

## SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

**Per te realizuar kontraten e furnizimi me artikujt e mesiper operatori ekonomik duhet te kete parasysh keto specifikime si me poshte:**

**BUKE;**Korja :e lemuar,pa flluska,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli.Me ngjyre te njellojte mjalti ne te kuqerremt.Tuli:mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme me pofre te shperndara ne menyre te njetrajtshme dhe pa gjurme mielli te pa brumosur.Kosinsisenca elastike me shtypje te lehte rikthehet ne gjendjen e pare ,jo I thermueshem dhe pa shtresa.Era dhe shija:e kendshme e bukes se pjekur mire.Pa ere e shije te hidhur,te tharte,myku ose te huaj.Nuk lejohet kercitje.Forma:e rregullt pa shtypje e deformime.Lendet e huaja:Te mos kete lende te huaja qe te prishi treguesit organoleptik.Treguesit e organit leptik,pa ere myky te tharte ose te huaj,lageshtira jo me shume se 40%,proziteti jo me pak se 70%.Transporti I bukes behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Lloji:Mish vici I fresket cilesia e pare;Kerkesat cilesore:Pamja e jashtme:siperfaqja e mishit eshte e mbuluar me nje cipe te holle te thate .Siperfaqja e mishit pas prerjes eshte e lagur dhe e ndritshme,lengu del me veshtiresi dhe eshte I tejdukshem.Tendinat jane te shndritshme elastike dhe te forta.Te mos kete lende te huaja qe prishin treguesit organoleptik.

Ngjyra:Mishi I vicit ka ngjyre roze e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre te kuqe dhe kau me ngjyre te kuqe te mbyllur.Ne prerje siperfaqja eshte e ndritshme,ngjyra e dhjamt eshte e bardhe tek kafshet e reja ndersa tek kafshet e rritura eshte e verdhe.Era:e kendshme,karakteristikat e llojit.Ambalazhimi dhe marketimi:Cdo gjysem trup e cerek damkoset me vulen e kontrollit veterinar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit.Cdo parti mishi shoqerohet me certificate veterinare..Tregetimi I mishit te fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha therjes ne vere ,ndersa ne dimer 12 ore.

**Mish pule cilesia e pare;**Cilesi e pare,shoqeruar me certificate veterinare te prodhuesit dhe analizen fiziko-kimike-periodike.Ngjyra:Ngjyra e mishit te jete e paster.Era:e kendshme,karakteristike e llojit.Ne siperfaqen e tij te mos kete pjese te demtuara ose te prishura.Te jete I pajisur me date skadence ne paketim.Malli te jete I ambalazhuar ne ambalazh plastic e mbeshtjelle me qetesi celofani,cdo njesi te jete etiketuar.Shenim:Prodhimet e mesiperme duhet te jene te kontrolluara e te vulosura me vulen e mjekut veterinary,te jene te siguruara nga semundja e “lopes se cmendur”,”bruceloza”etj.dhe semundjet e tjera infective,si gripi I shpendeve etj.

### **1.QUMESHT :**

Lloji:Te jete qumesht I fresket cilesia e pare.Ngjyra:E bardhe ne te verdhe e njellojte ne te gjithë siperfaqen.Era dhe shija:e kendshme karakteristike e qumeshtit.Pamja e jashtme:Homogjene ne te gjithë sasine e lengut.Ambalazhimi:Qumeshti te jete I amballazhuar ne kuti kartoni hermetike me afat perdorimi 7 dite,nga dita e marjes ne dorezim.Ne amballazhim te shenohen emri prodhuesit ,emertimi produktit,masa neto,data e

prodhimit,afati I perdorimit.Transporti:Do te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e bleresit.Dorzimi mallit:Do te behet prane magazines se bleresit me fature tatimore shitje.Malli te shoqerohet me flete analize.Verifikimi cilesor: Do te kryhet nepermjet kontrollit organo leptik dhe flete analizes.

## **2.Kos**

Stazh 1443-87;Lloji:te jete I fresket cilesia e pare.Ngjyra:Ebardhe ne te verdhe e njellojte ne te gjithë siperfaqen.Era dhe shija:E kendshme,karakteristike e kosit.Pamja e jashtme:homogjene ne te gjithë sasine e lengut.Amballazhimi: Te jete I amballazhuar ne kuti plastike , amballazhimi sipas kerkeses se autoritetit kontraktor.Ne amballazh te shenohet emri I prodhuesit,data e prodhimit,afati I perdorimit.Transporti:Do te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e bleresit.Dorzimi mallit:Do te behet prane magazinanes se bleresit me fature tatimore shitje.Malli te shoqerohet me flete analize.Verifikimi cilesor:Dote kryhet nepermjet kontrollit organo leptik dhe flete analizes.

**3.GJALPE:STASH1455-87.Lloji:Te jete gjalpe I fresket cilesia e pare.Pamja:E** njetrajtshme,pa shtresa ne prerje,me siperfaqe te shndritshme pa pika uji dhe mbeturina dhalli.Ngjyra Krem deri ne te verdhe te celur.Era dhe shija;Te kete ere dhe shije karakteristike te gjalpit pe ere dhe shije te huaj.Konsistenca Ne temperature 10-12 grade te jete gjysem I forte.Data prodhimit/Data skadimit/Transporti Do te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e bleresit.Dorzimi I mallit Do te behet prane magazines se bleresit me fature tat.shitj.

**2.MAKARONA:STASH 1170-87/Lloji Makarona te thjeshta./Treguesit Organo-**shqisor:/Forma forme te gjatame gjat,30 cm nr 6.Pamja:Te jene me forme te rregullt,te plota,me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashpra, mbas zierjes te jene elastike,te mos qullosten,te mos cahen e te mos krijojne shkume./Ngjyra:e bardhe me nuance te verdhe./Era dhe shija: E mire karakteristike e makaronave ,pa shije te hidhur,te tharte,te mykur dhe cfaredo ere dhe shije tjeter te huaj.

Amballazhimi:Makaronat te jene te amballazhuara ne mase 0.5kg,te paketuara ne kuti kartoni.Etiketa duhet te fiksohet qe te mos shkeputet.Shenimet duhet te jene te qarta e lehtesisht te lexueshme.Emri prodhuesit duhet te jete I dallueshem./Markerimi:Emertimi I prodhuesit/Emri produktit/Pesha neto/Data prodhimit/Data skadimit/Transporti:Te behet me mjeket e shitesit deri ne magazinat e bleresit./Dorzimi I mallit:Do te behet prane magazines se bleresit me fature tatimore shitje./

**3.VAJ USHQIMOR;STASH 203-2002/Lloji:Vaj ushqimor luledielli I rafinuar/Treguesit** Organo-shqisor/Pamja:Leng vajor I qarte pa depozitime/Ngjyra: e verdhe e lehte..Era dhe shija:Karakteristike e vajit te lulediellit,pa shije dhe ere te huaj te ranciduar./AmballazhimI:Vaji te jete I amballazhuar ne shishe plastike me vellim 1-5 litra me tape plastike me vidhezim te kapsuluara me shirit PVC me stampen perkatese,te sistemuara ne kuti kartoni./Etiketa duhet te jete e fiksuar./Markerimi:/-Emertimi produktit.' -Emri prodhuesit/-Lenda e pare per prodhimin/-Data e prodhimit./-Data e skadimit./Transporti:Te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e bleresit./Dorzimi I mallit:Do te behet prane magazines se bleresit me fature tat.shitje.

**4.SHEQER ;STASH 1413-87.Lloji :Sheqer/Treguesit organo-shqisor/Pamja:pluhur I paster I** perbere nga kristale te imeta dhe te njellojta,pa copa sheqeri te ngjeshura ose lende te huaja.Te jete I thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.Ngjyra:E bardhe dhe me shkelqim/Era dhe shija:Shije te embel,pa shije dhe ere te huaj/Tretshmeria:Tretet plotesisht ne uje,tretesira eshte etejdukshme dhe pa ngjyre/Amballazhimi:Sheqeri te jete I amballazhuar ne pako 1 kg.Etiketa duhet te jete e stampuar ne amballazhim.Shenimet duhet te jene te qarta e te lexueshme.Markerimi:-Emertimi prodhuesit/-Emri produktit/-Pesha neto/-Data prodhimit./-Data skadimit./Transporti:Do te behet me mjetet e shitesit, deri ne magazinat e bleresit./Dorzimi I mallit:Do te behet prane magazines se bleresit me fat.tat.shitje.

**5.KRIPE; STASH:1656-/87./Lloji:Te jete kripe e bardhe ushqimore e perpunuar dhe e bluar** per perdorim ne kuzhine,e jodizuar cilesia e pare./Treguesit organo-shqisor./Pamja:Kripe me

mase kokrrizore ne ngjyre te bardhe./Era dhe shija:te kete ere dhe shije normale,pa ere dhe shije te huaj./Amballazhimi:Te jete I amallazhuar me qese 0.5kg.Dorezimi I mallit:Do te behet prane magazines se blesit me fature tat.shitje./Amballazhimi:Kripa te jete e amballazhuar ne qeska 0.5kg ne amballazh te jene shenuar emery I prodhuesit,lloji I prodhimit,data prodhimit,masa neto.Transporti:Te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e blesit./

**6.SALCE;** STASH1429-87/Lloji:Salce domate cilesia e pare./Era dhe shija:Te kete ere dhe shije normale te salces domates pa ere dhe shije te huaj.Pamja:mase e njetrajtshme jo fibroze.Ngjyra:E kuqe intensive karakteristike e salces.Amballazhimi:te jete e amballazhuar ne kuti metalike me mase 1 kgderi ne 5 kg.Ne amballazh te jene te shenuar emri prodhuesit,data e tij,masa neto.Dorezimi I mallit:Do te behet prane magazines se blesit me fat.tat.shitje.Transporti:Te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e blesit.

7.Recel frutash,kumbulle/qershie ; Amballazhimi te jete me amaballazh plastic me mase 5 kg.Ne amballazh te vendoset etiketa ku shenohen ndermarja prodhuese,lloji,data e prodhimit/Era dhe shija te kete ere dhe shije normale pa ere myku ose shije tjeter te huaj,te tharte /Dorezimi imallit do te behet prane magazines se blesit me ftsh/TransportiTe behet me mjetet e shitesit derine magazinat

#### **1.VEZE:**

STASH 1515-85;Lloji:VEZE PULE/Pamja e jashtme:E paster,pa plasje,lejohen ndotje te lehta/E bardha e vezes:e dendur,e kulluar,e paster dhe pa njolla gjaku/Everdhja e vezes:Kompakte e ndodhur ne pozicionin qendror pak e levizhme.Etiketimi:Te jene te vulosura ne siperfaqe me vulen perkatese te prodhuesit/Era dhe shija Pa ere dhe shije te huaj/Masa Jo me pak se 40gr/Amballazhimi te jene te vendosura ne bikurina e te sistemuara ne arka kartoni./Dorezimi I mallit:Do te behet prane magazines se blesit me fat.tat.shitje./Transporti te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e blesit

**FASULE;** STASH 1743-87/Lloji:Fasule te that ate bardha. Treguesit organoleptik(shqisor)/Pamja e jashtme te jene kokrra te plota,te shendosha,me formed he madhesi mesatare sipas llojit./Era dhe shija:Pa ere myku ose cfaredo ere tjeter te huaj,pas zierjes te kete kendshme,pa shije te hidhur ose cfaredo shije tjeter.Ngjyra e bardhe/Amballazhimi:Fasulet te jene te amballazhuara ne thase te paster,te thate.te dizinfektuar dhe pa ere te huaj.Thaset te jene standart 50kg.Etiketa duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi.Shenimet duhet te jene te dukshme dhe lehtesisht te lexueshme.Emri I produktit duhet te bjere ne sy ne pamje te pare.Markerimi:Emertimi prodhuesit/Emri produktit/Pesha neto/Data e prodhimit/Data e skadimit/Transporti Do te behet me mjetet e shitesit deri ne magazinat e blesit./Dorezimi I mallitDo te behet prane magazines se blesit me fature tat.shitje.

**3.PATATE/;**STASH1729-88/Lioji Patate verore e dimerore/Pjekuria Kokrra te pjekura/Pamja e jashtmeTe jene te plota,te forta,te pastra,te thata,jo jeshile,jo te mbira me sytha.Nuk lejohen jeshile,te vyshkuar,te mbira,te cara./Amballazhimi Te jene te amballazhuara ne thase te paste rose rrjeta plastike me peshe deri ne 50 kg./Transporti Do te behet me mjetet e shitesit ne kushte te mira higjeno sanitare/Verifikimi cilesor Do te behet nepermjet kontrollit organo shqisor te mallit.Madhesia e kokrras Per veroret mbi 4 cm dhe per dimroret mbi 5cm

**4.Qepe e thate** Pamja e jashtme Me pjekuri te plote ,me cipe bisht te thate ,te shendosha e te plota me ngjyre e forme tipike te kultivarit me gjatesi te bishtit deri 7 cm.Madhesia e kokrras –Per ovalet 4-8cm -per te tjerat 5-10cm/Nuk lejohen te ngrira,te kalbura,te mykura me semundje./Amballazhimi te jene te amballazhuara ne vargje,thase ose rrjeta plastike./Transporti Te behet me mjetet e shitesit/Verifikimi cilesor:Te behet nepermjet kontrollit organo-leptik

**5.PERIME:**(domate,specat,tranquaj,bizele,patellxhan,presh,lakerr,sallate jeshile,spinaq,bamje,etj)

a.Domate:Stash 1726-88,1799-88/Lloji:Domate per treg cilesia e pare/Pamja e jashtme:Te fresketa me forme tipike te kultivarit,te plota,te pastra,te pavarura,te pashtypura,pakalbje,pa njolla,te paprekura nga semundjet dhe demtuesit.Pjekuria dhe ngjyra:Me pjekuri normale,me ngjyre te kuqe,lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit.Nuk lejohen domate te tejpkjeka, te zbutura e te vyshkura.Demtime e semundje:Nuk lejohen/Madhësia e kokrës:Per te mesmet 5 cm(diameter gjerësor)Per te vonat 7 cm,Kumbullore gjat.5 cm/b.Speca stash1756-88/Lloji:spec per treg cilesia e pare/Pamja e jashtme:Me ngjyre e forme tipike te kultivarit ,te fresketa,te pastra dhe me pjekuri teknike.DemtimeTe shtypura,te gervishtura jo me shume se 3%/Shija:Karakteristike e kultivarit,lejohet shije djegese e lehte.Nuk lejohet perzierje e specave djegese me ato te tjere.Gjatesia:Per te gjatat mbi 10 cm.Per te rrumbullaktat mbi 7 cm/c.Bizele kokerr:Stash 1713-88/Lloji:Bizele per treg cilesia e pare/Pamja e jashtme:te njoma,te fresketa,te pastra,te pacara,me ngjyre te kultivarit,me pjekuri teknike dhe madhesi normale te kultivarit/Demtime mekanike:Njolla ndryshku,ndezeje e kalbje nuk lejohen.d.Presh:stash 1759-88/Lloji:Presh per treg cilesia e pare/Pamja e jashtme:I fresket,I paster,I njome,me ngjyre te bardhe,I pavyskur dhe I lare me uje te pijshem/Demtime e semundje:Nuk lejohen/

**4.DJATHE I BARDHE ; STASH 1492-87..**/Lloji:Djathe I bardhe gjysem I forte cilesia e pare.Pamja e jashtme:E paster dhe pa te meta ne siperfaqe,ne perje duken sytha teknike.Era dhe shija:Te kete ere dhe shije te kendshme karakteristike e djathit te stazhionuar,pa shije te hidhur dhe arome te huaj.Forma dhe masa:Forme sektori,kubi,paralelopipedi.Masa 3-4 kg/Konsistenca:E lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.Te mos thermohet gjate prerjes ne racione te vogla deri ne 40 gr./Ngjyra e bardhe ne krem/Amballazhimi Te jete I amballazhuar ne fuci kauçuku deri 50 kg te zhytur teresisht ne shellire me permbajtje 10-14%kripe. Ne amballazhim te shenohen emri I prodhuesit,emertimi produktit,masa neto,data e prodhimit,data e skadences.Transporti:Do te behet me mjetet e shitesit/Dorezimi I mallit:Do te behet prane magazines se blesesit me fature tat.shitje.Malli te shoqerohet me certificate analize.Verifikimi cilesor.Do te behet nepermjet kontrollit organo leptik dhe fl.analizes

**1.ORIZ;**STASH 1738-87 ose 1738-84,1451-85/Lloji Orizi I zhveshur cilesia e pare/Treguesit organo-shqisor/Pamja:Te jene kokrra te pastra,te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit,pa shenja myku ose prishje/Ngjyra E bardhe,te lejohen kokrra me nuance ne ngjyre te kuqe ose te verdhe./Era dhe shija:Karakteristike e orizit te shendoshe ,pa shije te tharte,te hidhur,pa ere myku dhe cfaredo ere tjeter te huaj.Nuk lejohen demtues hambari,lende minerale,kokrra te pazhvilluara ose te mykura.Amballazhimi:Orizi te jete I amballazhuar ne qese nje kg.Etiketa e produktit duhet te jete stampuar ne amballazhimin e orizit.Markerimi./Emertimi prodhuesit./Emri produktit./Pesha neto./Transporti I perimeve:Behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtime e fatore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.Furnizimi me qumesht,veze dhe perime te behet cdo dite.Furnizimi me produktet e tjere te behet sipas kerkeses se autoritetit kontraktues.

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

## SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

nr	Emertimi I artikullit	njesia	Sasia 2017
----	-----------------------	--------	------------

1	amita e vogel	cop	750	
2	Vaj gjelle	litra	920	
3	Vaj ulliri	litra	35	
4	oriz	kg	1500	
5	Makarona	kg	1150	
6	Sheqer	kg	480	
7	Recel	kg	30	
8	Gjalp	kg	305	
9	Salce	kg	245	
10	Caj mali	kg	5	
11	Niseshte	kg	15	
12	Miell gruri	kg	10	
13	Fasule	kg	185	
14	Piper I zi 50gr	pako	25	
15	Sode buke 100 gr	pako	5	
16	Ereza 50gr	pako	7	
17	kripe	kg	180	
18	Uthull 250 ml	cop	30	
19	Leng limoni 250 ml	cop	30	

### USHQIME BLEKTORALE

1	Mish vici	kg	730	
2	kofsha pule pule	kg	1100	
3	Djath I bardhe	kg	700	
4	Veze	kokrra	18800	
5	Djath Kackavall	kg	208	
6	Qumesht	litra	4700	
7	Kos	litra	4900	

### PERIME

1	Patate	kg	1700	
2	Qepe	kg	400	
3	Presh	kg	200	
4	koke laker	kg	100	
5	Spinaq	kg	170	
6	Karrota	kg	60	
7	Domate	kg	60	
8	Majdanoz	duar	300	
9	Tranguj	kg	60	
10	Barbunja	kg	300	
11	Bizele	kg	150	
12	Qepe e njome	kg	150	
13	Speca	kg	300	
14	Kunguj	kg	250	

15	Hudhra	kg	5	
16	Paterxhane	kg	300	
17	Bamje	kg	200	
18	Mandarina	kg	120	
19	Molle	kg	120	
20	Portokalle	kg	120	

**BUKE**

1	Buke	kg	4600	
---	------	----	------	--

Afatet e lëvrimit: nga nënshkrimi I kontrates deri me 31 .12.2017

