

## SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

Nr	Emertimi	Njesia	Sasia	Cmimi	Vlera	Afati
1	buke	kg	10,640			Deri me 31/12/2017
2	qumesht	lit	12,000			Deri me 31/12/2017
3	mish vici	kg	3,500			Deri me 31/12/2017
4	sheqer	kg	450			Deri me 31/12/2017
5	oriz	kg	1,700			Deri me 31/12/2017
6	makarona	kg	1,700			Deri me 31/12/2017
7	vaj luledielli	lit	1,200			Deri me 31/12/2017
8	miell orizi	kg	10			Deri me 31/12/2017
9	miell gruri	kg	20			Deri me 31/12/2017
10	djathe	kg	1,800			Deri me 31/12/2017
11	recel	kg	100			Deri me 31/12/2017
12	salce	kg	70			Deri me 31/12/2017
13	kripe	kg	100			Deri me 31/12/2017
14	makarona supe	kg	700			Deri me 31/12/2017
15	veze	kokerr	45,000			Deri me 31/12/2017

16	fasule	kg	50		Deri me 31/12/2017
17	patate	kg	8,500		Deri me 31/12/2017
18	qepe e thate	kg	100		Deri me 31/12/2017
19	lakra	kg	50		Deri me 31/12/2017
20	purrinj	kg	100		Deri me 31/12/2017
21	karrota	kg	70		Deri me 31/12/2017
22	spinaq	kg	100		Deri me 31/12/2017
23	caj mali	kg	3		Deri me 31/12/2017
24	molla	kg	50		Deri me 31/12/2017
25	portokalla	kg	50		Deri me 31/12/2017
26	domate	kg	100		Deri me 31/12/2017
27	speca	kg	95		Deri me 31/12/2017
28	gjalp	kg	10		Deri me 31/12/2017
29	niseshte	kg	11		Deri me 31/12/2017
	<b>Vlera pa Tvsh</b>				

### **Makarona**

Te jene me ngjyre te bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj. Amballazhi ne pako 0.5 kg, letre ose plastmasi. Ne ambalazh te jene te shenuara data e prodhimit dhe ajo e skadences si dhe permbajtja ne gjuhen shqip.

### **Oriz**

Te jete me kokrra te shendosha, te plota, te pastra e pa myk. Ngjyra e bardhe. Era pa shije te tharte pa ere myku. Amballazhi ne pako 1kg, letre ose plastmasi. Ne ambalazh te jene te shenuara data e prodhimit dhe ajo e skadences si dhe permbajtja ne gjuhen shqip. Nuk lejohen demtues.

### **Makarona supe**

Te jene me ngjyre te bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj. Amballazhi ne pako 0.5 kg, letre ose plastmasi. Ne ambalazh te jene te shenuara data e prodhimit dhe ajo e skadences si dhe permbajtja ne gjuhen shqip.

### **Vaj ushqimor**

Ngjyra e verdhe ne te lehte. Era dhe shija karakteristike e vajit te lulediellit, pa ere e shije te huaj. Amballazhimi behet ne shishe plastike me kapacitet 1 liter. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj.

### **Sheqer**

Pluhur i perbere nga kristale te imta e te njellojta. Ngjyra e bardhe ne shkelqim. Me shije te embel pa ere te huaj, perdorim te njetrajtshem, te tretet plotesisht. Amballazhimi ne pako letre 1 kg dhe etiketuar.

### **Kripe ushqimore**

Te jete e cilesise se pare , e ambalazhuar ne pako 500 gr, e perbere nga kristale te imta e te njellojta. Ngjyra e bardhe me shkelqim, me shije karakteristike te kripur, pa ere te huaj, me perdorim te njetrajtshem, e tretshme plotesisht ne uje.

### **Salce domatesh**

Kerkohet salce domate e perpunuar me baze vetem domate , prodhim vendi ose i huaj. Malli te jete i amballazhuar ne kuti llamarine ose shishe. Kutia te jete e mbyllur hermetikisht dhe e mbeshtjelle me etikete te perkthyer ne gjuhen shqipe kur malli eshte i huaj. Permbajtja te jete salce dhe kripe. Ngjyra e salces te jete e kuqe e thelle.

### **Fasule**

Te jete me kokrra te shendosha e te plota me ngjyre te bardhe . Amballazhimi ne qese 1 kg.

### **Djathi**

Te kete pamje homogjene , forme te mire dhe pa lende te huaja. Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose te kondensuar. Djathi te kete kaluar periudhen e stazhionimit mbi 3

muaj. Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karakteristike e djathit te stazhionuar mire. Sasia e kripes te jete normale . Te jete i shoqeruar me flete analize.

### **Gjalp i fresket**

Te jete prodhim vendi me baze qumesht lope vendi , i fresket.

Te kete ngjyre te verdhe, karakteristike e gjalpfit te lopes.

Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karakteristike e gjalpfit jo te fresket.

Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale.

Paketimi te jete 500 gr.

Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit dhe datya e skadences si dhe orgjina e prodhimit te mallit.

Malli te shoqerohet me flete analize.

### **Qumesht i fresket**

Kerkohet qumesht lope. I ambalazhuar ne kuti kartoni 1 litershe ,I sterilizuar. Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit dhe data e skanedces si dhe orgjina e prodhimit te mallit. Perqindja e yndyres te jete 2.8%. Te jete i shoqeruar me flete analize.

### **Recel**

Te jete prej qershije, kumbulle ose fiku. Receli te jete i ambalazhuar ne vazo 1kg. Te jete i shoqeruar me flete analize. Etiketa te pershkruaj saktesisht daten e prodhimit dhe ate te skadimit.

### **Veze**

Vezet te jene prodhim vendi dhe te stampuara ku te dallohet qarte dt e prodhimit. Te jene te vendosura ne bikurina, te ambalazhuara ne kuti kartoni . Te jete i shoqeruar me flete analize.

### **Caj mali**

Te jete i cilesise se pare, i thare mire pa pjese te huaja.

### **Frutat (molla, portokalla)**

Kerkohet pa deformime,me pjekuri teknike te njejte,te shendosha,te pastra,te zhvilluara normalisht,pa ere e shije te huaja.

### **Patate**

Kerkohet cilesia e pare,te jete e plote,te forta,te pastra e te thata,jo jeshile,jo te mbira me ngjyre dhe me sytha. Kokrra te jete e pjekur. Duhet te jene te amballazhuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.

**Karrota** . Kerkohet cilesi e pare, e fresket , e njome, e paster me ngjyre petokalli et, e pa vyshkur dhe i lare me uje te paster.

### **Spinaq**

Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 (nje) kg. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, te fresketa dhe te pavyshkuara.

### **Lakra**

Kerkohet cilesia e pare,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura.

### **Speci**

Kerkohet cilesia e pare, te jene me forme e ngjyre te kultivarit, te fresketa, te pastra dhe me pjekuri natyrale. Pa demtime .

### **Oepe e thate**

Kerkohet cilesia e pare,te jete me pjekuri te plote,me cipe e bisht te thate,te shendosha e te plota,me ngjyre e forme tipike te kultivarit. Pa semundje.Nuk lejohen te ngrira,te kalbura e te mykura .

### **Domate**

Kerkohet domate e cilesise se pare,ku te jene te fresketa,me forme tipike te kultivarit,te plota,te pastra,te pa vrara,te pa shtypura,pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit,te pa prekura nga semundjet dhe demtuesit. Pjekuria duhet te jete normale,me ngjyre te kuqe,lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit.

### **Mishi vici:**

Mishi te jete me ngjyre roze dhe dhjami te jete me ngjyre te bardhe. Indi muskolor jo me shume se 50 -65 %,me fiye te holla deri ne 12 cm.Te jete i bute dhe elastik. Ne prerje te duket kompakt.Era te jete e kendshme,karakteristike e llojit. kocka te mos duket, pasi te jete e mbuluar nga mishi .Mishit te sillet I fresket .Mishi te jete muskulature e zhvilluar.Mishi te jete pjese kofshe.Mishit te jete me vulen e veterinerit. Mishi te jete I shoqeruar me flete analize .

### **Buka e grurit**

Do te prodhohet me miell rreze 75 %, i stazhinuar per nje periudhe prej 10-30 ditesh.Mielli duhet te jete i fresket, me ngjyre, ere, shije dhe lageshtire konforme standarteve perkatese te miellit me rreze 75 %. Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj.Te jete e prere ne riske e paketuar ne qese letre,e pjekur mire ,pa shije myku dhe e padeformuar.Cdo buke duhet te kete nje peshe prej 700 gr.

### **Purrinj**

Kerkohet cilesia e pare,te jete i fresket,i njome,i paster,me gjyre te bardhe e jeshile,i pa vyshkur.



Sasia e mallit që kërkohet:

<b>Nr</b>	<b>Emertimi</b>	<b>Njesia</b>	<b>Sasia</b>	<b>Cmimi</b>	<b>Vlera</b>	<b>Afati</b>
1	buke	kg	10,640			Deri me 31/12/2017
2	qumesht	lit	12,000			Deri me 31/12/2017
3	mish vici	kg	3,500			Deri me 31/12/2017
4	sheqer	kg	450			Deri me 31/12/2017

5	oriz	kg	1,700		Deri me 31/12/2017
6	makarona	kg	1,700		Deri me 31/12/2017
7	vaj luledielli	lit	1,200		Deri me 31/12/2017
8	miell orizi	kg	10		Deri me 31/12/2017
9	miell gruri	kg	20		Deri me 31/12/2017
10	djathe	kg	1,800		Deri me 31/12/2017
11	recel	kg	100		Deri me 31/12/2017
12	salce	kg	70		Deri me 31/12/2017
13	kripe	kg	100		Deri me 31/12/2017
14	makarona supe	kg	700		Deri me 31/12/2017
15	veze	kokerr	45,000		Deri me 31/12/2017
16	fasule	kg	50		Deri me 31/12/2017
17	patate	kg	8,500		Deri me 31/12/2017
18	qepe e thate	kg	100		Deri me 31/12/2017
19	lakra	kg	50		Deri me 31/12/2017
20	purrinj	kg	100		Deri me 31/12/2017
21	karrota	kg	70		Deri me 31/12/2017
22	spinaq	kg	100		Deri me 31/12/2017
23	caj mali	kg	3		Deri me 31/12/2017
24	molla	kg	50		Deri me 31/12/2017
25	portokalla	kg	50		Deri me 31/12/2017
26	domate	kg	100		Deri me 31/12/2017

27	speca	kg	95		Deri me 31/12/2017
28	gjalp	kg	10		Deri me 31/12/2017
29	niseshte	kg	11		Deri me 31/12/2017
	<b>Vlera pa Tvsh</b>				

Afatet e l vrimitt:

Nga data e lidhjes se kontrates e deri me 31.12.2017 sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.

