

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Specifikimi i mallit:

Ne zbatim te ligjit nr. 9308, date 04.11.2004 “Per sherbimin e inspektoriatin veterinar”, ligjin. 7941 date, date 31.05.1995 “Per ushqimin” si dhe si dhe rregullores Nr.1, date 11.02.1994 “Per kontrollin shendetesor e veterinar te prodhimeve ushqimore me prejardhje blektorale dhe nenprodukteve te tyre” si dhe rregullores Nr. 2, date 01.11.2002 “Mbrotjtjen e kafsheve gjate therjes dhe kerkesat e aplikueshme per thertore”:

- Mishi duhet te jete mish vici i cilesise se pare.
- Mishi te theret ne thertoren e bashkise dhe te jete i paisur me cerifikate veterinare nga vendi i origjines ku te pershkruhen te gjithe vaksinimet e kryera.
- Te jete i fresket, prodhim vendi.
- Te jete i kulluar, nga pamja e jashtme te jete i mbuluar me nje cipe të holle të thate.
- Siperfaqe e mishit pas prerjes është e lagur dhe e ndritshme, lengu del me veshtire si dhe është i tejkudshem.Si karakteristike e cilesise se mishit te viçit evidentojme, shijen e kendeshme, lengun e tejkudshem dhe aromatik, me pika yndyre ne siperfaqe.
- Mishi te jete i cilesise se pare i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, me peshe deri ne 80 kg, me perqindje te ulet dhjami dhe te ruhet ne dhoma frigoriferike ne temperature 6 - 0⁰ c. Transporti te behet me mjete frigoriferike.

Mishi pas therjes te kontrollohet nga mjeku veterinar dhe pasi te vuloset te dorezohet prane magazines se Drejtorise Spitalit Rajonal Diber.

Garancia kerkohet sipas standarteve te vendosura nga STASH

Ne qoftese vertetohet qe malli nuk eshte sipas specifikimeve te permendura me lart atehere firma fituese do te skualifikohet.

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

Nr.	Pershkimi i mallrave	Njesia matjes	Sasia
1	Mish viçi i fresket	kg	2 877

Afatet e lëvrimit:

Nga momenti i lidhjes se kontrates me perfundim deri me 31.12.2017