

## SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

- Te gjitha ushqimet duhet te jene te cilesise shume te mire, me skadence mbi nje vit nga data e dorezimit te mallit ne magazine.

Specifikimi i Materialeve:

## . SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

( *Te artikujve ushqimore, buke, mish, perime& zarzavate etj* )

Nr	Te dhena specifike te mallit
1	<b>Sheqer:</b> te jete i perbere nga kristale te imta, pa copa te ngjeshura dhe lende te huaja, i etiketuar, sipas standartit shteteror dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
2	<b>Oriz:</b> Te jete cilesor, te jete me kokrra te shendosha, te pastra, te zhveshura teresisht nga levozha , pa shenja myku ose prishje. Ambalazhimi t e jete i paketuar ne pako 1 (nje) Kg, dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
3	<b>Makarona:</b> Te jene cilesore, te etiketuara sipas standartit shteteror. Te kete afatet e perdorimit dhe ambalazhimi te jete me pako 500 gr,te formave per supe si dhe makarona te gjata dhe te shkurtra per pilaf. me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
4	<b>Vaji vegjetal (gjelle) :</b> te jete nenprodukt luledielli, i kulluar, i rafinuar, te mos kete papasteri. Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 1 lit. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit..
5	<b>Fasulet :</b> Te jene cilesore me kokrra te shendosha dhe te pastruara mire te jene te paketuara ne pako 1 kg. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
6	<b>Miell gruri :</b> te jete cilesor , me Rreze 70-75 %, i bardhe, i paster, i etiketuar sipas standartit shteteror dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi te jete me pako 1 (nje) kg.
7	Thjerrezat : Te jene cilesore me kokrra te shendosha dhe te pastruara mire te jene te paketuara ne pako 1 kg. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
8	<b>Recel frutash: Te mos jete FIKU,</b> te jete cilesor, me ngjyre dhe shije karakteristike,i etiketuar sipas standartit shteteror. Te jete I ambalazhuar ne ene te mbyllura hermetikisht, jo me te medha se 1 kg, me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.Te jete I shoqeruar me flete analize nga AKU.
9	<b>Biskota :</b> te jene cilesore, me shije te mire, pa shenja myku ose prishje, te jene sipas standarteve shteterore, te ambalazhuara, <b>ne pako 50 g</b> me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
10	<b>Kripe industriale:</b> Cmimi te jepet per nje kg, duhet Te jete e bardhe, e imet, pa lageshtire, e jodizuar, ambalazhuar me pako 500 gr, ose 1 kg, te jete sipas standarteve shteterore me afat skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
11	<b>Mish vici :</b> Te jete i fresket, prodhim vendi. Mishi te jete i cilesise se pare, te jete i kulluar mire, nga pjese kofshe te vicit ,i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, me vule ne mish, me perqindje te ulet dhjami dhe Transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara nga inspektoriati Veterinar.
12	<b>Kofshe pule :</b> Te jete i fresket, prodhim vendi.

	Mishi te jete i cilesise se pare, i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, dhe Transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara nga inspektoriati Veterinar.
13	<b>Qumesht/ Kos:</b> Cmimi te jete per liter, Te jete lope, i fresket, i cilesise se pare, te jete i pasterizuar me permbajtjen e duhur te yndyrnave 1.5 % deri 2.5%, te kete shije dhe eren e kendshme, pa shije te hidhur dhe djegese te percaktuara ne standartet shteterore.. Ambalazhimi te sillet me shishe plastike me vellim 1 liter ose 1.5 liter , i mbyllur me kapak hermetik . Date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU. Transporti te behet me mjete te specializuara te shitesit ne oret e para te mengjesit.
14	<b>Gjalpe:</b> Te jete gjalp baxho, me shije te mire , pa lende te huaja ne perberje,cmimi i ofruar te jete per kg, i fresket, cilesor sipas standarteve , te jete i shoqeruar me flete analize nga AKU dhe te jete i shoqeruar me etiketen e firmes prodhuese ne ambalazh, dhe afatet kohore te perdorimit si dhe me date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU . Transporti te behet me mjete te mbuluara te destinuara per transport bulmeti.
15	<b>Djathe :</b> Cmimi I ofruar te jete per kg, te jete cilesor, I stazhionuar, te mos jete shume I kripur, pa njolla lende te huaj, te kete shije dhe ere te kendshme , pa shije te hidhur e djegese brenda kushteve teknike. Te jete I shoqeruar me flete analize nga AKU, dhe te kete etiketen e firmes prodhuese ne ambalazh. Afati I skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU- se.Transporti te behet me makina te mbuluara te destinuar per transport bulmeti.
16	<b>Vaj ulliri (BIDONA 1 LITROSH ):</b> te jete nenprodukti ullirit , me aciditet te ulet i kulluar, i rafinuar, te mos kete papasterti. Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 1 lit. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit..
17	<b>Vezet :</b> te jene pule, prodhim vendi, <b>cmimi I ofruar te jete per kokerr</b> , me keto cilesi: Te jene te fresketa ,te kene emrin e prodhuesit dhe te jete e shoqeruar me analizen e proves nga A.K.U. te kete te shenuar mbi levozhge kodin qe duhet te perkoje me kodin e vendosur ne fleten e analizes se A.K.U.
18	<b>Buke gruri :</b> Te jete mase homogjene e pjekur mire ne masen 1 kg, pa ere dhe shije te huaj , Cilesia do te jete sipas standarteve shteterore. Buka te dergohet per konsum 3 – 5 ore pas pjekjes. Rrezja e miellit te jete 70-75 %. Ambalazhimin te behet ne leter dhe e prere ne feta buke dhe te jete e shoqeruar me raport analize nga A.K.U.
19	<b>Perimet dhe zarzavatete tjera:</b> Te jene te cilesise se pare, te fresketa, te ambalazhuara ne menyre qe te mos demtohen gjate transportit.
20	<b>Mish vici i grire :</b> Te jete i fresket, prodhim vendi. Mishi te jete i cilesise se pare, te jete igrire dhe i kulluar mire,,i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, me vule mbi amabalazhin ne pako 1 kg , dhe Transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara nga inspektoriati Veterinar.
21	<b>Suko:</b> Te jete ne ambalzh qelqi me shije frutash me shije te mire cilesore .Ne tapen hermetike te jete e stampuar data e skadences mbi nje vit nga dt e furnizimit.
22	<b>Amita:</b> Ambalazhimi te sillet ne plastike e certifikuar TE CILESISE ISO: 9001 me vellim 250 ml , i mbyllur me kapak hermetik . Date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU.

23	<b>Piper:</b> Te jete I bluar imet ,te jete djeges, pa lageshtire ne ambalazh ( bustina 15 gr).
24	<b>Rigon:</b> Te jete I bluar imet ,te jete ere te karakteristike, pa lageshtire ne ambalazh ( bustina 100 gr).
25	<b>Uthull:</b> Te jete me ngjyren dhe eren karakteristike te uthulles. Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 330 ml. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit
26	<b>Leng limoni:</b> Te jete me karakteristike te limonit . Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 330 ml. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.
27	<b>Salce domateje :</b> Te jete nenprodukt I domates,me ngjyre te kuqe dhe e ngurte .Ambalazhi te jete ne ene metalike te zinguar 400 gr,
28	<b>Caj mali :</b> Te jete I cilesise se pare, I ndare ne tufa te vogla, te jete I paster nga papastertite dhe barishtet. I thare ne kushte te mira , me eren dhe shijen karakteristike te cajit te Malit. Te jete I ruajtur ne gjendje te thate pa lageshtire
29	<b>Mish vici grire :</b> Te jete i fresket, prodhim vendi. Mishi i grire te jete i cilesise se pare, te jete i kulluar mire, nga pjese kofshe te vicit ,i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, me vule ne mish, me perqindje te ulet dhjami dhe Transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara nga inspektoriati Veterinar
30	<b>Amita:</b> Ambalazhimi te sillet ne plastike e certifikuar TE CILESISE ISO: 9001 me 1 litroshe ml , i mbyllur me kapak hermetik . Date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU.

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

**Kolaudimi behet nga komisioni i ngarkuar per kete qellim me prezencen e dorezuesit te mallit, ne raste te mos permbushjes se kerkesave te percaktuara per cilesin do te mbahet procesverbale nga personat prezent dhe nga furnizuesi do te behet zevendesimi i mallit brenda dites per ato artikuj qe jan ditore ose per dy-tre dite per ato artikuj qe rezervohen ne magazine(ushqimet koloniale por jo buka)**

## SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

NR	PERSHKRIMI I MALLRAVE	NJESIA	SASIA
1	Buke GRURI	Kg	1600
2	Kos	litra	1800
3	Qumesht	litra	500
4	Veze	kokrra	3000
5	Sheqer	kg	120

6	Vaj VEGJETAL	litra	180
7	Oris	kg	250
8	Makarona	kg	220
9	Gjalpe	kg	100
10	Djathe	kg	120
11	Mish vici	kg	80
12	Kofshe pule	kg	150
13	Recel FRYTASH	kg	60
14	Fasule	kg	50
15	Thjerreza	kg	50
16	Miell GRURI	kg	50
17	Kripe INDUSTRIALE	kg	100
18	Patate	kg	250
19	Qepe	kg	220
20	Laker kokerr	kg	20
21	Barbunj	kg	40
22	Bamje	kg	30
23	Domate gjelle	kg	40
24	Karrota	kg	30
25	Speca	kg	40
26	Patellxhan	kg	50
27	Spinaq	kg	60
28	Hurdhra ( fishek me 6 cope)	cope	50
29	Piper( bustina 15 gr)	cope	70
30	Rigon (bustina 100gr)	cope	30
31	Majdanoz	tufa	100
32	Leng limoni bidon 330ml	cope	70
33	Uthull bidon 330 ml	cope	50
34	Salce domate e ngurte	cope	50
35	Vaj ulliri bidona 1 litr. )	litra	5
36	Caj mali	kg	6
37	Amita 250 ml	cope	50
38	Suko	cope	70
39	Biskota pako 150 gr	pako	40
40	Mish vici I grire	kg	50
41	Amita cilesore 1 (nje ) litroshe	cope	30

**Sasia e mallit do te jete ne menyre te detajuar ne formularin e ofertes**  
Ne pasqyren bashkelidhur DST

Afatet e lëvrimet:

Malli do te filloj te levrohet me nenshkrimin e kontrates me dy-tre parti per ushqimet koloniale ,dhe perdite ose nje here ne dy- tre dite per perime ,mish bulmet sipas porosise se spitalit,duke njoftuar 1-2 dite para entin prokurues.Perfundimi I levrimit eshte 31.12.2017

