

SPECIFIKIMET TEKNIKE

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

SHEQERI – duhet te jete me treguesit fiziko-kimike: Sheqer i paster 99.6%, hiri deri 0.07%, lageshtira deri ne 0.16%, Pamja: pluhur I perbere nga kristale te imeta e te njolleta. Ngjyra: I bardhe ne shkelqim, treguesit shqisore: 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.

VAJ USHQIMORE – te jete sipas standartit shteterore 203: 2003. Treguesit fiziko-kimike: Dendesia relative ne 20 grade celcius/uje ne 20 grade C 0.918-0.923. Numri I refraksionit 1.461-1.468. Numri I sapunifikimit 188-194. Treguesi I jodit 118-141. Treguesit e cilesise: ngjyre 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 aktive /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 dhe kapacitet 1 liter. Mbi cdo amballazh vendoset etika per daten e prodhimit, llojin e vajit, masa ne litra, etj. Etiketimi behet sipas legjislacionit ne fuqi.

MAKARONAT – Te jene me treguesit shqisore: ngjyra e bardhe ne te verdhe, pa shije te hidhur e te tharte, pa ere te huaj. Treguesit fiziko-kimike: 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.

ORIZ – Te jete me treguesit shqisore: Pamja kokrra te shendosha, te plota, te pastra e pa myk. Ngjyra e bardhe. Era pa shije te tharte e pa ere myku. Treguesit fiziko kimike: lageshtire 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.

RECEL FRUTASH – Kokerr, I amballazhuar me ene hermetike dhe pa papasterti, duhet te jene sipas standartit shteterore te amballazhuar ne vazo 450 gr, me etiketim te rregullt ku te lexohet qarte prodhuesi , data e prodhimit, data e skadences e cila duhet te jete mbi 9 muaj nga data e furnizimit, si dhe permbajtja e tyre.

SALCE – Duhet te jete e perpunuar me baze vetem domate, prodhim vendi ose I huaj. Malli te jete I amballazhuar ne kuti llamarine 400 gr ose 500 gr. Kutia te jete e mbyllur hermetikisht dhe e mbeshtjelle me etikete te perkthyer ne gjuhen Shqipe kur malli eshte I huja. Permbajtja te jete salce dhe kripe. Perberia 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 aciditet. Aroma te jete e kendsheme ne perputhje me aromen e domates se fresket karakteristike e llojit. Ne etikete te jete e shenuar qarte firma prodhuese dhe ajo tregtuese. Kapaku te jete I mbyllur hermetikisht dhe me afatin e skadences, nuk lejohet me afat perdorimi me shum se nje vit.

BUKE GRURI – do te prodhohet me miell rrezje 70% ,I stazhionuar per nje periudhe prej 10-30 ditesh. Mielli duhet te jete I fresket, me ngjyre, ere, shije dhe lageshtire konform standarteve perkatese te miellit me rreze 70%. Mielli nuk duhet te kete asnjelloj lende te huaj. Buka duhet te kete form 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 maftueshem.Shije,era,lageshtira dhe aciditeti I bukes duhet te jet konform standartit teknik te prodhimit te saj. Korja e bukes-duhet te jete e lemuar, pa djegie, pa shkeputjet e saj nga tuli, ngjyra e njellojt mjalti ne te kuqerremt ne te gjithe siperfaqen. Tuli duhet te jete 9I pjekur mire me porozitet te imet ne te gjithe vellimin e tij dhe nuk duhet te ket gjurme mielli te pa brumosura nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me ere te huaj, me shije te hidhur e te thart, me lende te huaja, me lageshtire jo normale, me shije myku. Treguesit fiziko-kimik : Buka perferohet ne forme katerkendeshe me peshe 1 (nje) kg lageshtira jo me shume se 44.5%, poroziteti jo me pak se 72%, aciditei jo me shum se 45%. Furnizimi I bukes do te behet cdo dite prane magazinave te Drejtoris se Sherbimit Spitalor Tropoj sipas kerkeses. Amballazhi I transportimit te bukes duhet te jete I paster dhe te siguroje mosdemtimin e saj. Mjetet transportuese duhet te jene te pastra, te mbyllura qe te sigurohet transportim normal I bukes deri ne destinacionin perkates.

MISH VICI – Te jete I fresket, prodhim vendi, te jete I kulluar, nga pamja e jashtme te jete I mbuluar me nje cipe te holle te thate. Siperfaqja e mishit pas prerjes te jete e lagur dhe e ndritshme, lengu del me veshtersi dhe eshte I tejdukshem. Si karakteristike e cilesise se mishit te vicit evidentojme shijen e kendshme, lengun e tejdukshem dhe aromatic me pika yndyre ne siperfaqe. Mishit te jete I cilesise se pare I shoqeruar me raporte analize nga Inspektoriti Veterinare, me peshe deri ne 80 kg, me perqindje te ulet dhjami dhe te ruhet ne dhoma frigoriferike dhe ne temperature 6-0 grade C. transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara.

DJATHE I BARDHE - Kerkohet me baze prodhimi nenprodukte te qumeshtit te lopes, deles ose dhise. Nuk lejohet prodhimi I djathitme perzierje te qumesht pluhur ose te konservuar. Ngjyra te jete sipas llojit te qumeshtit, djathe lope, ne ngjyre te qumeshtit (krem), I deles dhe I dhise te kete ngjyren karakteristike te qumeshtit te bardhe (kur djathi eshte I prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie). Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3%. Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi proroze 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 jot e kendshme. Amballazhimi te jete I shoqeruar deri 10-14 % kripe deti I mbyllur me kapak hermetic ne menyre qe te mos rrjedhe. Nuk lejohet me afat skadence me shum se nje vit. Malli te jete i shoqeruar me certificate te cilesise se standarteve te miratuara. Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit, data e stazhionimit dhe data e skadences.

QEPE – 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 kultivuara 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 se 1% e parties me demtime te lehta dhe 1% lende te huaja. Me semundje nuk lejohen,. Te ngjira te kalbura e te mykura nuk lejohen.

SPECI – Kerkohet cilesia e pare te jete me forme e ngjyre te kultivarit te fresketa, te pasterta dhe me pjekuri natyrale. Lejohen demtime jo me shume se 3%. Shija te jete karakteristike e kultivarit. Lejohet shije e djeges e lehte. Nuk lejohet perzierja e specit te djeges me ate jot e djeges. Gjatesia te jete per te gjatet mbi 10 cm dhe per te rrumbullaketat mbi 7 cm.

PERIME DHE ZARZAVATE TE TJERA – Te jene te cilesise se pare, te pastra te fresketa, pa pembajtje dherash e kalbezimesh, te amballazhuara ne menyre qe te mos emtohen gjate

transportit. Ne kete grup do te perfshihen sipas stineve si patate, qepe etj, (sipas kerkeses se entit). Transporti I tyre te behet me mjete te pasta te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno*santare per transportimin e produkteve ushqimore. Perimet e vyshkura nuk pranohen . ato mbeten per llogari te operatorit sipermarres.

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeseve te Autoritetit Kontraktore me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit me automjete te pastra.

Pervet asortimenteve te mesiperm /autoriteti Kontraktore rezervon te drejten e kerkeses per mallrat e tjere nga lista e mesiperme.

Furnizimi do te kryhet sipas kerkeseve te Autoritetit Kontraktore me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit brenda orarit zyrtare te punes 08:00-16:00.

Pershkrimi I kerkeses te zbatimit te sherbimeve ne lidhje me te:

Te gjitha artikujt e mesiperm do te furnizohen ne baze te kerkese se bere nga Drejtoria e Sherbimeve Spitalore Tropoje. Ofertuesi duhet te siguroje furnizime ritmike dhe pa problem per vete natyren e sherbimit te ketij institucioni. Grafiku dhe levrimi i mallit do te percaktohet ne kontraten midis paleve.

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT



Sasia e mallit që kërkohet:

1	2	3	4	5	6	7
Nr	Pershkrimi i mallrave	Njesia	Sasia	Cmimi	Cmimi Total	Afati
1	Buke	Kg	2000			
2	Vaj gjelle	litra	200			
3	Oriz	Kg	400			
4	Kofshe pule	Kg	50			
5	Salcice	Kg	70			
6	Kripe	Kg	70			
7	Karrota	Kg	70			
8	Patlixhan I zi	Kg	20			
9	Presh	Kg	200			
10	Lakra	Kg	200			
11	Speca	Kg	80			
12	Domate	Kg	100			

13	Veze	Cope	2000			
14	Patate	Kg	300			
15	Qepe	Kg	300			
16	Amita te vogla	Lidhje	10			
17	Vigete	pako	10			
18	Hudher	Kg	2			
19	Qumesht	liter	2000			
20	Djath	kg	260			
21	Gjalp	Kg	150			
22	Salce	Kg	56			
23	Sheqer	Kg	200			
24	Makarona spageti	kg	300			
25	Mish vici	kg	300			
26	Caj mali	kg	4			
27	Makarona supe	kg	30			
28	Bishtaja	kg	70			
29	Kunguj mishi	kg	0			
30	Kastraveca	Kg	35			
31	Fasule	Kg	50			
32	Vaj ulliri	liter	10			
33	Uthull molle	liter	10			
34	Piper	Kg	1			
35	rigon	Kg	1			
36	Sode buke	kg	1			
37	Miell	kg	14			
38	Spinaq	kg	50			
	VLERA PA TVSH					
	TVSH-JA					
	VLERA ME TVSH					

Afatet e lëvrimit: Levrimi i mallrave do të behet nga data e lidhjes së kontrates deri me 31/12/2017 dhe sipas kërkesave të autoritetit kontraktore në magazine e Drejtorise së Sherbimit Spitalore Tropoje me mjete të operatorit ekonomik fitues