

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Specifikimet teknike jane te detyrueshme per ofertuesit.

Mospranimi i tyre eshte kusht skualifikues ne tender.

- PER ARTIKUJT E TE PERSHKRUARA NE LOT-e

Specifikimet teknike dhe pershkrimi i mallrave qe do te prokurohen jane pergatitur nga Autoriteti kontraktor , per te percaktuar sa me sakte dhe ne menyre sa me te plote objektin e prokurimit dhe per te krijuar kushte per nje procedure te paanshme dhe te hapur ndermjet gjithë kandidatëve .

Specifikimet teknike pershkruajne qarte kerkesat e autoritetit kontraktor ne lidhje ne cilesine , dimensionet , amballazhimin , marketimin dhe etiketimin e mallrave qe prokurohen.

Emertimin e plote, sasite njesia e matjes , per cdo artikull jane percaktuar sakte ne tabelat bashkangjitur qe do te plotesohen nga kandidatet .

Per Lot.Nr.1 : “ Blerje Ushqimore “

1-Te gjitha Ushqimet sipas listes te jete cilesia e I (Pare) te amballazhura .me date prodhimi dhe skadimi apo me flete analize laboratorike .

2- Furnitori apo transportuesi te pajiset me autorizim dhe me te drejt firme kur nuk zbatohen kushte e vendosura nga institucioni.

3.Furnizimi me ushqimore do te kryehet sipas kerkeses apo grafikut te hartuar per kete qellim.

4.Kur nuk zbatohen kushtet e mesiperme dhe me 3 proces-verbale gjate vitit do te nderprite furnizimi me firmen kontraktues.

Per Lot. Nr.2 “ Blerje Bulmeti “ Qumeshti

<u>Pamja e jashtme</u>	Leng i njellojte (homogjen) , pa lende te huaja qe duken e notojne, ose bien ne fund . Me rrjedhje te njellojte dhe pa nderprerje.
<u>Ngjyra .</u>	E bardhe e njellojte me nuance te lehte te verdhe .
<u>Shija dhe era .</u>	E kendshme , lehtesisht e embel , me shije te lehte zierje, pa shije dhe ere te huaj.

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE

Dendesia

Ne 20 ° C, jo me pak se 1 .029

Permbajtja e vndyres
Aciditeti
Mikroorganizma patogjene

Ne perqindje ± 0.1
Ne grade Tjorner , jo me shume se 20.
Nuk lejohen

DJATHE BAXHOJE STAZHONUAR

Cmimi i ofertes qe do te paraqitet nga secili konkurent duhet te perfshije :
Furnizimi me kete artikull do te jete vetem **DJATHE I BARDHE (FETE) BAXHOJE I STAZHONUAR**

TREGUESIT CILESORE

Pamja e jashtme

E formuar mire, e paster e pa njolla, lejohen plasaritje te lehta ne sipërfaqe. Ne prerje eshte e njellojte , e paster pa lende te huaja dhe me ngjyre te bardhe deri ne krem.

Forma

Prizem trekendesh me nje faqe anesore cilindrike

Shija dhe era

E kendeshme , specifike e djathit te bute , te stazhionuar , pa shije te hidhur e djegese dhe pa ere e shije te huaj .

Struktura dhe konsistenca

E lemuar , e bute dhe pa dallim shtresash

TREGUESIT FIZIKE – KIMIKE

Lageshtia ne perqindje jo me shume se : Per periudhen 1.05 deri ne 30.09 52
Per periudhen 1.10 deri ne 30.04 56.

Yndyra

Ne lendet e thata ne perqindje jo me pak se 50

Permbajtja e kripes

Duhet te jete 4 ± 1 .

Te gjithë treguesit e mesiperm jane per cilesine e pare , baxhoje te stazhionuar i prodhuar me qumesht lope .

Per Lot. Nr.3 “ Blerje Mishi “

Oferta qe do te paraqitet nga secili konkurent duhet te perfshije :
Furnizimi per artikullin e mesiperm do te jete vetem **MISH VICI CIL.PARE**

KERKESAT CILESORE

Cilesia e pare. Muskulatura eshte e zhvilluar mire . Kockat nuk duken. Ne vifat e vegjel mund te duken pak. Zgavra e legenit eshte e mbuluar me dhjame dhe veshkat jane te mbuluara me dhjame , ne jo me pak se 80 % te sipërfaqes.

Pamja e jashtme .

Sipërfaqja e mishit eshte e mbuluar me nje cipe te holle tharje.
Sipërfaqja e mishit pas prerjes eshte e laget dhe e ndritshme.
Sipërfaqja e mishit ne prerje eshte e laget dhe e ndritshme, lengu del me veshtiresi dhe eshte i tejdukshem.

- Ngjyra.** Ne siperfaqe ka ngjyre roze ne te kuqe . Ngjyra e dhjemit ne mishin e vicit eshte e bardhe.
- Konsistenca** E bute dhe elastike. Gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket menjehere.
- Era** E kendshme , nuk ka ere te llojit .
- Palca e kockave** Mbush te gjithë kanalin e palces se kockave, ngjyra eshte e verdhe.
- Lengu i mishit pas zierjes** I tejdukshem, aromatik , ne siperfaqe duken shtresa ose pika yndyre.
- Furnizimi me mish do te behet me trup te plote ose gjysma trupi .
- Trupi ndahet ne gjysma ne mes te vertebrave te shtylles kurrizore , duke lene ne njerën ane palcen e kurrizit. Organet e brendshme vecohen.
- Cdo parti e furnizuar (trup ose gjysëm trupi) duhet te mbaje vulen e veterinerit te zones ku tregtohet.
- Furnizimi me mish do te behet cdo 2-3 dite**

Per Lot.Nr.4 “ Blerje Perime “

- 1 – Te gjitha llojet e perimeve do te jene te cilesise se I (Pare) gjate gjithë vitit
- 2- Perimet te jene te fresketa , te pastra, te lara dhe jo te vyshkura, jo te prekura nga semundje,apo demtues te ndryshem, te kene parametra standarte si nga pamja dhe cilesia .
- 3- Patatja dhe qepa si artikuj te konsumit te perditshem te jene me madhesi kokerr me diameter jo me te vogel se 5 cm.
- 4- Furnitori apo transportuesi te pajiset me autorizim dhe me te drejt firme kur nuk zbatohen kushte e vendosura nga institucioni.
- 5.Furnizimi me perime do te kryehet sipas kerkeses apo grafikut te hartuar per kete qellim.
- 6.Kur nuk zbatohen kushtet e mesiperme dhe me 3 proces-verbale gjate vitit do te nderprite furnizimi me firmen kontraktues.
7. Furnizimi do te behet 3 (tre) dite ne jave.

Per Lot Nr. 5 . “ Blerje Buke Gruri “

- 1-Buka te jete me rreze mielli 75-80
- 2-Buka te jete e prodhuar brenda dites dhe te jete i garantuar brenda standarteve shterore
- 3-Buka te jete e prere dhe e futur ne qese plasmasi dhe te shoqerohet me flete analize .
- 4- Furnitori apo transportuesi te pajiset me autorizim dhe me te drejt firme kur nuk zbatohen kushte e vendosura nga institucioni.

5. Furnizimi me Buke do te kryhet cdo dite.

6.Kur nuk zbatohen kushtet e mesiperme dhe me 3 proces-verbale gjate vitit do te nderprite furnizimi me firmen kontraktues.

7.Buka ne cdo raste furnizimi te jete me kallep 1 Kg pa demtuar ciulesin, permasat,,teknologjin,amballazhimin.

Per plotesimin e treguesve te mesiperme do te kete kontrole me te shpeshta nga Drejtoria e Sherbimit Spitalore.

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet: Sipas Nevojave te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Mat

1	2	3	4	5	6
Nr	Përshkrimi i mallrave	Sasia	Çmimi Njësi	Çmimi Total	Afati 31.12.2017
1	Vaj	550 kg			
2	Sheqer	250 kg			
3	Oriz	750 kg			
4	Makarona	800 kg			
5	Veze	5100 kokrra			
6	Salce	190 kuti			
7	Kripe	85 pako			
8	Recel	45 kg			
9	Miell gruri	30 kg			
10	Caj	28 kg			
11	Vegete	35 kuti			
12	Biskota	20 kg			
	Çmimi Neto)				
	TVSH (%)				
	Çmimi Total				

Loti Nr.2 “Blerje Bulmeti”, me fond limit 720184 (shtateqind e njezet mije e njeqind e tetedhete e kater mije) leke pa tvsh

Nr	Përshkrimi i mallrave	Sasia	Çmimi Njësi	Çmimi Total	Afati 31.12.2017
1	Qumesht	4500 litra			
2	Djath	740 kg			
	Çmimi Neto)				
	TVSH (%)				
	Çmimi Total				

Loti Nr.3 “Blerje Mishi”, me fond limit 291600 (dyqind e nentedhete e nje mije e gjashteqind) leke pa tvsh.

Nr	Përshkrimi i mallrave	Sasia	Çmimi Njësi	Çmimi Total	Afati 31.12.2017
1	Blerje mish vici	450 kg			
	Çmimi Neto)				
	TVSH (%)				
	Çmimi Total				

Loti Nr. 4 “Blerje Perime“ me fond limit 251418 (dyqind e pesedhete e nje e katerqind e tetembedhete) leke pa tvsh.

Nr	Përshkrimi i mallrave	Sasia	Çmimi Njësi	Çmimi Total	Afati 31.12.2017
1	Patate	1300 kg			
2	Qepe e thate	900 kg			
3	Fasule	180 kg			
4	Presh	110 kg			
5	Laker	240 kg			
6	Domate	270 kg			
7	Speca	120 kg			
8	Patllixhan	130 kg			
9	Tranguj	70 kg			
10	Bishtaja	50 kg			
11	Bamje	80 kg			
12	Molle	40 kg			
13	Portokalle	40 kg			
	Çmimi Neto)				
	TVSH (%)				
	Çmimi Total				

Loti Nr.5 “Blerje Buke”, me fond limit 454750 (katerqind e pesedhete e kater mije e shtateqind e pesedhete) leke pa tvsh

Nr	Përshkrimi i mallrave	Sasia	Çmimi Njësi	Çmimi Total	Afati 31.12.2017
1	Buke gruri	5100 kg			
	Çmimi Neto)				
	TVSH (%)				

	Çmimi Total	
--	--------------------	--

Afatet e lëvrimit: **Levrimi i mallrave do te behet nga data e lidhjes se kontrates deri me 31.12.2017 dhe sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor ne magazinën e Drejtorise se Sherbimit Spitalore MAT me mjetet e furnizuesit.**

