

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Te gjitha ushqimet te jene brenda parametave dhe standarteve te miratuara nga organet kompetente, te jene te fresketa dhe te cilesise te pare .

:

<i>Nr.</i>	<i>Emertimi</i>	<i>Specifikime Teknike</i>
1.	Qumesht	Kerkoet qumesht lope . Qumeshti te kete karekteritikat tipike te qumeshtit te lopes i cili ka ngjyre pak te verdhe, pa perberes te huaj dhe papasterti te tjera, i kulluar dhe i skremuar me perqindje yndyre deri ne ne 3%. Prodhimi te jete i ambalazhuar mundesisht me material plastik, ose kuti kartoni.
2.	Kos	Te jete prodhim me baze qumesht lope , i fresket. Kosi te i ambalazhuar ne kuti plastike, dhe ku letra e cila luan rolin e kapakut te mos jete e fryre pasi, ne te kundert kosi do ishte i tharte.
3.	Mish vici	Kerkoet mish vici ne rritje (mosha 6-12 muaj) me cilesi qe te plotesoje kerkesat e standarteve. Pamja e jashtme : Siperfaqja e jashtme te jete e mbuluar me nje cipe te holle tharje. Siperfaqja e mishit te ftohur menjehere pas prerjes te jete i tejdukshem. Tendinat te jene te ndritshme, elastike dhe te forta. Ngjyra : Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjemit te jete me ngjyre te bardhe. Konsistenca : Te jete e bute dhe elastike. Ne prerje te duket kompakt. Era : Te jete e kendshme, karakteristike e llojit. Palca e kockave: Te mbushi te gjithë kanalin e palces, ngjyra te jete roze ne te Verdhe, cdo pjese, te jete e vulosur me vulen e inspektoriatit veterinar. Çdo parti mishi shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet se nga kontrolli i kryer nuk eshte prekur nga semundje por qe eshte i sigurt dhe se lejohet te tregtohet per konsum publik.
4	Mish pile	Me prerje kompakte dhe me ere te kendshme karakteristike te llojit. Mishi piles duhet te jete i fresket dhe i cilesise te mire. Brenda afatit te skadences.
5	Kremvice	Kremvicet duhet te jene te prodhuara me mish te fresket , E ambalazhuar secila kremvice ne qese plastike ,pa myk , pa erera te pakendshme. Brenda afatit te skadences.

6	Vaj	Vaj vegjetal i rafinuar leng vajor i qarte pa depozitime. Ngjyra e verdhe me nuanca te lehte portokalli, era karakteristike e lendes se pare, pa shije e lende te huaj. Aciditeti jo me shume se 0.5%. densiteti 0.913-.0927. Lageshtia jo me shume se 0.2%. E ambalazhuar ne bidona 1 liter. Afati i skadences jo me pak se 6-muaj.
7	Gjalpe	Te jete prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket. Ngjyra te jete e verdhe karakteristike e gjalpit te lopes ose e bardhe karakteristike gjalpit te dhise dhe deles. Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karakteristike e gjalpit jo te fresket. Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale I mbeshtjelle me leter celofoni ne paketim 0.5 kg.
8	Djathe	Kerkohet cilesia e mire, me baze prodhim djathi n/produkt i qumeshtit te lopes, deles, ose dhise. Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose te kondensuar. Djathi te kete kaluar periudhen e stazhionimit mbi 3 muaj Ngjyra te jete sipas llojit te qumeshtit, djathe lope, ne ngjyre te qumeshtit (krem), i deles dhe dhise te kete ngjyren karakteristike 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) Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3 % . Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karakteristike e djathit te stazhionuar mire. Sasia e kripes te jete normale. Shija te jete e mire karakteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme. I ambalazhuar ne kuti plastike (me shellire). Afati i skadences jo me pak se 6-muaj.
9	Veze	Te jene sipas standartit shteteror 4N/ECE 42 te vitit 2001. Vezet te jene te stampuara ku te dallohet qarte origjina e mallit. Te jene te vendosura ne bikurina,te jene me peshe 55 deri 70 gr per /kokerr,te pademtuar , dhe brenda afatit te skadences.
10	Sheqer	Sheqer pamja e jashtme pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njellojta, pa copa sheqeri te ngjeshura ose te huaja. Te jete i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet. Ngjyra e bardhe dhe me shkelqim me shije te embel, pa shije dhe ere te huaj, i tretshem plotesisht ne uje. Sheqeri i paster i llogaritur ne lende absolutisht te thata 99.6%. Lende reduktuese jo me shume se 0.1%, hiri jo me shume se 0.07%. Lageshtia jo me shume se

		0.16%.I paketuar me leter 1 kg dhe afati i skadences jo me pak se 6-muaj.
11	Oriz	Oriz pamja e jashtme kokrra te shendosha te pastra,jo te thyera, te zhveshura pa shenja myku apo prishje, ngjyra e bardhe. Lageshtia jo me shume 15%. Lende e huaj jo me shume se 0.4%..Me paketim 1 kg ne qese plasmasi dhe afati i skadence jo me pak se 6-muaj.
12	Makarona	Makarona ngjyra e verdhe e lehte. Pamja e jashtme me forme te rregullt, me siperfaqe te lemuar, lehtesisht ne te ashper. Pas zierjes te kene konsistence elastike. Te mos qullosohen e te mos cahen. Te kene rritje te vellimit. Demtues dhe insekte hambari nuk lejohen. Lageshtira jo me shume se 15%. Aciditeti deri 14%. Perberja te jete e njejte por forma te jete e ndryshme (flutur,fidhe ,yll,tubo klitharaq ,etj).Me paketim 1 kg ne qese plasmasi. Afati i skadences jo me pak se 6-muaj.
13	Zarzavate	<u>Zarzavate perime</u> (bamje, mashurka, spinaq, domate, patellxhan, qepe e njome, qepe e thate, specia, laker,presh, patate,karrota) etj.. <u>1.Bamja :</u> Kerkohen te jene te fresketa, te shendosha, te pastra, me fije normale per kultivarin dhe fara qe duket lehte, me forme te drejte,l ehtesisht te deformuar. Forma te jete e nje prizmi shumekendesh qe ngushtohet ne maje, te pa drunjezuara e pa fije. Lejohet deri ne 5 % te partise me vyshkje te lehte. Nuk lejohet me semundje e demtues. Ngjyra te jete tipike per kultivarin. Fruti jete i bute, me fara te vogla ne fazen e qumeshtit. <u>2.Domate:</u> Kerkohet domate e cilesise se mire, 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 si dhe te pa lagura. Pjekuria duhet te jete 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. Madhesia e kokrres te jete :Per te hershmet 3-4 cm;Per te mesmet e te vonat 7 cm. <u>3.Patellxhan:</u> Kerkohet cilesia e mire, 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.

4.Qepe e njome:

Kekohet cilesia e mire, 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.

5. Qepe e thate:

Kerkohet cilesia e mire, 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 4 deri ne 5 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.

6.Speci:

Kerkohet cilesia e mire , 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 rumbullaktat mbi 7 cm.

7.Lakra :

Kekrohet cilesia e mire, 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 tejete deri ne 3 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. 8.Preshi: Kerkohet cilesia e mire,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 trasse tejete 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 1 cm. Demtime e semundje nuk lejohen. 9.Spinaq : Kerkohet cilesi e mire, 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. 10. Karrota Kerkohet e cilsise se mire me gjatesi nga 8 deri ne 10 cm, nuk lejohen kalbzime ndryshk nuk duhet te kete njolla me ngjyre jeshile pasi jan shkaktare te aciditetit dhe semundjeve 11.Patate : Kerkohet cilesia e mire, 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. 12.Kastravec
--	---

		Kerkohe i cilesise se mire, te jete i drejte, pa deformime, nuk lejohen kalbzime si dhe nuk duhet te kete njolla me ngjyre te verdhe.
14	Fruta	<u>Fruta</u> (dardhë, mollë, portokalle, pjeshkë,banane,etj)Te fresketa , pa demtime mekanike , te pastra dhe me ngjyre karakteristike te llojit. Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekure nuk lejohen. Gunga ne lekure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen me teper se deri ne ¼ e siperfaqes se frutit. Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.
15	Buke	Çmimi per buken do jete çmimi per nje kilogram. 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. 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 mjaftueshem. Shija, era, lageshtira dhe aciditeti i bukes duhet te jete konform standartit teknik te prodhimit 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, 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 jo me pak se 4 ore pas pjekjes. Buka te jete e prodhuar brenda dites. Amballazhi i transportimit te bukes duhet te jete me qese letre , i paster 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. Buka do te transportohet me mjetet e pershtatshme nga operatori ekonomik çdo dite brenda orarit te caktuar nga Shtepiat mbeshtetese.
16	Recel	Receli (molle,fiku,kumbulle ,etj)te kete pamje dhe ngjyre te mire me fruta te te njejtë lloj, pa berthama dhe fara, pa lekure te shkeputur te frutit, pa flluska ajri. Shija dhe era e mire, e kendshme, karakterisike e frutave te fresketa, pa shije te sheqerit

		te djegur apo shije te huaj. Masa e njellojte viskoze deri ne xhelatinoze me fruta me zierje normale. Lendet e thata jo me pak se 65%. Sheqeri gjithsej jo me pak se 55% aciditeti jo me shume se 1.3% shenja myku e fermentimi a lende te huaja nuk lejohen. E paketuar ne ambalazhe 1 – 5 kg. Afati i skadences jo me pak se 6-muaj.
17	Fasule	Pamja e jashtme: Kokrra te plota, te shendosha, me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale, e rumbullaket, e gjate etj).Te jete e bardhe, pa ere myku dhe cfaredo ere tjeter te huaj. Pas zierjes te kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose cfaredo ere tjeter te huaj. Lageshtia jo me shume se 15% ,Lende te huaja jo me shume se 0.8%. Demtime nga insektet nuk lejohen.Te jete me thase,Thaset te jene te paster pa lende te huaja dhe te thate. Afati i skadences deri ne nje vit nga nenshkrimi i kontrates.
18	Caj	Te jete caj mali .Te jete i cilesise se mire, i thare mire dhe i amballazhuar ne pako ose me tufa.Me ere , ngjyre karakteristike per cajn e malit
19	Kripe	Te jete e cilesise se mire , e amballazhuar ne pako 0.5 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.
20	Salce	Kerkohet salce domate e perpunuar me baze vetem domate, prodhim vendi ose i huaj. Malli te jete i amaballazhuar ne kuti llamarine ose shishe qelqi me pesh 500 deri ne 1000 gr. 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 aroren e domates se fresket karekteristike e llojit.Kapaku te jete i mbyllur hemetikisht dhe me afatin e skadences.Nuk lejohet me afat perdorimi me shume se nje vit.
21	Miell	Mielli duhet te jete me paketim 1 kg, ngjyre e bardhe, tipo 00.proteina jo me pak se 9 g, karbohidrate jo me pak se 75g, permbajtja e fibrave jo me pak se 0.8 g. Afati i skadences jo me pak se 6-muaj.

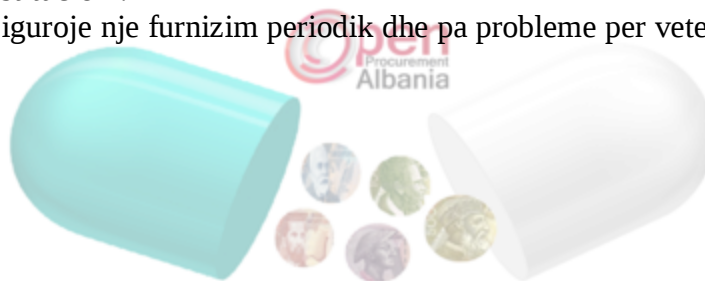
22	Kafe	Kafja duhet te jete e bluar , me paketim 100 gr, aroma karakteristike te kafes, mos te kete erera te huaja. Afati i skadences jo me pak se 6-muaj.
23	Biskota	Biskotat duhet te jene 1 kg. te jene me ngjyre te verdhe, dhe te pjekura.E rregullt ne ngjyre , pa erera dhe me shije normale. E paketuar ne kuti kartoni.Brenda afatit te skadences.

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

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

Te gjitha artikujt do te furnizohen me mjetet e furnitorit ne baze te kërkeses ditore te bere nga magazinat e ketij institucioni.

Ofertuesi duhet te siguroje nje furnizim periodik dhe pa probleme per vete natyren e shërbimit te ketij institucioni



Shtojca 10

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Grafiku i shperndarjes se ushqimeve per vitin 2017 : 06.02.2017 - 31.12.2017 (329 dite)

Nr	Emertimi	Njesia sipas norm.	Sasia ne dite/ 1 pers (sip.Norm.)	Sasia ne dite/ 1 pers litra/kg	Sasia per 12 persona ne 1 dite	Muaji Shkurt 23 dite	Muaji Mars 31dite	Muaji Prill 30dite	Muaji Maj 31dite	Muaji Qershor 30dite	Muaji Korrik 31dite	Muaji Gusht 31dite	Muaji Shtator 30dite	Muaji Tetor 31dite
1	Qumesht	ml	300	0.3	3.6	82.8	111.6	108	111.6	108	111.6	111.6	108	111.6
2	Kos	ml	300	0.3	3.6	82.8	111.6	108	111.6	108	111.6	111.6	108	111.6
3	Mish vici	gr	130	0.13	1.56	35.9	48.36	47	48.36	47	48.36	48.36	47	48.36
4	Mish pule	gr	50	0.05	0.6	13.8	18.6	18	18.6	18	18.6	18.6	18	18.6
5	Kremvice	gr	50	0.05	0.6	13.8	18.6	18	18.6	18	18.6	18.6	18	18.6
6	Vaj	gr	50	0.05	0.6	13.8	18.6	18	18.6	18	18.6	18.6	18	18.6
7	Gjalp	gr	20	0.02	0.24	5.5	7.44	7	7.44	7	7.44	7.44	7	7.44
8	Djathe	gr	100	0.1	1.2	27.6	37.2	36	37.2	36	37.2	37.2	36	37.2
9	Veze	kokra	1	1	12	276	372	360	372	360	372	372	360	372
10	Sheqer	gr	50	0.05	0.6	13.8	18.6	18	18.6	18	18.6	18.6	18	18.6

11	Oriz	gr	100	0.1	1.2	27.6	37.2	36	37.2	36	37.2	37.2	36	3
12	Makarona	gr	100	0.1	1.2	27.6	37.2	36	37.2	36	37.2	37.2	36	3
13	Zarzavate	gr	400	0.4	4.8	110.4	148.8	144	148.8	144	148.8	148.8	144	14
14	Fruta	gr	400	0.4	4.8	110.4	148.8	144	148.8	144	148.8	148.8	144	14
15	Buke	gr	600	0.6	7.2	165.6	223.2	216	223.2	216	223.2	223.2	216	22
16	Recel	gr	50	0.05	0.6	13.8	18.6	18	18.6	18	18.6	18.6	18	1
17	Fasule	gr	50	0.05	0.6	13.8	18.6	18	18.6	18	18.6	18.6	18	1
18	Caj	gr	2	0.002	0.024	0.6	0.744	1	0.744	1	0.744	0.744	1	0.7
19	Kripe	gr	15	0.015	0.18	4.1	5.58	5	5.58	5	5.58	5.58	5	5
20	Salce	gr	10	0.01	0.12	2.8	3.72	4	3.72	4	3.72	3.72	4	3
21	Miell	gr	20	0.02	0.24	5.5	7.44	7	7.44	7	7.44	7.44	7	7
22	Kafe	gr	5	0.005	0.06	1.4	1.86	2	1.86	2	1.86	1.86	2	1
23	Biskota	gr	10	0.01	0.12	2.8	3.72	4	3.72	4	3.72	3.72	4	3

Afatet e l vrimitt: Nga data e lidhjes te kontrates deri ne 31.12.2017

