuara në kuadër të këtij projekti

Side event është menduar të organizohet në formën e një panairi ku stenda prezantuese e Shqipërisë do të qëndrojë e hapur nga data 8-13 korrik në Gjenevë, Zvicër.

Ky projekt interiori përfaqëson Shqipërinë në një panair ndërkombëtar në Gjenevë, duke përdorur një gjuhë arkitektonike që ndërthur elemente tradicionale shqiptare me një qasje moderne të dizajnit.

2.1.1 Skena e Panairit.

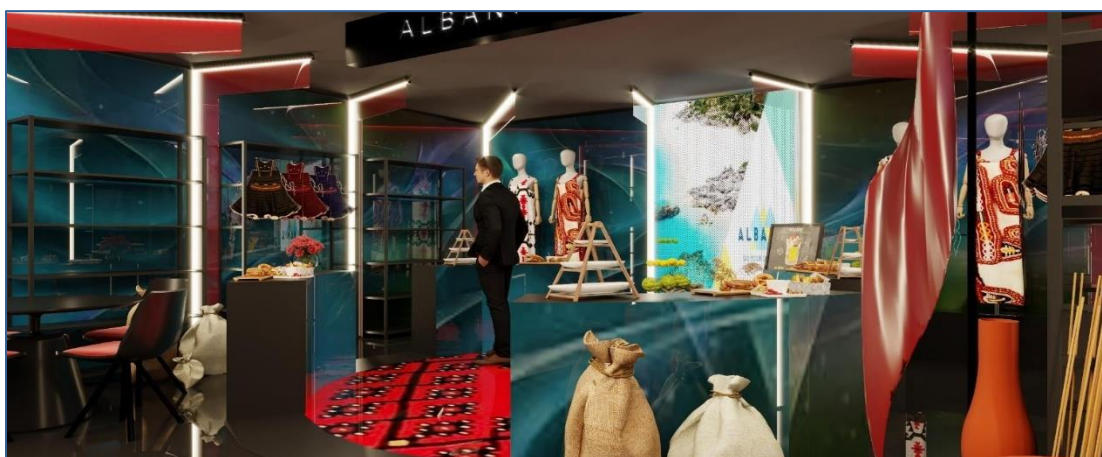
Hyrje

Ky projekt interiori përfaqëson Shqipërinë në një panair ndërkombëtar në Gjenevë, duke përdorur një qasje arkitektonike që ndërthur elemente tradicionale shqiptare me dizajnin modern. Ai synon të krijojë një përvojë unike për vizitorët, duke pasqyruar identitetin kombëtar përmes formave, materialeve dhe ndriçimit.



1. Koncepti dhe Simbolika

Projekti bazohet ne identitetin kombëtar shqiptar, duke shfrytëzuar ngjyrat e flamurit kombëtar – te kuqen dhe te zezën – si elemente kryesore te paletës kromatike. Ngjyra e kuqe dominuese ne strukturën dekorative tregon pasionin dhe forcën, ndërsa e zeza përdoret për te krijuar kontrast dhe për të sjellë ndjesinë e thellësisë dhe misterit. Shqiponja dykrenare, simboli kryesor i flamurit, është stilizuar ne formën e elementeve plexiglass, te cilat krijojnë një strukturë të lehtë vizualisht, por të fuqishme në ndikim:

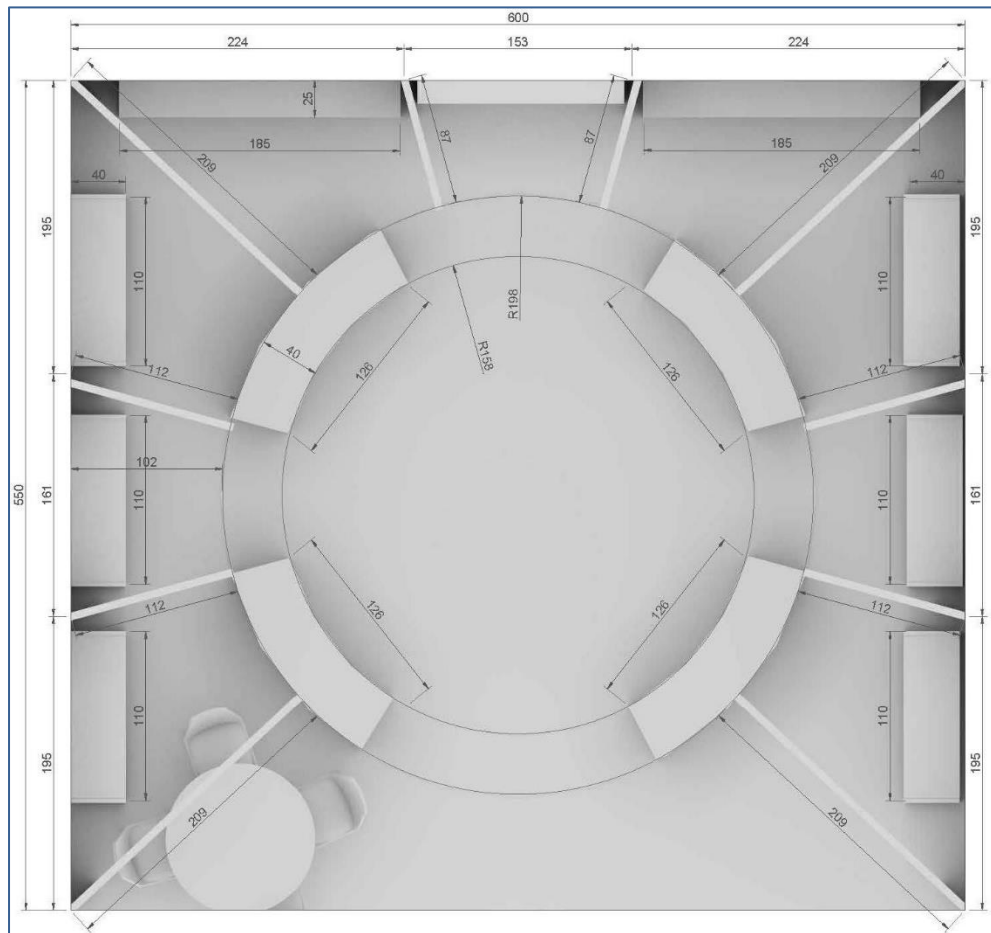


- **Ngjyra kryesore:** Përdorimi i te kuqes dhe se zezës reflekton flamurin kombëtar, duke simbolizuar pasionin, forcën dhe krenarinë.
- **Strukturat plexiglass:** Shqiponja dykrenare është stilizuar si element arkitektonik prej plexiglass-i te kuq, duke krijuar ritëm dinamik ne hapësire.



Dritë dhe reflektim: Kontrasti mes dritave LED dhe strukturave transparente e bën ambientin dinamik dhe tërheqës.

2. Funksionaliteti dhe Organizimi Hapësinor.



Hapësira është organizuar në katër nyje kryesore, duke maksimizuar ekspozimin e produkteve dhe duke krijuar një rrjedhë natyrale të vizitës:

2.1. Banaku i Ekspozimit te Produkteve Shqiptare.

- Do të jetë i pozicionuar ne pjesën ballore të skenës.
- Në këtë stendë do paraqiten/eksponohen produkte tradicionale shqiptare, si ushqime, punime artizanale dhe suvenire.
- Materialet kryesore për banakun janë MDF i cili duhet veshur me letër plastike adezive të printuar me ngjyra, duke krijuar një imazh cilësor, modern dhe solid.

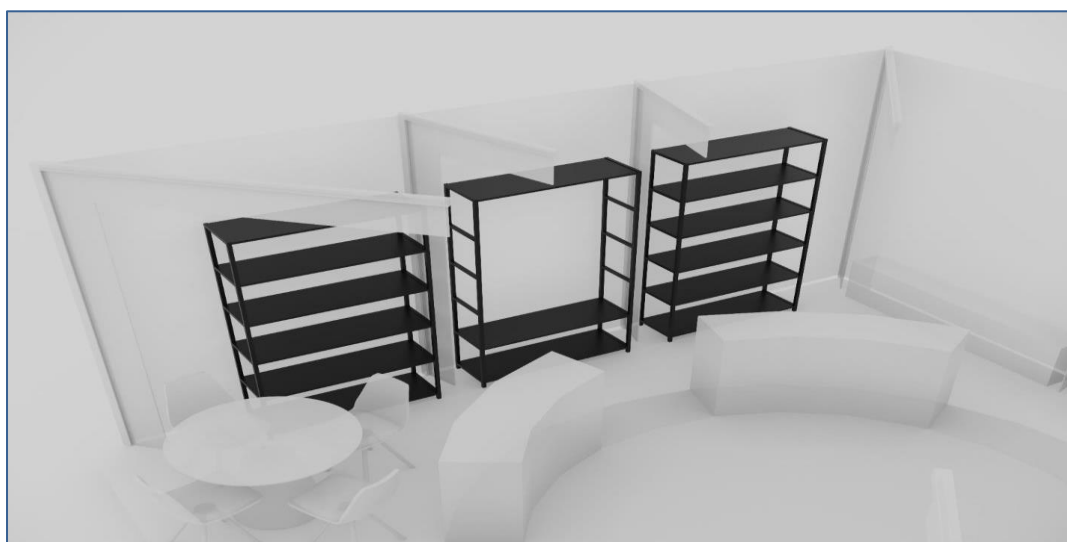


2.2. Qendra - "Porta për në Shqipëri".

- Një element qendror me veshje të zezë krijon iluzionin e një porte simbolike që të fton brenda ekspozitës.
- Një ekran LED transmeton pamje të Shqipërisë, duke krijuar një përvojë imersive.

2.3. Paretet Anësore - Rafte Ekspozimi.

- Paret anësor është parashikuar të realizohet me një dizajn print, duke sjelle një ndjesi teknologjike dhe autentike.
- Rafte të integruara ekspozojnë libra, suvenire dhe elemente dekorative.
- Ndriçimi i fshehur thekson detajet e dizajnit dhe krijon një atmosferë të ngrohtë.



Këto rafte metalike me përmasa 110x40x200cm x 4 copë me ekspozitorë në ndarje të barabarta çdo 25cm do të shërbejnë për ekspozime. Ato do të jenë të lidhur funksionalisht me 4 elementet e qendrës dhe do funksionojnë si 4 objekte me ekspozime të ndryshe. Gjithashtu do të kemi edhe 2 rafte me po të njëjta dimensione por pa ndarje në të cilat do të ekspozohen xhubleta, veshje popullore etj.

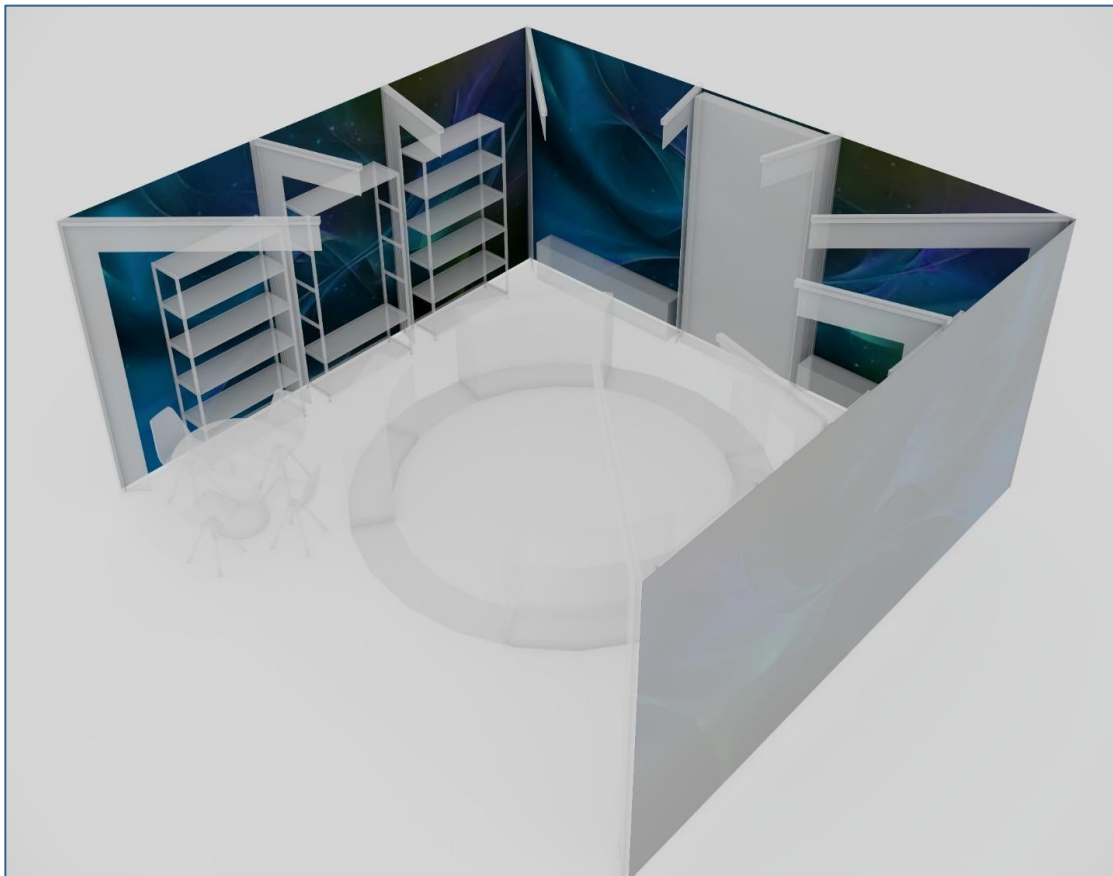
2.4. Strukturat Plexiglass

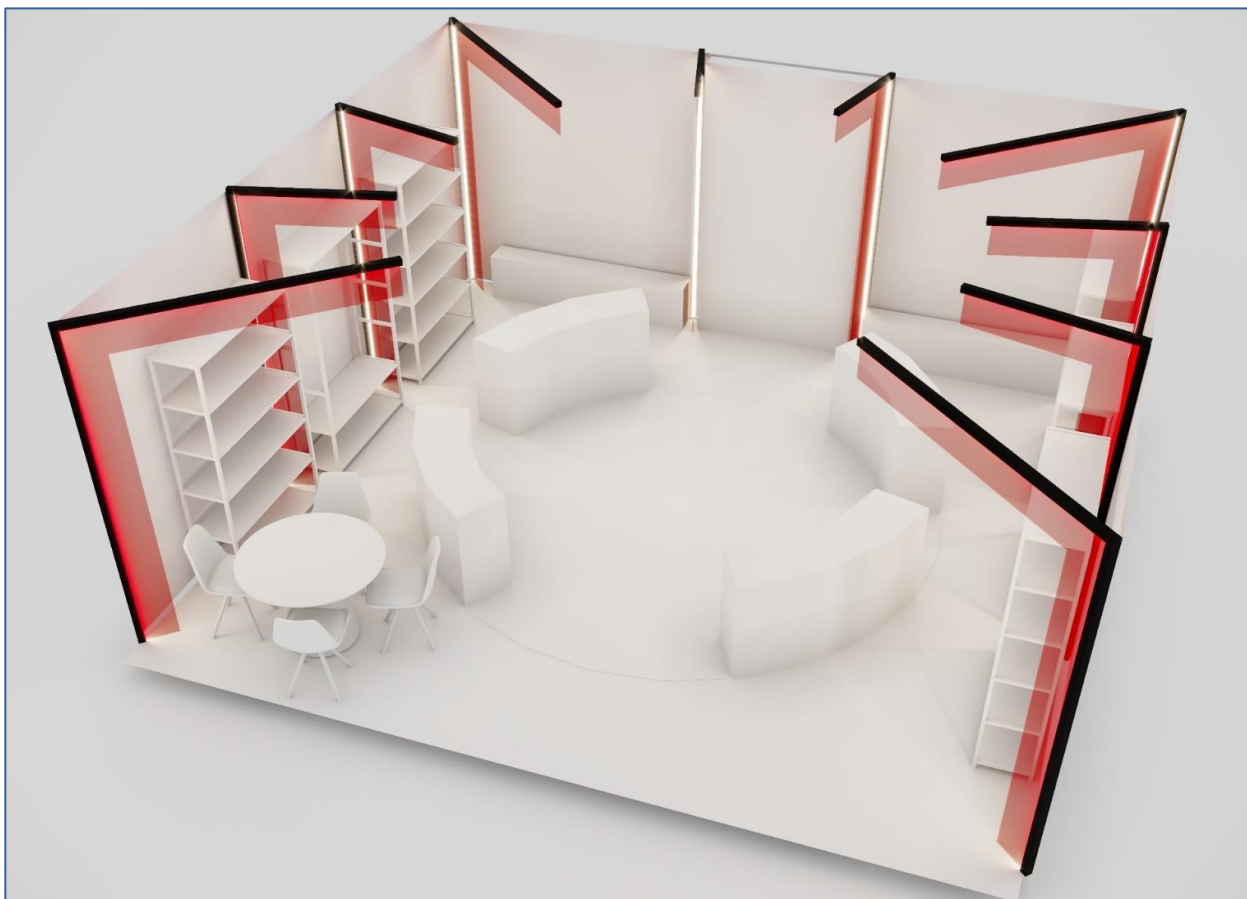
- Një strukturë arkitektonike e veçante prej plexiglass-i të kuq stilizon shqiponjën dhe i jep dinamizëm hapësirës.
- Materiali transparent krijon një ndjesi të lehtë, por simbolikisht të fuqishme.

Materialet dhe Atmosfera

Materialet që do të përdoren janë të zgjedhura për të krijuar një ekuilibër mes traditës dhe modernes:

- **Projekti me print:** Sjell një ndjesi të projektimit abstrakt dhe modern si në figurën me poshtë.





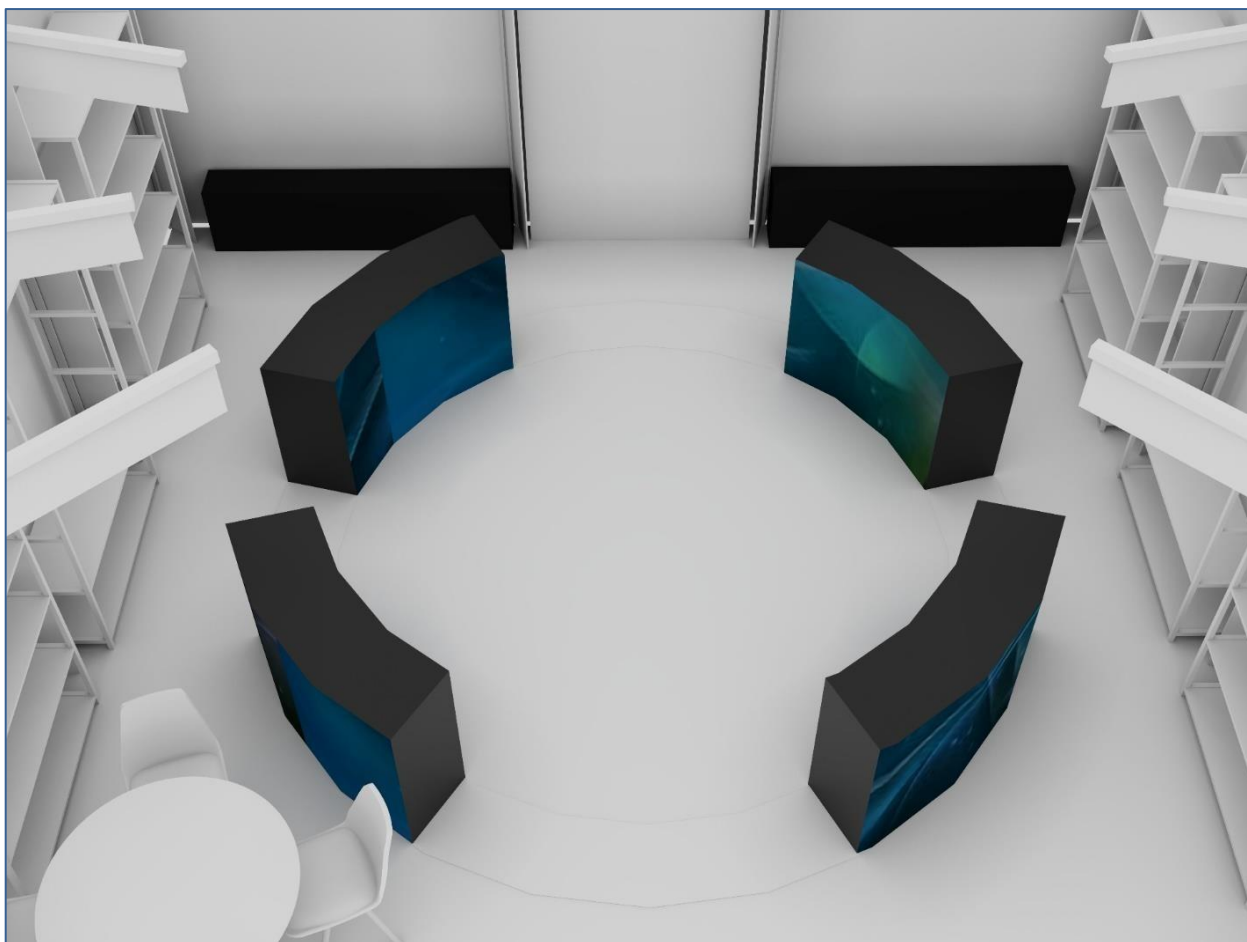
Plexiglass

i kuq: Krijon një efekt vizual modern dhe ekspresiv.

Këto elemente dekorative, do të jënë prej plexiglassi transparent me ngjyrë të kuqe me lartësi 25cm. Ato do të montohen në kasa MDF të zeze 5x5cm, me fuge për ndriçim të fshehte LED. Ato do të qëndrojnë duke peshuar në njërën anë në dysheme dhe në skajin e konsolit, do të ketë një kapje të lehtë në tavan.

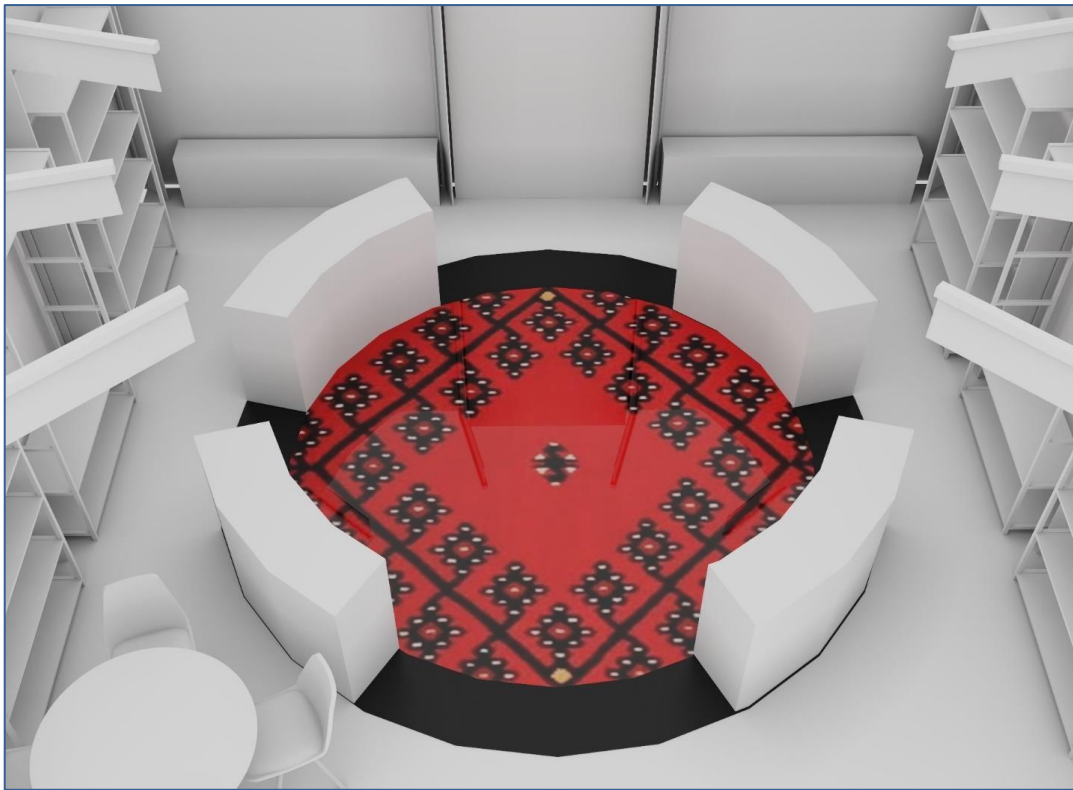


- **E zeza ne qendër:** Thekson misterin dhe vendos kontrastin vizual.



E zeza në qendër krijon një ndjesi misteri dhe elegance, duke funksionuar si një "portë hyrëse" simbolike drejt Shqipërisë. Katër ekspozitorë 126x40cm me material plexiglass me print janë në harmoni me paretet anësore, duke shfaqur elemente të trashëgimisë kulturore shqiptare përmes tekstileve, suvenire dhe objekteve artizanale. Ato janë të ndriçuara në mënyrë që të theksojnë detajet dhe të krijojnë një atmosferë tërheqëse për vizitorët.

- **Dyshemeja:** Reflekton dritën dhe balancon paletën kromatike.

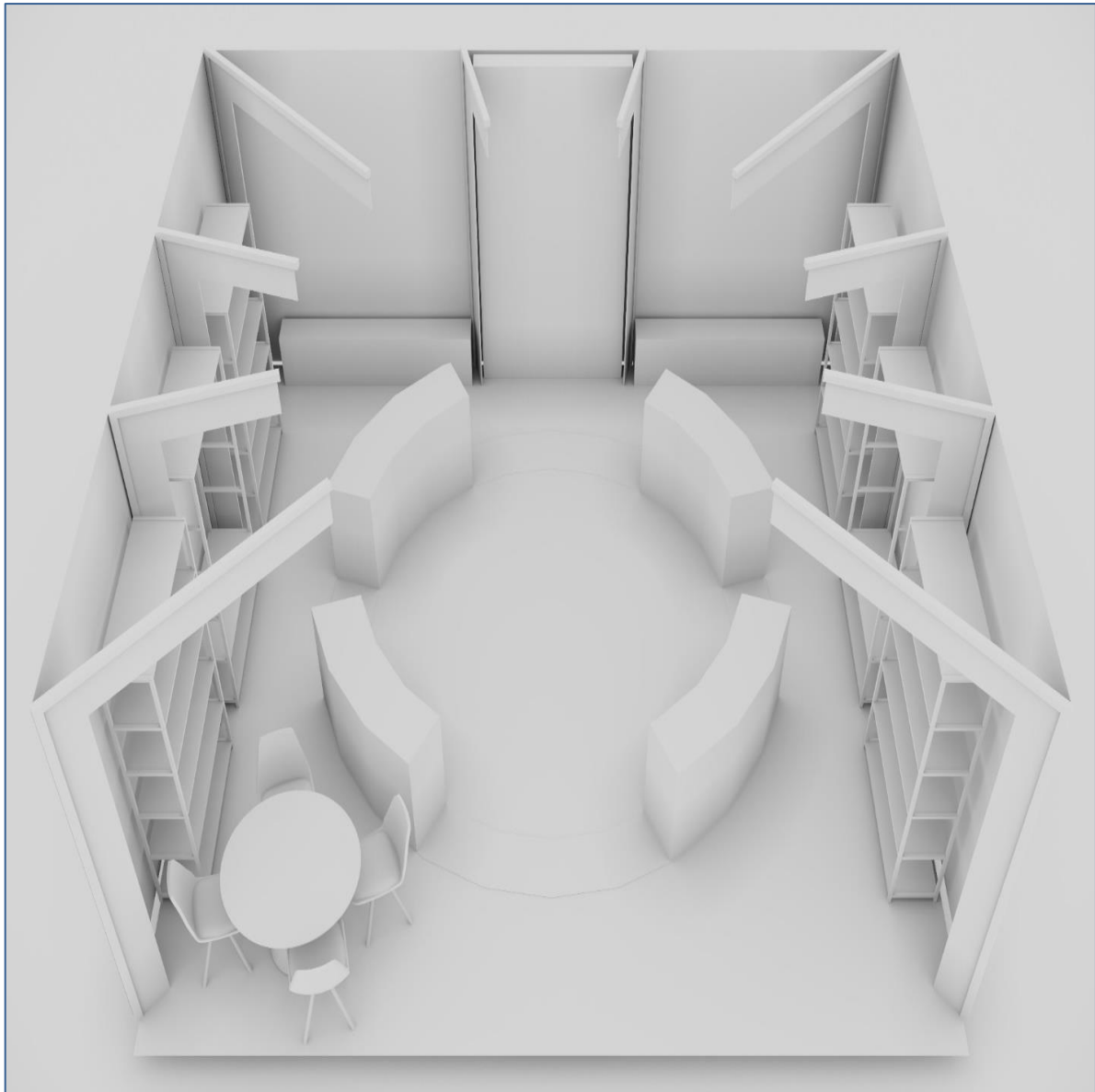


Ky stilizim i motiveve shqiptare me kolorin Kuq e Zi, do te jete një material adeziv me shkëlqim i printuar me këto motive. Ai do te montohet direkt mbi pllakat ekzistuese te ambientit dhe është lehtësisht i çmontueshëm

3. Përvoja e Vizitoreve

Vizitoret përjetojnë një udhëtim vizual dhe ndjesor:

1. **Hyrja:** Drita dhe transparenca e strukturave plexiglass krijojnë një efekt intrigues.
2. **Qendra:** Ekрани LED tërheq vëmendjen dhe ofron një ndjesi të qenit në Shqipëri.
3. **Eksplorimi:** Raftet ekspozimi tërheqin vizitoret të zbulojnë produkte tradicionale.



4. Konkluzion.

Ky dizajn arrin te harmonizojë traditën dhe bashkëkohoren, duke përçuar një imazh te fuqishëm te Shqipërisë ne skenën ndërkombëtare te panairit te Gjenevës. Ai jo vetëm qe ekspozon pasurinë kulturore shqiptare, por edhe krijon një përvojë tërheqëse dhe inspiruake për vizitorët.



Ceremonia e hapjes do të zhvillohet në datën **10 korrik 2025 në orën 18:00**, e cila përkon me ditët e para te Asamblesë së Përgjithshme të Pronësisë Intelektuale (WIPO).

Stenda dedikuar Shqipërisë do të ndërtohet nëpërmjet një projekti arkitekturor, pasi çdo detaj do të përfaqësojë kulturën, traditën, folkun dhe natyrën e Shqipërisë.

2.1.2 Përshëndetje nga personalitet botërore të Pronësisë Intelektuale

Kjo ceremoni do të përshëndetet nga Drejtori i Përgjithshëm i WIPO, z. Daren Tang, dhe nga përfaqësuesi më i lartë i Republikës së Shqipërisë (mund të jetë Ministri i MEKI dhe/ose në mungesë të tij DP i DPPI-së). Mbas fjalëve përshëndetëse, do të jepet një shfaqje artistike me valltare, me kostume karakteristike nga treva të caktuara të Republikës së Shqipërisë, instrumentistë/violinistë dhe do të zhvillohet një paradë me kostume tradicionale të trevave të RSH.

2.1.3 Treguesit Gjeografikë që do të ekspozohen

Në stendën e dedikuar të Shqipërisë do të ketë 4 stenda me prodhime TGJ, përkatësisht Gliko Përmeti, Kërpudha e Pukës, Mjalti i Bedunicës, Vaj ulliri i Balmit Elbasan (pasi janë të regjistruara si TGJ dhe STG). Vaji i Valmit Elbasan është e regjistruar edhe ndërkombëtarisht dhe do të përdoret në recetat ku delegatët do të kenë mundësinë ta degustojnë në mbrëmjen hapëse të panairit ashtu si edhe produktet e tjera.

Kjo stendë do jetë e hapur për të gjitha ditët e Asamblesë, ku delegatët shkojnë dhe e vizitojnë sipas interesit.

2.1.4 Treguesit Gjeografikë jo ushqimorë

Në këtë panair, ku Shqipëria performon për herë të parë në mjediset e Organizatës Botërore të Pronësisë Intelektuale (WIPO) do të marrin pjesë edhe 2 artizanë. Artizanët do të prezantojnë produkte filigrani dhe veshje tradicionale shqiptare.

a) Veshjet popullore/tradicionale

Specifikat e Kostumeve Tradicionale sipas Zonave.

Kostumet për Femra (11 lloje).

- KOSTUM XHUBLETE -Këmishë, jelek, xhubletë, brez, shami koke
- KOSTUM TIRONE (Dimiq) -Kemishë, dimiqi, cervja, këmisha, fund, jelek, këmbëza, kapellë, brez
- KOSTUM VLORE – pelerinë, fustan, rrip mesi, rrip koke
- KOSTUM TROPOJE –Pështjellak, jelek, bluzë, tuta, përparëse, shami koke, doreza, këmbëza
- KOSTUM HASI –Fustan, jelek, përparëse, prapanik, rrip mesi, shami koke, çorape
- KOSTUM LUNXHERIE –pelerinë, fustan, kapelë, rrip me pafte,
- KOSTUM ZADRIME –fustan, jelek, përparëse, brez, fundi që vihet mbrapa, shami koke
- KOSTUM DELVINE –pelerinë, përparëse, fustan, shami koke
- KOSTUM DARDHE –fustan, pelerinë, përparëse, rrip beli, shami koke,
- KOSTUM FIERI –fund, bluzë, pelerinë, përparëse, shami koke, brez

Kostumet për Meshkuj (3 lloje)

- Fustanellë – fustanella, jelek, këmishe, këmbëza, brez, qeleshe, doreza
- Veshje Shkodre – jelek, këmishe, tirqe, brez ,qeleshe
- Veshje Tirane – jelek, këmishë, brekushe, qeleshet, brez

Gjatë hapjes së ceremonisë 5 vajza dhe 2 djem do të vishen me kostume tradicionale të Tiranës, Tropojës, Zadrimës, Lunxhërisë, Delvinës, Fierit dhe Dardhës, ku do të prezantojnë veshjet krahinore të Republikës së Shqipërisë.

2.1.5 Prezantimi audio-viziv.

Tek stenda, do ketë një monitor që do të transmetojë materiale promovuese për TGJ e Shqipërisë. Këto video do të jenë të prodhuara pikërisht për tu transmetuar në audiencë profesionistësh të Pronësisë Intelektuale në mbarë botën, duke bërë kështu edhe më të qartë paketën ofertuese të vendit tonë për sa i përket Treguesve Gjeografike. Insertet do të jenë pasqyrë e qartë për atë se çfarë Shqipëria ofron dhe potencialet reale të saj. Sigurisht që këto materiale do të jenë edhe në gjuhën angleze, ose të titruara në anglisht.

2.1.6 Performanca artistike.

Ceremonia do të hapet me tre valle tradicionale, specifikisht: valle e Tropojës, e cila është regjistruar në UNESCO si “K’cimi i Tropojës”, potpuri e Shqipërisë së Mesme, Napoloni dhe valle Pogonishte Jugore.

“K’cimi i Tropojës”, një valle e njohur, ritmike dhe e gëzueshme shqiptare e cila është futur edhe zyrtarisht në Listën Përfaqësuese të Trashëgimisë Kulturore Jomateriale të Njerëzimit në Organizatën e Kombeve të Bashkuara për Edukim, Shkencë dhe Kulturë, UNESCO.

Pas vlerësimit pozitiv nga Organizmi i Vlerësimit të UNESCO-s, gjatë sesionit të 19-të të Komitetit Ndërqeveritar për Ruajtjen e Trashëgimisë Kulturore Jomateriale, në Asuncion, Paraguai, ‘K’cimi i Tropojës’ është tashmë pjesë e Listës Përfaqësuese të Trashëgimisë Kulturore Jomateriale të Njerëzimit.

K’cimi i Tropojës” është një vallëzim festiv që praktikohet gjatë gjithë vitit, dhe veçanërisht gjatë ceremonive festive tradicionale si, dasma, fejesa, ditëlindje, ceremoni inicimi, festa fshati dhe raste të tjera shoqërore, përfshirë ato që janë më pak zyrtare, dhe shpesh mjaft spontane.

Vallja e “Napolonit” është valle e Shqipërisë së Mesme, traditë e zonës së Tiranës, Durrësit dhe Elbasanit. Karakteristikë e valleve të Shqipërisë së Mesme është lirizmi dhe plastika trupore e theksuar. Këto e bëjnë të dallueshme nga vallet popullore të Veriut dhe Jugut.

Vallja Pogonishte: Kërcimi e ka origjinën nga Shqipëria e Jugut. Ritmi është 2/4 dhe kërcëhet i hapur dhe në formë cikli nga valltarë të bashkuar. Stili është krenar. Po ashtu ka dhe kostume popullore për gra dhe meshkuj.

Dy instrumentistë violinistë do të jenë të pranishëm në organizmin e SIDE EVENT për të luajtur muzikë nga treva të ndryshme të vendit. Udhëtimi dhe akomodimi i këtyre artistëve është parashikuar në Tabelën e zërave të shpenzimeve.

3. Promovimi nëpërmjet xhubletës

Gjatë ceremonisë së shfaqjes artistike, do të ndahen 600 korniza të dedikuara për 600 delegatë të shteteve anëtare të WIPO-s.

Kornizat do të përmbajnë 6 modele xhubletash, ku secili model do të jetë për 100 korniza. Këto korniza janë të detajuara dhe të qëndisura. Janë të madhësisë 20 cm me 25 cm, prej druri dhe me xham.

Të ideuar me dy lloje jeleqesh, si më poshtë:

a) Me jelek Xhublete Femrash

b) Me jelek Tropoje Femrash

Specifikimet e llojeve të KORNIZAVE me element të qëndisur.

Kornizat do të jenë të përmasave të jashtme 25cm x 35 cm.

Elementi do të jetë i qëndisur në copë ngjyrë vishje ose të zezë.

Fija e qëndisjes do të jetë ngjyrë ari, e përpunuar në formë gajtani.

Çdo qëndisje do të prezantojë denjësisht identifikimin e zonës.

Kornizat janë prej druri, dhe lehtë të transportueshme.

Elementet brenda në kornizë do të jenë të këtyre varianteve të ndarë sipas zonave:

- Jelek Tirane Meshkujsh, Jelek Tirane Femrash
- Jelek Gjirokastrë Meshkujsh, Jelek Gjirokastrë Femrash
- Jelek Hasi Meshkujsh, Jelek Hasi Femrash
- Jelek Tropoje Meshkujsh, Jelek Tropoje Femrash
- Jelek Shkodër Meshkujsh, Jelek Xhublete
- Jelek Berati Meshkujsh, Jelek Berati Femrash



Ndërkohë Drejtorit të Përgjithshëm të WIPO Z. Daren Tang do ti jepet një (1) kornizë më e madhe dhe më dinjitoze në emër të Drejtorisë së Përgjithshme të Pronësisë Industriale, me sfond xhubletën e zonës së veriut.

4. Degustimi i produkteve TGJ.

Lënda e parë ushqim dhe RECETAT e planifikuara per eventin me shërbim finger food.

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Kumbulla e thatë e Shumbatit, Dibër..... | 10 kg |
| 2. Kërpudha e thatë, Pukë..... | 5 kg |
| 3. Qepa e Drishtit, Postribë..... | 50 kg |
| 4. Vaji i Valmit, Elbasan..... | 10 litra |
| 5. Gështenja e Reçit, Reç..... | 20 kg |
| 6. Glikoja e arrës, Përmet..... | 163 kavanoza |
| 7. Molla e Dvoranit, Korçë..... | 60 kg |
| 8. Vera e Pulësit, Berat..... | 112 shishe - 700 ml |
| 9. Raki Perla, Pogradec..... | 48 shishe – 500 ml |
| 10. Raki Mani, Boboshticë..... | 48 shishe – 500 ml |

Në shpjegimin e recetave, do të kontraktohet një ekspert ushqimi që të shërbehen receta, të cilat do përshtaten nëse do ketë nevojë në bazë të kushteve të Chefit dhe lokalit.

Sasia e gatuar 80 racione është 600 racione finger food service dmth 7.5 persona për një racion. (1 racion i plotë për 7.5 persona)

a) Mish me kumbulla të thata të Shumbatit Dibër.



Receta për përgatitjen e 80 racioneve

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Mish viçi tul | 18 kg (30 gr personi) |
| 2. Kumbulla të thata | 10 kg |
| 3. Qepë e bardhe e thatë | 30 kg |
| 4. Miell | 3 kg |
| 5. Uthull e kuqe | 2.5 lit |
| 6. Kripë | 300 gr |
| 7. Piper i zi | 150 gr |

Për të realizuar recetën e mishit me kumbulla të thata, në një tenxhere vendosim mishin të prerë në kubikë, shtojmë ujë të ftohtë sa të mbulohet mishi dhe e vëmë në zjarr mesatar që të ziet. Rreth 10 minuta pasi të ketë marrë valë shtojmë kumbulla të thata pa bërthamë dhe vazhdojmë zierjen me zjarr të ulët. Grijmë hollë qepën dhe e kalojmë në tigan me gjalpë (gjalpi është yndyra kryesore që përdoret në kuzhinën kontinentale) ose vaj ulliri. E tiganisim qepën derisa të zverdhet dhe shtojmë miellin. Duke e përzier vazhdimisht shtojmë lëng mishi aq sa mielli të tretet dhe të krijohet një masë homogjene pa kokrriza jo shumë e trashë. Masën e përgatitur e hedhim tek mishi me kumbulla që po zien duke u kujdesur që ta përziejmë mirë. I shtojmë uthullën sipas dëshirës, kripë, piper të zi dhe lemë të ziejë sa të ketë zier mishi dhe lëngu të lidhet. Shërbehet e ngrohtë duke i shtuar piper të zit ë sapo bluar.

b) Kërpudha Puke të skuqura me gjalpë



Receta për përgatitjen e 80 racioneve

1. Bukë për brusketa 600 copë (ose një bazë e ngjashme)
2. Kërpudha të thara 5 kg
3. Gjalpë 2.5 kg
4. Kripë 180 gr
5. Hudhër 500 gr
6. Trumzë 300 gr

Për të përgatitur kërpudhat e thara , i vendosim në ujë të ngrohtë që të hidratohen për rreth 25-30 minuta. I heqim nga uji dhe i shtrydhim me kujdes midis duarve që të ruajmë formën e tyre. Në një tigan shtojmë gjalpë dhe lemë derisa të fillojë të shkumëzojë. Shtojmë hudhrat e prera ne feta dhe kërpudhat dhe I tiganisim derisa të marrë ngjyrë të kuqërremtë. I shërbejmë të ngrohta me bukë të thekur dhe trumze të freskët.

c) Byreçka me qepë Drishti dhe domate

Receta për përgatitjen e 80 racioneve

1. Peta për 80 racione byrek (një byrek ndahet në 8 copa)
2. Qepë Drishti 6-7 kg
3. Domate 6 kg
4. Specat jeshil 1 kg
5. Vaj ulliri (sasi sipas petës) minimumi 2 litra
6. Kripe plus minus 200 gr
7. Piper 50 gr

Grini imët qepën dhe vendoseni të tiganiset me vaj ulliri dhe sapo të bëhet transparente shtojini një garuzhde ujë dhe lëreni të gatuhet në zjarr të ulet. Pas disa minutash shtojini dhe kripë dhe lëreni përsëri të gatuhet.

Ndërkohe hiqjani domateve lëkuren duke i përvëluar në ujë të nxehtë dhe grijini trashë. Shtojini dhe këto te qepa se bashku me specat e grira imët dhe përziejeni herë pas here derisa domatet dhe specat te jene gatuar. Nëse kane aciditet te larte shtojmë 5 luge sheqer. Aromantizojini me piper të zi dhe lëreni gjellën të ftohet.

Hapni petët dhe me ndihmën e një peneli kuzhine lyejini me vaj, mbushini me gjellën e përgatitur. Mblidhni petët ne forme tubi. Mblidhni mirë anët që mos ju dali mbushje. Sipërfaqen lyeni me ujë dhe vaj. Vendoseni të piqet në furrën e nxehur më pare derisa te jene pjekur mire.

d) Bukë me vaj Valmi dhe djathë e rigon (në një gotë të vogël)

Receta për përgatitjen e 80 racioneve

Mjaltë gështenje 2.5 kg
Ujë i vakët rreth 5 litra (sasia e ujit varet nga mielli dhe kosi)

Për të përgatitur një kulaç me gështenja hedhim në një tas miell të situr, sodë buke dhe kripë sipas dëshirës. Përziejme mirë përbërësit e thatë dhe shtojmë një lugë kos ujin e vakët. Vazhdojmë përziejme derisa brumi të lidhet. Shtojmë gështenjat të pjekura, të qëruara dhe të shtypura jo shumë imët dhe vaj ose gjalpë të shkrirë.

E punojmë brumin derisa gështenjat e shtypura të përthithen nga brumi të cilin e vendosim në një tepsì të lyer me vaj ose gjalpë dhe e pjekim në furrë të para nxehur në temperaturën 180 gradë derisa kulaçi të shkëputet nga tepsia ose rreth 55 minuta. E lemë të kullojë mbuluar me një beze. E presim me feta dhe shërbejmë të vakët me mjaltë dhe thërime gështenjash të pjekura.

f) Komposto malle Dvorani dhe sallatë malle

Receta për përgatitjen e 80 racioneve

Mollë 25 kg
Limona 3 kg
Sheqer 4 kg
Ujë sa të mbulohen mollët e qëruara.

Për të përgatitur komposto me 1 kg mollë, të cilat është mirë të jenë varietetet me ngjyrë të çelët. Zgjedhim mollë të mëdha, majoshe të cilat i lajmë mirë, i qërojmë nga lëkura dhe farat. I ndajmë në 8 pjesë. I kalojmë në një tas me ujë me limon që të mos nxihen për të patur një komposto të bukur. I përvëlojmë në ujë nxehtë (aq sa mollët të mbulohen plotësisht) për 5-7 minuta. I heqim nga tenxherja dhe i vendosim në tasa. Ujit ku përvëluam mollët i shtojmë sheqer dhe e lemë të vlojë për rreth 10 min. E heqim nga zjarri dhe e lemë të ftohet për 5 minuta. E hedhim sherbetin tek tasat ku kemi futur mollët e përvëluar sa të mbulohen dhe i mbyllim me kapak. I ruajmë në një vend të freskët dhe pa dritë që të maturohen.

V.O: Mollët e mbetura i lajmë, i qërojmë dhe i presim në feta për sallatë malle. Për këtë nevojiten:

1. mollë 20 kg
2. limona 3 kg
3. kripë 150 gr
4. vaj ulliri 800 ml
5. piper i zi 20 gr
6. sallatë valeriana 3 kg

7. arra të pjekura 2 kg

I lajmë mollët dhe i heqim zemrën me farat. I presim në feta dhe i vendosim në enë të mjaftueshme. I shijëzojmë me limon, vaj, kripe, piper dhe i përziejmë mirë. Gjatë shërbimit i shtojmë sallatën valeriana dhe arrat e pjekura.

g) Gliko arre natyrale

Receta për përgatitjen e 80 racioneve

Glikoja e arrës 163 kavanoza shërbehet ashtu si është një kokërr për njeri dmth 600 kokrra të cilat kullohen nga sherbeti 30 min. para shërbimit.

- a) Për shërbimin finger food për 600 persona nevojiten 80 racione te plota për produkt.

Ky panair është shumë i rëndësishëm për promovimin e treguesve gjeografikë Shqiptarë, si dhe për kulinarinë e traditën Shqiptare, pasi WIPO promovon pjesëmarrësit në këto panaire nëpër mjet kanalit të tij të dedikuar televiziv si dhe revistës së saj që ndiqet nga të gjithë bizneset dhe prodhuesit në mbarë botën.

-  *Recetat e mësipërme janë marrë nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural në aktivitete dhe panaire që ka organizuar me fokus treguesit gjeografikë të RSH.*
-  *Për mbarëvajtjen dhe ecurinë e gjithë këtij eventi madhor është e nevojshëm të kontraktohet një koordinator eventesh për të koordinuar punën dhe të gjithë personat që do të jenë në Gjenevë.*

5. Realizimi i këtij projekti do të ndihmojë në disa drejtime si:

- i.** Do të promovojë Shqipërinë në të gjitha dimensionet e saj në lidhje me kulinarinë, kulturën dhe traditat;
- ii.** Një mundësi e jashtëzakonshme për të promovuar Shqipërinë në një dimension tjetër në arenën ndërkombëtare, ashtu siç e meriton me të gjitha bukuritë natyrore, vallet shqiptare, folklorin e pasur, produktet ushqimore të larmishme;
- iii.** Promovimin e treguesve gjeografikë Shqiptarë si dhe për kulinarinë e traditën Shqiptare, pasi WIPO promovon pjesëmarrësit në këto panaire nëpër mjet kanalit të tij të dedikuar televiziv si dhe revistës së saj, që ndiqet nga të gjithë bizneset dhe prodhuesit në mbarë botën.

Aktivitete e planifikuara:

- **Data dhe ora:** 10 korrik 2025, ora 18:00
- **Vendi:** Holli i WIPO, Gjenevë
- **Pjesëmarrës:** Rreth 600 delegatë nga shtete anëtare të WIPO

Ngjarja do të përfshijë aktivitete të ndryshme, të cilat do të organizohen në një ceremoni elegante që ka për qëllim të prezantojë kulturën dhe traditat shqiptare:

I. Ceremonia e hapjes dhe mesazhet përshëndetëse:

- Fjalimi i Drejtorit të Përgjithshëm të WIPO, z. Daren Tang.
- Përshëndetje nga ministrat e Shqipërisë, si dhe Drejtori i Përgjithshëm i DPPI-së

II. Shfaqja artistike:

- Valltarë me kostume tradicionale nga rajone të ndryshme të Shqipërisë
- Parada me kostume folklorike
- Performancë muzikore me këngë dhe instrumente tradicionale/violinistë

6. Plani i komunikimit:

- **Strategjia e komunikimit:**
 - "Side Event" do të promovohet masivisht jo vetëm me grupet e interesit dhe me bashkëpunëtorët, por edhe me audiencën e gjerë. Ky prezantim do të jetë jo vetëm për pjesëmarrësit, delegatët në Asamblenë e Përgjithshme, por edhe me audiencën e gjerë që janë ndjekës të faqeve zyrtare dhe mediave.
 - Kanalet e komunikimit që do të përdoren janë: media sociale, email, kontakte personale, web zyrtar i DPPI-së, si dhe mediat shqiptare (TV, radio, revistë, portale)
 - Përveç pjesëmarrësve fizikë, të interesuarit në plan më të gjerë, do të kenë mundësi të informohen në detaje jo vetëm për arritjet por edhe për mënyrën se si shkohet nga organizmi në shoqatë në regjistrimin e produktit si TGJ.

- Strategjia e komunikimit dhe implementimi i tij është përgjegjësi e Drejtorisë së Përgjithshme të Pronësisë Industriale dhe komunikimi me partnerët dhe bashkëpunëtorët do të bëhet nga Drejtoria e Koordinimit dhe Promovimit.

- **Materialet e komunikimit:**

- Ftesa zyrtare për aktivitetin.
- Informacione për eventin në faqen e internetit të WIPO dhe të institucioneve shqiptare
- Postime në rrjetet sociale me hashtag të përshtatshëm
- Njoftime për shtyp për mediat e huaja dhe vendase
- Materiale promovuese për Shqipërinë (video, broshura, etj.)

7. Vlerësimi i projektit:

- **Treguesit e suksesit:**

- Numri i të pranishmëve në "Side Event"
- Mbulimi mediatik i ngjarjes
- Interesimi i delegatëve për produktet shqiptare.
- Kontakte të reja të krijuara me prodhues dhe biznese.
- Feedback nga të ftuarit dhe pjesëmarrësit.

- **Metodat e vlerësimit:**

- Anketa për pjesëmarrësit
- Analiza e mbulimit mediatik
- Statistikat e vizitave në stendën e produkteve
- Raport përfundimtar mbi realizimin e projektit

8. Partnerët e mundshëm:

- Përveç DPPI-së, projekti mund të përfshijë partnerë të tjerë, si:
 - Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
 - Shoqata të prodhuesve të produkteve me tregues gjeografikë.

- Dhoma e Biznesit të Diasporës.
- Organizata të tjera që promovojnë kulturën dhe turizmin shqiptar.

Organizimi i eventit dhe materialet e kërkuara për projektin “SIDE EVENT”

1. Koha e organizimit të eventit.

Panairi do të hapet në datën 8 Korrik 2025 dhe do të përfundojë në datën 12 Korrik 2025. Kontraktori duhet të fillojë menjëherë përgatitjet për materialet e skenës, materialet ushqimore të kërkuara, prenotimet e hotelit dhe transportin menjëherë mbas lidhjes së kontratës.

Transporti i materialeve nga Shqipëria për në Gjenevë-Zvicër duhet të bëhet gati dhe të fillojë jo më vonë se 5 (pesë) ditë kalendrike nga data e fillimit të eventit. Punëdhënësi do kontrollojë dhe do miratojë paraprakisht të gjitha materialet e përgatitura për tu ransportuar për në panair. Transporti do fillojë mbas marrjes së aprovimit paraprak të materialeve si dhe hoteleve të propozuara për akomodim.

Kontraktori duhet të sigurojë një sasi rezervë materialeve të nevojshme për eventin duke konsideruar dëmtime të mundshme gjatë transportit sidomos për zërat ushqimorë.

Sasitë e përcaktuara në tabelë për secilin material të kërkuar, i korrespondojnë sasive përfundimtare që do paraqitet në panair me cilësinë e kërkuar nga organizatorët pa marrë parasysh dëmtimet apo cilësinë e pa përshtatshme që mund të ndodhi gjatë transportit apo për arsye të tjera.

Kontraktori do fillojë punën për çmontimin e skenës dhe heqjen e materialeve të mbetura, përfshirë edhe ato ushqimore në datën 12 Korrik 2025, menjëherë mbas përfundimit të eventit. Çmontimi dhe paketimi i materialeve dhe bërja gati për transportin në kthim nuk duhet të zgjati më shumë se 1 (një) ditë kalendrike. Materialet që do çmontohen nga skena si dhe atë të mbetura nga panairi do transportohen për në Tiranë dhe do dorëzohen sipas inventarit tek magazina e DPPI

2. Paketimi për transport dhe ekspozim.

Materialet ushqimore që do përgatiten dhe do transportohen për në panair do të vendosen në paketime të përgatitura veçanërisht për panairin.

Frutat, perimet dhe materialet që duhet të paraqiten në gjendje të freskët në panair duhet të paketohen në arka kartoni të përshtatshme për fruta ose prej druri me kapacitet deri 5 kg. Ato duhet të mbështillen me letër celofan të tejdukshme për tu mbrojtur nga pluhurat dhe lagështia dhe gjithashtu të jetë i mundur inspektimi i tyre gjatë transportit dhe në destinacion. Për produktet delikate si këpurdha, paketimi mund të bëhet për sasi më të vogla për njësi.

Produktet e pijeve duhet të ambalazhohen në kuti kartoni prej 6 njësi dhe ato të jenë të ndara brenda tyre me ndarëse kartoni ose polisterol për të siguruar gjatë transportit. Çdo kuti duhet të jetë e mbullur me ngjitës shirit/skotch në të katër faqet e kutisë.

Për ekspozimin e produkteve në stendat e panairit duhet të sigurohen shporta prej xunkthi artizanale të përshtatshme për këtë prezantim. Forma dhe modeli i shportave do të miratohet paraprakisht nga organizuesit e eventit.

3. Stafi teknik i kërkuar.

Kontraktori duhet të parashikojë montimin dhe çmontimin e skenës dhe të stendave reklamuese me staf teknik të specializuar duke përfshirë Arkitekt dhe Skenograf. Koha e asistencës të këtij stafi do përcaktohet nga kontraktori, por ata duhet të jenë prezent në kohën e montimit dhe çmontimit të skenës së panairit dhe stendave.

Kontraktori duhet të parashikojë në ofertë udhëtimin dhe akomodimin e stafit teknik për këtë aktivitet si dhe pagesën e stafit për shërbimin e parashikuar.

4. Logot dhe reklamimi i eventit.

Përveç materialeve reklamuese të kërkuara në tabelën më poshtë me sasi të përcaktuara, të gjitha produktet dhe paketimet që do paraqiten në event do kenë etiketën me logon e eventit dhe me siglën e DPPI. Modeli i etiketës që do përgatitet me letër ngjitëse do miratohet paraprakisht nga organizuesit e eventit.

Etiketat do përgatiten me madhësi të përshtatshme për produktet e veçanta që do ekspozohen dhe do përdoren në panair.

Etiketat do vendosen në të gjitha shishet e pijeve, në kavanozat e glikove, në arkat dhe kutitë e paketimeve, në shportat që do ekspozohen prodhimet si dhe në pjesën përpara/poshtë të kornizave që do përgatiten dhe shpërndahen gjatë eventit.

Kostua e etiketimit do jetë pjesë e ofertës së prodhimit dhe ambalazhimit të produkteve të listuara për organizimin e eventit.

Punonjësit e kontraktorit që do të marrin pjesë në organizimin e eventit dhe realizimin e punimeve në mjediset e panairit, duhet të jenë të pajisur me veshje që të kenë logon e panairit dhe të DPPI. Veshja e loguar mund të jetë bluzë ose jelek i loguar sipas specifikimit.

5. Transporti i materialeve të skenës dhe ushqimore.

Transporti i materialeve që janë të parashikuara për organizimin e panairit/eventit duhet të realizohet me kamion të dedikuar për këtë aktivitet. Të dhënat për peshën e materialeve në Tabelën më poshtë janë indikative.

Kontraktori duhet të llogariti me saktësi peshën dhe volumnin e materialeve të parashikuara për ndërtimin e skenës së eventit si dhe materiat ushqimore dhe pijet e parashikuara sipas listës. Të gjitha materialet e parashikuara, përfshirë edhe ato ushqimore duhet të transportohen të paketuara në arke dhe kuti të përshtatshme për të ruajtur cilësinë e kërkuar dhe të mos dëmtohen gjatë transportit.

Dokumentat e nevojshme për realizimin e transportit të materialeve, përfshirë edhe procedurat doganore duhet të kryhen paraprakisht për të mos krijuar vonesa gjatë udhëtimit dhe në pikat e kalimit të kufijve. DPPI do asistojë kontraktorin në rast nevojë për lehtësimin e këtyre procedurave.

Transporti i pajisjeve që janë të përcaktuara për prezantimin e produkteve në panair dhe ato për degustim, është e detyrueshme që të sigurohen dhe transportohen nga Shqipëria.

Nr.	Përshkrimi i Shërbimit	Specifikimet teknike	Njësia	Sasia
I	IMPLEMENTIM I INTERORIT TE SKENËS SË PANAIRIT NË GJENEVE			
	Qilim tradicional me motive shqiptare	Qilim tradicional me motive shqiptare 450x300	copë	1
	Elemente dekorative	Mdf 12mm, me lyerje te zeze me shkelqim. Do mbeshteten ne toke me njebazament melamine te zeze. Si element ne forme U, do te permbaje ndricim te fshehte shirit Led per te ndricuar sfondin. 160x10x250 175x10x250	copë	9
	Ekspozitore banak	Mdf 12mm, me lyerje te zeze me shkelqim. Me kanata te brendeshme me nje ndarje ne mes per magazinim ne trajte dollapi 150x65x90	Cope	4
	Dollap i mbyllur	Mdf 12mm, me lyerje te zeze me shkelqim. Me kanata te brendeshme me nje ndarje ne mes per magazinim ne trajte dollapi 180x40x40	Cope	2
	Raft metalik me 5 ndarje	Strukture metalike me profile hekuri 2x2, me lyerje ral 7021 Mat. 110x40x200	Cope	4
	Raft metalik me 2 Ndarje	Strukture metalike me profile hekuri 2x2, me lyerje ral 7021 Mat. I pajisur me nje tub per vendosje kremastresh. 110x40x200	Cope	2
	Panele me print per Sfond	Panele me printim adeziv sipas imazhit, mbeshtetje ne toke te lidhur bazamentin e elementeve dekorativ. Pa kapje ne tavan. 45m ²	Cope	1
II	PROMOVIMI PRODUKTEVE BUJQËSORE DHE USHQIMORE NËN SKEMAT E CILËSISË			
	PRODUKTET PËR DEGUSTIM			
1	Kumbulla e thatë e Shumbatit, Dibër		kg	10
2	Kërpudha e thatë,		kg	5

	Pukë			
3	Gliko Arre, Përmet	Kavanoza 200–250 gr	copë	163
4	Vaj Ulliri Valmi, Elbasan	Shishe 1 litër	litra	10
5	Qepa e Drishtit, Shkodër		kg	50
6	Molla e Dvoranit, Korçë		kg	60
7	Gështenja e Reçit, Shkodër		kg	20
8	Vera e Pulësit, Berat	Shishe 700 ml	cope	112
9	Raki Perla, Pogradec	Shishe 500 ml	cope	48
10	Raki Mani, Boboshtice	Shishe 500 ml	cope	48
III	TREGUESIT GJEOGRAFIKË-PRODHIMET			
1	Gliko e Përmetit	Kavanoza 200-250 gr	cope	300
2	Mjalti i Bedunicës	Kavanoza 120-150 gr	cope	300
3	Kërpudha e tharë e Pukës	Qese 100 gr	cope	300
4	Vaj Ulliri i Balmit	Shishe 200-250 ml	cope	300
IV	PËRGATITJA E RECETAVE PËR DEGUSTIM TGJ			
1	Mish me kumbulla	Sipas recetës në projekt	racione	80

	të thata të Shumbatit Dibër.			
2	Kërpudha Puke të skuqura me gjalpë.	Sipas recetës në projekt	racione	80
3	Byreçka me qepë Drishti dhe domate.	Sipas recetës në projekt	racione	80
4	Bukë me vaj Valmi dhe djathë e rigon.	Sipas recetës në projekt	racione	80
5	Kulaç me gështenja të Reçit dhe mjaltë gështenjash.	Sipas recetës në projekt	racione	80
6	Komposto molle Dvorani dhesallatë molle	Sipas recetës në projekt	racione	80
7	Gliko arre natyrale	Sipas recetës në projekt	racione	80
V	PRODUKTET PER PROMOVIM			
1	Korniza me xhublet	(6 modele te ndryshme) 25 x 35 cm përmasë e jashtme, sipas specifikimeve ne projekt	cope	600
2	Përgatitje kornizë xhubletë për drejtorin e përgjithshëm të WIPO Daren Tang	25 x 35 cm përmasë e jashtme	cope	1
VI	TRANSPORTI TIRANË-GJENEVË -TIRANË			
1	Transport i dedikuar i materialeve të Panairit Tiranë –	Transporti I produkteve ushqimore duhet të jetë ne kushte te pershtatshme per te ruajtur gjendjen fillestare produkti	kg	1 640

	Gjenevë.			
2	Transport i dedikuar i materialeve të Panairit Gjenevë - Tiranë.		kg	1 000
VII	PËRGATITJA E DEGUSTIMIT			
2	Pergatitja dhe sherbim catering nga resoranti tek WIPO		shërbim	1
VIII	KONSULETET E PANAIRIT			
1	Arkitekti (projektim+montim+çmotim skene) 7-13 Korrik 2025		shërbim	1
IX	MATERIALE PROMOVUESE PER PANAIRIN			
1	Broshura (anglisht) me Logon e eventit dhe DPPI.	Broshure me format te hapur A3, e mbyllur A5 me printim 4 ngjyra. Me plastifikim mat. Leter 150 g/m2. Printim me 4 ngjyra te personalizuar per treguesit gjeografik.	cope	1000
2	Receta ushqimesh	Te plastifikuara (anglisht) format A5, me logon e eventit dhe DPPI. E lidhur në formë blloku.	copë	1000
3	Spila metalike me flamurin e RSH. Shiko detajin model në Aneksin 1.	Shiko detajin model në Aneksin 1.	copë	700

4	Ftesa zyrtare për panairin	Të plastifikuara. (Anglisht/Shqip), me logon e panairit dhe DPPI. Teksti i Ftesës e gjeni në Aneksin 1	copë	200
5	Canta me logon e DPPI	Çanta lecke të personalizuar me qëndisje ose stamp		200
X	FOTOGRAF/VIDEOGRAF DHE IT PËR PANAIRIN			
1	Fotograf	Shërbimi konsiston ne 2(dy) ditët kryesore te panairit	shërbim	1
2	Videografer	Shërbimi konsiston ne 2(dy) ditët kryesore te panairit	shërbim	1
3	Teknik IT	Shërbimi konsiston ne 2(dy) ditët kryesore te panairit	shërbim	1
4	Koordinator eventit	Koordinator eventit gjate panairit	shërbim	1
	Ekspert ushqimor (Kuzhinier)	Ekspert ushqimor i pranishem gjate panairit per te supervizuar gatimin e recetave dhe per te bere shpjegimin e tyre gjate degustimit	Sherbim	1
XI	PREZANTIM I KULTURES DHE TRADITES			
1	Dy instrumentiste për eventin(Violinist)		ditë	1
2	Realizimi i nje video profesionale mbi promovimin e treguesve gjeografikë në RSH (3 min).	Detaje të përmbajtjes së videos jepen në Aneksin 1.	shërbim	1
3	Ingrediente shtese	Ingrediente shtese te nevojshem per realizimin e recetave te cilet do blihen ne Gjeneve (sasia sipas specifikave te recetave)	Sherbim	1

4	Paketime per produktet ushqimore	Sipas sasise	Sherbim	1
5	Shporta apo kontenitore per ekspozimin e ushqimeve		Sherbim	1
6	Etiketa me logon e eventit dhe siglen DPPI	Etiketa me logon e eventit dhe siglen DPPI per produktet ushqimore	Sherbim	1

Produktet ushqimore që do të përdoren për përgatitjen e recetave ushqimore të parashikuar në Projekt, mund të sigurohen edhe në tregun lokal – Zvicër, në vartësi të zgjedhjes dhe leverdisë së kontraktorit

Shenim: Vendi ku do te realizohet ky panair është në Gjenevë/Zvicër dhe gjithë mënyra e organizimit do të realizohet sipas specifikimeve dhe termave të referencës më sipër:

ANEKSI 1

1. Modeli i Spilēs metalike.



2. Modeli dhe Teksti i Ftesës zyrtare për panair.



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
DREJTORIA E PËRGJITHSHME E PRONËSISË INDUSTRIALE

DREJTORI I PËRGJITHSHËM I KOMANDUAR
JU FTON

TË NDJEKIM SË BASHKU

“Side Event Albanian GI’s and Traditional Cultural Expression”

Një mundësi e jashtëzakonshme për të promovuar
Shqipërinë në një tjetër dimension

E ENJTE 10 KORRIK

18:00

WIPO, GENEVE,
ZVICËR 2025

3. Shpjegime për përgatitjen e videos mbi promovimin e traguesve gjeografikë.

Në këtë pikë kontraktorit i kërkohet që të realizojë një video profesionale për të realizuar promovimin e treguesve gjeografikë të RSH.

Video duhet të jetë jo më e shkurtër se 3 min dhe me rezolucion 4K min.

Ideja bazë e videos është të realizojë pajme ajrore të Shqipërisë me filmime me dron duke bërë fillimisht një përshkrim të përgjithshëm të vendit dhe disa pikave kryesore turistike.

Video prezantuese duhet të fokusojë dhe të tregojë me detaje zonat e Tregusve Gjeografikë që janë prodhuesit e produkteve kryesore që do të ekspozohen në panair si Gliko e Përmetit, kërpudha e Pukës, vaji i ullirit të Balmit, Mjalti i Bedunicës etj.

Video duhet të shoqërohet me muzikë në sfond di dhe me shpjegimet e nevojshme audio në gjuhën Angleze.

Realizimi i prezantimit me video dhe taksti do konsultohen dhe aprovohen paraprakisht nga organizuesit e eventit

4. Modeli i recetave të gatimit për tu printuar.

SHIJE TË TERRITORIT DHE TRADITËS SHQIPTARE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Sekretariati i Shitës për Çështjet Ekonomike SECO



IGE | IPI

