

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

Te gjitha mallrat ushqimore te jene brenda parametrave dhe standarteve te miratuara nga Ministria e Bujqesise dhe e Ushqimit si me poshte:

Loti 1 – Ushqime koloniale

Orizi te jete me treguesit shqisor: Pamja kokrra te shendosha, te plota, te pastra e pa myk. Ngjyra e bardhe. Era pa shije te tharte pa ere myku. Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 15 %, kokrra te thyera deri ne 12%, lende te huaja deri ne 0.4 %, kokrra te verdha deri ne 4%. Nuk lejohen demtues. Amballazhi ne pako 1 kg, letre ose plastmasi ose ne thase lini ose plastmasi 50 kg.

Makaronat te jene me treguesit shqisor: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj. Treguesit fiziko – kimik: lageshtira deri ne 13 %, aciditeti jo me shume se 0.16 %, rritja e volumit jo me pak se dy here. Nuk lejohen demtues. Mielli i stazhionuar jo me pak se 15 dite, i sigur 100%, nuk lejohen demtues. Amballazhimi: ne pako 0.5 ose 1 kg, i etiketuar sipas standartit dhe te futura ne kuti kartoni.

Vaji ushqimor te jete sipas standart shteteror 203: 2003. Treguesit fiziko-kimik: Dendesia relative ne 20 grade.C/ uje ne 20 grde.C 0.918-0.923. Numri i refraksionit 1.461-1.468. Numri i sapunifikimit 188-194. Treguesi i jodit 118-141. Treguesi i cilesise: Ngjyra e verdhe ne te lehte. Era dhe shija karakteristike e vajit te lulediellit, pa ere e shije te huaj. Numri i peroksideve: Jo me shume se 10 mek O2 aktiv / kg vaj. Numri i aciditetit: jo me shume se 0.4 mg KOH gr vaj. Shmangia ne vellim deri ne 1%. Kontaminuesit jo me shume se : lende te patretshme 0.05%. Permbajtja e sapuneve 0.005%. Lende fluturuese, ne 105 grade c 0.2. Amballazhimi dhe etiketimi: Amballazhimi behet ne shishe plastike me kapacitet 1 liter. Mbi cdo amballazh **vendoset etiketa per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj. Etiketimi behet sipas legjislacionit ne fuqi.**

Sheqeri duhet te jete me treguesit fiziko-kimik: Sheqer i paster 99.6%, hiri deri 0.07%, lageshtira deri ne 0.16 %. Pamja: pluhur i perbere nga kristale te imta e te njellojta. Ngjyra: i bardhe ne shkelqim. Treguesit shqisor: i derdhur i thate, me shije te embel pa ere te huaj, perdorim te njetrajtshem, te tretet plotesisht. Amballazhimi ne pako letre 1 kg ose thase lini ose plastmasi 50 kg dhe etiketuar sipas standartit ne fuqi.

Kripa duhet te jete e cilesise se pare e jodizuar, e amballazhuar ne pako 0.5 deri 1 kg. Pamja: mase e perhedhur dhe e perbere nga kristale te imta e te njellojta. Ngjyra: e bardhe me shkelqim. Treguesit shqisor: me shije karakteristike te kripur, pa ere te huaj, me perdorim te njetrajtshem, e treteshme plotesisht ne uje.

Salca duhet te jete e perpunuar me baze vetem domate, prodhim vendi ose i huaj. Malli te jete i amballazhuar ne kuti llamarine ose qelqi 500 gr. 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. Perberja e mases te jete homogjene dhe me 18 -20 % lende e thate. Nuk lejohen perberes te tjere dhe lende te huaja.

Ngjyra e salces te jete e kuqe e thelle. Shija te jete e embel pa shume aciditet. Aroma te jete e kendeshme ne perputhje me aromen e domates se fresket karakteristike e llojit. Ne etikete te jete shenuar qarte firma prodhuese dhe ajo tregtuese. Kapaku te jete i mbyllur hemetikisht dhe me afatin e skadences. Nuk lejohet me afat perdorimi me shume se nje vit.

Recel frutash (jo fiku), kokerr, i ambalazhuar me ene hermetike dhe pa papasterti, duhet te jene sipas standartit shteteror te ambalazhuara ne vazo 450 gr. me etiketim te rregullt ku te lexohet qarte prodhuesi, data e prodhimit, skadencia ku afati i skadences te jete mbi 9 muaj nga data e furnizimit, si dhe pambajtja e tyre.

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit.

Loti 2 – Veze , perime e fruta

Qumeshti

duhet te jete brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Qumeshti te jete prodhuar brenda dites mundesisht nga mjelja e pare ne mengjes pasi dhe konsumi do te jete ditor. Qumeshti te kete karakteritikat tipike te qumeshtit i cili ka ngjyre pak te verdhe, pa perberes te huaj dhe papasterti te tjera, i kulluar dhe me perqindje yndyre deri ne 2%, aciditet 17 – 19, ngarkesa mikrobike 1 – 2 milion / 1 ml, mbetja e thate 10 – 12. Transporti do te kryhet ne ene plastike te standartit shteteror. Qumeshti duhet te jete i prodhuar e grumbulluar brenda kushteve standarte higjenike te Ministrise se Bujqesise dhe Ministrise se Shendetsise. Furnizimi do te jete ditor sipas kerkeseve te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Sarande dhe ne funksion te nevojave te saj.

Prodhimi te jete i shoqeruar me **certifikate te analizes te bere nga laboratorit veterinar.**

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit nga ora 07⁰⁰ – 08⁰⁰.

Veze

duhet te jene sipas standartit shteteror 4N/ECE 42 te vitit 2001. Vezet te jene prodhim **vendi dhe te stampuara ku te dallohet qarte origjina e mallit.** Te jene te vendosura ne bikurina, te ambalazhuara ne kuti kartoni ku te jete etiketuar prodhuesi, data e prodhimit dhe te jene te vulosura nga prodhuesi mbi cdo kuti. Vezet duhet te kene nje afat skadence nga data e prodhimit vetem 15 dite. Te jene me peshe 50 deri 70 gr per koker.

Perimet :

Bamja: Kerkohen te jene te fresketa, te shendosha, te pastra, me fije normale per kultivarin dhe fara qe duket lehte, me forme te drejte, lehtesisht te deformuar. Forma te jete e nje prizmi shumekendesh qe ngushtohet ne maje, **te pa drunjezuar e pa fije.** Gjatesia e cilesise se pare per bamjen frutshkurter te jete deri ne 6 cm dhe per ate frutgjate te jete deri ne 8 cm. Lejohet deri ne 5 % te partise me vyshkje te lehte. Nuk lejohet me semundje e demtues. Ngjyra te jete tipike per kultivarin. Fruti

te jete i bute, me fara te vogla ne fazen e qumeshtit. Lejohet me fruta te tejppjekura deri ne masen 2% per cilesine e pare.

Domate : Kerkohet domate e cilesise se pare, 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 diegia e diellit, te pa prekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe te pa lagura. Pjekuria duhet te jete normale, me ngjyre te kuqe, lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate te tejppjekura, te zbutura e te vyshkura. Demtime e semundje nuk lejohen. Te plasura e te vrara lehtesisht per llojet e mesme e te vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lengu. Madhesia e kokrres te jete :Per te hershmet 3-4 cm. Per te mesmet e te vonat 7 cm.

Patellxhan : kerkohet cilesia e pare, te jene te fresket, te paster, me siperfaqje te lemuar, me ngjyre te zeze ne manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca te dobeta manushaqe, te pa vyshkura. Demtime te ndryshme e semundje nuk lejohen. Per te gjatet kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe gjatesia 15-20 cm. Gjatesia e bishtit te jete jo me shume se 4 cm.

Qepe e hudhra te njome : Kerkohen cilesia e pare, te jene te njoma, te fresketa, te pastra, te lara me uje te pijshem, me ngjyre jeshile te gjetheve, e pa çara, te pa vyshkura e pa karabush. Diametri i kercellit te jete mbi 1.5 cm. Gjatesia e tufes te jete pa kufizim dhe me bishta te pa prera. Sistemi rrenjor te jete deri ne 1 cm. Demtime mekanike nuk lejohen.

Gjethe te verdha e te lagura, karabushe te medhenj, te gjate e te kalbur nuk lejohen.

Qepe 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 dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm. Madhesia e kokrres per ovalet te jete nga 48 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm. Lejohen jo me shume se 1% e partise me demtime te lehta dhe 1 % lende te huaja. Me semundje nuk lejohen. Te ngrira, te kalbura e te mykura nuk lejohen.

Speci : Kerkohet cilesia e pare, te jene me forme e ngjyre te kultivarit, te fresketa, te pastra dhe me pjekuri natyrale. Lejohen demtime jo me shume se 3 %. Shija te jete karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegese e lehte. Nuk lejohet perzierja e specave djeges me ato jo djeges. Gjatesia te jete per te gjatat mbi 10 cm dhe per te rrumbullaktat mbi 7 cm.

Lakra : Kerkohet cilesia e pare, te jene te zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lakra te pa ngjeshura deri ne 5 % te partise. Te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera, te lidhura me koçanin i cili te jete deri ne 2.5 cm. Lejohen deri ne 5 % e partise me demtime te lehta mekanike, te çara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen. Pesha e kokrres te jete jo me pak se 1 kg per lakren e hershme dhe per pjekje te mesme e te vona jo me pak se 1.5 kg.

Preshi : Kerkohet cilesia e pare, te jete i fresket, i njome, i paster, me gjyre te bardhe e jeshile, i pa vyshkur dhe i lare me uje te pijshem. Diametri ne pjesen me te trashe te jete mbi 2.5-3.5 cm. Gjatesia e kercellit te jete 25-45 cm. Gjatesia e gjethit nga rozeta te jete jo me shume se 20 cm. Sistemi rrenjor te jete jo me shume se 0.5 cm. Demtime dhe semundje nuk lejohen.

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 nje kg. Me rrenje te prera, gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm, te mos kete prani te barerave te tjera, gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 20 cm., gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

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 tipike te kultivarit. Kokrra te jete e pjekur. Madhesia e kokrres te jete per pataten dimerore mbi 5 cm dhe per ato verore mbi 4 cm. Nuk lejohen te gjelbera, te vyshkura, te mbira, te çara e te prera, te kalbura,

zgjebe ne plage, njolla boje hiri e ndryshku, demtime nga krimbi, demtime nga dosa dhe te papastruara nga dherat. Duhet te jene te amballazhuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.etj.

Frutat:

Dardha : Kerkohet cilesia e pare,me zhvillim normal,te shendosha,me ngjyre karakteristike te kultivarit,me pjekuri teknike dhe me bisht. Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata. Demtime mekanike,lejohen deri ne 5 % te partise se mallit. Nuk lejohet te jene me semundje. Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Molla :Kerkohet cilesia e pare, me forme, ngjyre e shije te kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike te njejte, te shendosha, te pastra, te zhvilluara normalisht, pa ere e shije te huaja. Lejohen edhe kokrra pa bisht,por pa difekte rreth bishtit. Madhesia e kokrres te jete jo me pak se 60 mm ne prerje ne gjatesi. Demtime te ndryshme mekanike lejohen deri ne dy njolla jo te zeza,te vogla,te lehta per kokerr. Nuk lejohen te krimbura. Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen. Gunga, njolla ne lekure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres lejohet deri ne ¼ e siperfaqes se frutit.

Rrushi : Kerkohet cilesi e pare, veshuli me dendesi tipike te kultivarit. Lejohen veshul te vegjel qe permbajne jo me pak se 10 kokrra, por te mos kalojne 5 % te partise. Kokrrat te jene te fresketa me zhvillim normal, pjekuri te plote, me cilesi te shendoshe e te paster. Nuk lejohen demtime mekanikedhe kokrra te skuqura. Permbajtja e sheqerit te jete 14-16 sipas llojit te varietetit. Nuk lejohen lende te huaja. Nuk lejohen kokrra te mykura e te kalbura,te fermentuara dhe te thara.

Pjeshka : Kerkohet cilesia e pare, kokrra tejete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta, me shije te embel dhe ere kerakteristike te kultivarit. Te jete me pjekuri te plote teknike. Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm. Demtime te lehta mekanike nuk lejohen. Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %. Nuk lejohen te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja.

Portokalli : Kerkohet cilesi e pare, i fresket,me zhvillim normal, te shendoshe e me bisht. Pra dhe mbas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, perkatesisht 5 & 20 %,me pjekuri teknike te plote. Ngjyra te jete karakteristike e kultivarit, e verdhe ne portokalli, me ere karakteristike dhe shije te embel ne te athet, pa shije te hidhur. Madhesia e kokrres te jete jo me pak se 70 mm. Demtime mekanike nuk lejohen. Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Lende te huaja nuk lejohen. Gervishje ne siperfaqe por pa prekur tulin, nuk lejohen. Zbutje te kokrrave, ngrirje dhe lagje te siparfaqes se tyre nuk lejohen.

Loti 3- mish pule ,djathe fete.

Mishi i pules (kofsha pule)

Mishi i pules (kofshet e pules) cdo cope duhet te jete je me shume se 150 gr, te jene ne brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Me ere te kendshme, karakteristike e llojit. Pamja e jashtme te jete me siperfaqja karakteristike te mishit te pules dhe me ngjyren karakteristike te tij.

Çdo parti mishi shoqerohet me **certifikaten veterinare dhe te cilesise**, me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (per konsum).

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit.

Djathi fete

Kerkohet me baze prodhim nenprodukt i qumeshtit te lopes, deles, ose dhise. **Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose te kodensuar.** Ngjyra te jete sipas llojit te qumeshtit , djathe lope, ne ngjyre te qumeshtit (krem), i deles dhe dhise te kete ngjyren kerkteristike te qumeshtit i bardhe (**kur djathi eshte prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie, dhe ngjyre kremi kur djathi eshte prodhuar nga qumeshti i lopes**)

Perqindja e yndyres te jete jo me shume se 3 %. Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karekteristike e djathit te stazhionuar mire. Sasia e kripes te jete normale. Shija te jete e mire karekteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme. Ambalazhimi te jete i shoqeruar hire deri 10 – 14 % kripe deti i mbyllur me kapak hermetik ne menyre qe te mos rrjedhe. Nuk lejohet furnizimi i djathit qe ka afat skadence me pak se nje vit. **Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe te standarteve te miratuara .**

Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit, data e stazhionimit dhe data e skandences.

Loti 4 – Buke Gruri R 70

Buka e grurit do te prodhohet me miell rreze 70 %, i stazhionuar 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 70 %. Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj. Buka duhe te kete forme te drejte dhe normale, pa deformime dhe siperfaqja e bukes duhet te jete e lemuar dhe pa plasje te ndryshme. Vellimi i bukes duhet te jete i mjeftueshem. Shija, era, lageshtira dhe aciditeti i bukes duhet te jete konforme standartit teknik te prodhiit te saj. Korja e bukes – duhet te jete e lemuar, pa djegie, pa shkeputje te saj nga tuli, ngjyra e njellojte, mjalti ne te kuqerremte, ne te gjithë siperfaqen. Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet te imet ne te gjithë vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli te pabrumosura. Nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me ere te huaj, me shije te hidhur e te tharte, me lende te huaja, me lageshtire jo normale, me shije myku. Treguesit fiziko – kimik: Buka preferohet ne forme katerkendeshe dhe me peshe 1(nje) kg, lageshtira jo me shume se 44.5 %, poroziteti jo me pak se 72%, aciditeti jo me shume se 45%. Furnizimi i bukes do te behet cdo dite prane magazinave te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Korce sipas kerkeses. **Amballazhi i transportimit te bukes duhet te jete i paster , te jete ne qese letre dhe te siguroje mos demtimin e saj.** Mjetet transportuese duhet te jene te pastra, te mbyllura qe te sigurohet transportim normal i bukes deri ne destinacionin perkates.

Loti 5 – Qumesht dhe kos

Qumeshti

Duhet te jete brenda standarteve shtetore dhe i certifikuar per konsum. Qumeshti te kete karekteritikat tipike te qumeshtit, pa perberes te huaj dhe papasterti te tjera, i pasterizuar dhe i homogjenizuar 100% natyral. Nuk duhet te permbaj konservant. Qumeshti duhet te jete i prodhuar e grumbulluar brenda kushteve standarte higjenike te Ministrise se Bujqesise dhe Ministrise se Shendetsise. Subjekti ofertus duhet te

kete kushte per transportin dhe ruajtjen e produktit ne temp 2-8 grade C. Furnizimi do te jete ditor sipas kerkesave te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Sarande dhe ne funksion te nevojave te saj.

Prodhimi te jete i shoqeruar me **certifikate Qendra Kombëtare e Licencimit (QKL)**.

Kos : Duhet te jete brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Kosi te jete pa perberes te huaj dhe papasterti te tjera, i pasterizuar dhe i homogjenizuar 100% natyral. Kosi duhet te jete i prodhuar e grumbulluar brenda kushteve standarte higjenike te Ministrise se Bujqesise dhe Ministrise se Shendetsise. Subjekti ofertus duhet te kete kushte per transportin dhe ruajtjen e produktit ne temp 2-8 grade C. Furnizimi do te jete ditor sipas kerkesave te Drejtorise se Sherbimit Spitalor Sarande dhe ne funksion te nevojave te saj.

Prodhimi te jete i shoqeruar me **certifikate Qendra Kombëtare e Licencimit (QKL)**.

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit nga ora 07⁰⁰ – 08⁰⁰.

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

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit brenda orarit zyrtar te punes 08 00 – 14 00. Nga dita e hene deri ditën e shtune.

Te gjitha artikujt e mesiperm do te furnizohen ne baze te kerkeses se bere nga Drejtoria e Sherbimit Spitalor Sarande . Ofertuesi duhet te siguroje nje furnizim ritmik dhe pa probleme per vete natyren e sherbimit te ketij institucioni.

Specifikimi i Materialeve _____

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

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

Lot. 1 Ushqime koloniale 2017

Nr	EMERTIMI	NJ/M	sasia
1	Sheqer	kg	197.0
2	Oriz	kg	810.0
3	Makarona	kg	496.0
4	Vaj gjelle	litra	490.0
5	Vaj ulliri	litra	10.0
6	Miell	kg	36.0
7	Niseshte	kg	6.0
8	Recel 370 gr	cop	30.0

9	Fast 250 gr	cop	30.0
10	Uthull	cop	12.0
11	Leng limoni	cop	10.0
12	Piper I zi	cop	4.0
13	Sode buke	cop	0.0
14	Kripe	kg	88.0
15	Caj (jo mali)	kg	4.0
16	Salce	cop	95.0
	<i>shuma</i>	<i>lek</i>	

Lot. 2 Veze , Perime dhe fruta 2017

Nr	EMERTIMI	NJ/M	sasia
1	Patate	kg	1,400.0
2	Qepe te thata	kg	353.0
3	Qepe te njoma	kg	67.0
4	Spinaq	kg	180.0
5	Bizele	kg	188.0
6	Presh	kg	230.0
7	Koke laker	kg	98.0
8	Speca	kg	210.0
9	Paterxhane	kg	172.0
10	Kungull I njome	kg	125.0
11	Bamje	kg	70.0
12	Barbunja	kg	120.0
13	Hudhra te thata	kg	12.0
14	Karota	kg	57.0
15	Domate	kg	120.0
16	Ereza	kg	10.0
17	Fruta	kg	20.0
18	Rigon	cop	16.0
2	Veze	kokra	4,000.0
	<i>Shuma</i>	<i>lek</i>	

Lot. 3 Mish,djath 2017

Nr	EMERTIMI	NJ/M	sasia
1	Mish pule	kg	1,250.0
2	Djath fete	kg	591.0
	<i>shuma</i>	<i>lek</i>	

Lot 4 Buke gruri 2017

Nr	EMERTIMI	NJ/M	sasia
1	Buke gruri 1 kg	cop	2,583.0

	shuma	lek	
--	-------	-----	--

Lot. 5 Qumesht 2017

Nr	EMERTIMI	NJ/M	sasia
1	Qumesht	litra	1340
2	Kos	kg	2360
	<i>Shuma</i>	<i>lek</i>	

Afatet e l vrimitt:

Te gjitha mallrat e mesiperme do te levrohen ne baze te nje grafiku qe do te miratohet midis paleve.

