

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Mallra te cilat kane nevoje per flete-analize duhet te paraqitet me raport analize ne dhe te dorezohet ne magazine dhe dokumentacionin e rregullt .

(Mallrat duhet te plotesojne Specifikimet ne baze te ligjit 10465 dater 29.04.2011, "Per sherbimin dhe inspektoriatin veterinar "Ligjin Nr.9863 date date 28.1.2008"Per ushqimin ",si dhe rregullores nr.1 date 11.02.1994"Per kontrollin shendetesor veterinar te prodhimeve ushqimore me prejardhje blegtorale dhe nenprodukteve te tyre ".

NE QOFTESE VERTETOHET QE PRODUKTET NUK JANE SIPAS SPECIFIKIMEVE TE PERMENDURA ME LART ATEHERE FIRMA FITUESE DO TE SKUALIFIKOHET DHE DO T'I KONFISKOHE SIGURIMI I KONTRATES.

Parametrat teknik :

Makarona

Te jene me ngjyre te bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj. Amballazhi ne 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. Ambalazhimi 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.

Djathi

Te kete pamje homogjene ,forme te mire dhe pa lende te huaja.Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose te kodensuar.Djathi te kete kaluar periudhen e stazhionimit mbi 3 muaj. Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karekteristike e djathit te stazhionuar mire.Sasia e kripes te jete normale . Te jete i shoqeruar me flete analize.

Qumesht i fresket

Kerkohet qumesht llope. 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 jo me shume 2.8%. Te jete i shoqeruar me flete analize.

Veze

Veze 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.

Frutat (molle,portokalle)

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 ambalazhuara ne thase rrjete .

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. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, fresketa dhe te pavyshkuara.

Lakra

Kekrohet 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 diegia 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 i dhjamit te jete me ngjyre te bardhe. Indi muskolor jo me shume se 50 -65 %,me fije te holla deri ne 12 cm, dhe jo me shume 2-3% dhjame.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.

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

Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazhuara.

Trasporti i mallrave do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinat e DSHS-KURBIN. Orari i furnizimit do te jete nga ora 7.00 deri ne 08.30 prane magazinave te DSHS-KURBIN. Kontrolli i artikujve ushqimore do te kryhet nga nje komision i ngritur me urdher te vecante nga kryetari i Autoritetit Kontrator .

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

NR	EMERTIMI	NJESIA	SASIA	ÇMIMI	VLERA
1	BUKE	COPE	2400		
2	KRIPE	KG	50		
3	MISH VICI	KG	805		
4	MAKARONA	KG	210		
5	ORIZ	KG	420		
6	SHEQER	KG	200		
7	QUMESHT	LITRA	650		
8	KOS	LITRA	1800		
9	DJATH	KG	230		
10	VEZE	KOKRRA	9500		
11	VAJ GJELLE	LITRA	270		
12	VAJ ULLIRI	LITRA	20		
13	GJALP	KG	20		
14	MIELL GRURI	KG	20		
15	NIESHTE	KG	13		
16	SODE BUKE	PAKO	20		
17	RIGON	PAKO	30		
18	PIPER	PAKO	30		
19	SALCE	KG	40		
20	UTULL	BIDON	8		
21	PATATE	KG	540		
22	QEPE	KG	167		
23	PRESH	KG	150		
24	LAKER	KG	150		
25	SPINAQ	KG	50		

26	BAMJE	KG	50		
27	PATLLIXHANE	KG	50		
28	BISHTAJA	KG	50		
29	DOMATE	KG	67		
30	SPECA	KG	67		
31	MOLLE	KG	25		
32	PORTOKALLE	KG	25		
	VLERA PA TVSH			1.166.666	
	TVSH			233.334	
	VLERA ME TVSH			1.400.000	

Afatet e l vrimitt:

NGA NENSHKRIMI DERI ME 31.12.2017

