

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj: *Te gjitha ushqimet te jene brenda parametrave dhe standarteve te miratuara nga Ministria e Bujqesise dhe ushqimit* si me poshte:

Loti I – Bukë masive 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 duhet 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 Kukes sipas kerkeses. Amballazhi i transportimit te bukes duhet te jete 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.

Loti 2- Mish Vici cilesi e pare.

Mishi duhet te jete brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Te jete mish i freket vendi, pa ere, te jete i forte, kufome ose kofshe e pasme (trung), me peshe jo me te madhe se 100 kg, Pamja e jashtme te jete me siperfaqja e jashtme 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. Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjamt te jete me ngjyre te bardhe. Me ere te kendshme, karakteristike e llojit.

Çdo furnizim damkoset me vulen e kontrollorit veterinar e sanitar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit.

Çdo parti mishi shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum).

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

Loti III – Qumesht te fresket lope

Te jete i fresket, i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Te mos kete ne permbajtjen e tij lende konservuese dhe neutralizuese.

Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike.

Ambalazhimi te jete brenda kushteve higjeno-sanitare.

Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri ne 8 grade.

Permbatja e yndyres deri ne 2 %

Loti IV – Bylmet (Djathe , Gjalpe dhe Veze)

Djathi kerkohet me baze prodhim neprodukt 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)

Lejohet djathe me perqindje yndyre 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 deri 10 – 14 % kripe deti i mbyllur me kapak hermetik ne menyre qe te mos rrjedhe. Nuk lejohet me afat skadence me shume 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 stazhionit dhe data e skandences.

Gjalpi kerkohet te jete prodhim vendi me baze qumesht lope, delje ose dhie, i fresket. Ngjyra te jete e verdhe karekteristike e gjalpfit te lopes ose e bardhe karekteristike gjalpfit te dhise dhe deles. Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karekteristike e gjalpfit jo te fresket. Shija te jete e kendshme, pa erera te tjera jo natyrale. Ambalazhimi te jete me kuti kartoni ne brendesi te mbeshtjelle me leter celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.

Malli te shoqerohet me certifikate te cilesise sipas standarteve te miratuara.

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

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

Vezet 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 amballazhuara 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.

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

Public Health Sector

Loti V – Perime dhe Fruta

Permime :

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 drunjezuara 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 tejpkjeka deri ne masen 2% per cilesine e pare.

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 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. 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 kokres 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 njome: Kerkohet 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 kokrrës per ovalët 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 rumbullaktat 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 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 kokrrës 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 trasse 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 1 cm. Demtime e semundje nuk lejohen.

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 kokrrës 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.

Karota : Kërkohet e cilësisë së parë të padeformuara dhe me ngjyrën karakteristike të kultivarit. Gjatësia jo më pak se 10 cm, nuk lejohen kalbëzime, ndryshk nuk duhet të ketë njolla me ngjyrë jeshile pasi janë shkaktare të aciditetit dhe sëmundjeve.

Të thata dhe të zverdhura nuk lejohen. Te jene me madhesi mesatare, te fresketa dhe me ngjyre portokalli

Hudhra : 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.

Frutat duhet te jene:

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 kokrrës 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 kimbura. Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen. Gunga, njolla ne lekure nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrrës lejohet deri ne ¼ e siperfaqes se frutit.

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 sipërfaqe por pa prekur tulin, nuk lejohen. Zbutje te kokrrave, ngrirje dhe lagie te sipërfaqes se tyre nuk lejohen.

Loti VI – 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 situr 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 shtetror 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 amaballazhuar 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 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 shtetor te ambalazhuara ne vazo 450 gr. me etiketim te rregullt ku te lexohet qarte prodhuesi, data e prodhimit, skadenca ku afati i skadences te jete mbi 9 muaj nga data e furnizimit, si dhe pembajtja e tyre.

Fasule : Me kokrra te plota, te shendosha, te paprekura nga miza, pa erë myku dhe lende te huaj. E etiketuar dhe ambalazhuar sipas standartit.

Çaj mali :Te jete i cilesise se pare e paketuar ne tufa 1 kg, e pastruar nga barishtet dhe papastertite e tjera. I thare ne kushte te mira, me eren dhe shijen karakteristike te çajit te malit. I ruajtur ne gjndje te thate pa lageshtire.

Biskota : te jene cilesore, me shije te mire, pa shenja myku ose prishje, te jene sipas standarteve shtetore, te ambalazhuara, me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.

Sode buke : Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristike sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja. Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni.

Miell gruri : Miell gruri : te jete cilesor , me Rreze 70-75 %, i bardhe, i paster, i etiketuar sipas standartit shtetor dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi te jete me pako 1 (nje) kg.

Niseshte : te jene cilesore, pluhur i bardhe i paster, pa lageshtire, i etiketuar sipas standartit shtetor dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi te jete me pako 500 gr

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

Pervet asortimenteve te mesiperm Autoriteti Kontraktor rezervon te drejten e kerkeses per mallra te tjere nga lista e mesiperme.

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 – 16 00.

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

Te gjitha artikujt e mesiperm do te furnizohen ne baze te kerkeses se bere nga Drejtoria e Sherbimit Spitalor Kukes. Ofertuesi duhet te siguroje nje furnizim ritmik dhe pa probleme per vete natyren e sherbimit te ketij institucioni. Grafiku dhe levrimi i mallit do te percaktohen ne kontraten midis paleve.

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

1	2	3	4
Nr	Emërtimi	Njesia	Sasia
Loti 1	Buke		
	Bukë	Kg	9800
Loti 2	Mish		
	Mish viçi cilesi e pare	Kg	1800
	Mish pule	Kg	4280
Loti 3	Qumesht		
	Qumesht me kuti	Liter	11900
Loti 4	Bylmet		
	Djathe	Kg	1140
	Gjalpe	Kg	180
	Veze	Kokrra	14000
Loti 5	Fruta perime		
	Domate	Kg	1560
	Speca	Kg	800
	Patellxhan	Kg	460
	Bamje	Kg	526
	Karrota	Kg	380
	Qepe e thate	Kg	1240
	Prase	Kg	700
	Patate	Kg	2456
	Laker	Kg	500
	Hudhra	Kg	28
	Qepe njome	Kg	160
	Portokalle	Kg	40
	Molla	Kg	40
Loti 6	Ushqime Kolonjale		
Ushqime Kolonjale	Ushqime Kolonjale		
	Vaj	Liter	1280
	Sheqer	Kg	860
	Mjell	Kg	300
	Makarona	Kg	2100
	Oris	Kg	2500
	Fasule	Kg	320
	Mjell orizi	Kg	120
	Nisheste	Kg	86
	Kripë e jodizuar	Kg	420
	Salcë domate	Kg	400
	Recel	Kg	1260
	Piper i zi	Kg	10

	Sode buke	Kg	18
	Biskota	Pako	82
	Çaj limoni	Kg	36

Afatet e lëvrim:

Nga data e lidhjes se kontrates deri ne date 31.12.2017

