



REPUBLIKA E SHQIPERISE
BASHKIA KRUJE
(DREJTORIA E MENXHIMIT TE TOKES DHE PRONAVE)

Kruje, me ____ . ____ . 2025

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Lloji i mallit : **Bukë gruri**

Specifikimet teknike : të plotësojnë kërkesat e standartit shtetëror Nr 1411, te vitit 1987.

Çmimi per bukën do të jetë çmimi për një kilogram.

Pesha e bukës **900 gram**. Lejohen mënjanimet + - 3 % për çdo bukë.

Buka e grurit do të prodhohet me miell që të jetë i fresket, me ngjyrë, erë, shije dhe lagështirë konform standarteve përkatëse. Mielli nuk duhet të ketë asnjë lloj lënde të huaj.

Buka duhet të ketë formë të drejtë dhe normale, pa deformime dhe sipërfaqja e bukës duhet të jetë e lëmuar dhe pa plasje të ndryshme. Vëllimi i bukës duhet të jetë i mjaftueshëm. Shija, era, lagështira dhe aciditeti i bukës duhet të jetë konform standartit teknik të prodhimit të saj.

Korja e bukës duhet të jetë e lëmuar, pa djegie, pa shkëputje të saj nga tuli, ngjyra e njëllojtë, mjalti në të kuqërremte në të gjithë sipërfaqen.

Tuli duhet të jetë i pjekur mirë, me porozitet të imët në të gjithë vëllimin e tij dhe nuk duhet të ketë gjurmë mielli të pabrumosura.

Nuk pranohet bukë e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me erë të huaj, me shije të hidhur e të thartë, me lëndë të huaja, me lagështirë jo normale, me shije myku.

Buka preferohet në formë katërkëndëshe.

Treguesit fiziko-kimikë:

Lagështira, poroziteti, aciditeti, kripa, të jenë sipas STASH 1411-87.

Buka të jetë e prodhuar brenda ditës. Furnizimi i bukës do të bëhet jo më pak se 4 orë pas pjekjes.

Amballazhi i transportimit të bukës duhet të jetë i pastër dhe të sigurojë mos dëmtimin e saj.

Ambalazhimi i bukës të bëhet sipas Udhëzimit Nr.15 datë 13.12.2012 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit “Për materialet dhe artikujt në kontakt me ushqimin”.

Mjetet transportuese duhet të jenë të pastra, të mbyllura që të sigurohet transportim normal i bukës deri në destinacionin përkatës.

Bashkia Kruje ka të drejtë të kërkojë shoqërimin e bukës me certifikatë cilësie ose raportin e provës, sa herë që e shikon të nevojshme.

Subjekti nese shpallet fitues do te duhet te kete ne stafin e vet numrin e kerkuar te punonjesve ne kriteret kualifiku ese, pergjate gjithe kohes se zbatimit te kontrates.

❖ **Lloji i mallit: Bulmet dhe veze .**

1.Djathë i bardhë

Kërkohet cilësia e parë, vendi, me bazë prodhim djathin/produkt i qumështit të lopës, deles, ose dhisë sipas STASH 1410-87.

Nuk lejohet prodhim i djathit me përzierje qumësht pluhur ose të kondensuar.

Djathi të ketë kaluar periudhën e stazhionimit sipas standarteve shtetërore.

Ngjyra të jetë sipas llojit të qumështit, djathë lope, i deles dhe dhisë të ketë ngjyrën karakteristike të qumështit . (i bardhë kur djathi është prodhuar me bazë qumështi delje ose dhie dhe ngjyrë kremi kur djathi është prodhuar nga qumështi i lopës).

Pamja e jashtme të jetë konforme, në brendësi poroze karakteristike e djathit të stazhionuar mirë.Sasia e kripës të jetë normale sipas standartit.Shija të jetë e mirë karakteristike e djathit normal pa erëra të tjera jo të këndshme.Përmbajtja mikrobiale të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.Treguesit fiziko-kimikë të jenë sipas STASH 1410-87.

Ambalazhimi të jetë në fuçi ose voza deri në 50 kg i shoqëruar me shëllirë, mbi të cilën vendoset etiketa ku të jetë shënuar: lloji i djathit sipas standartit në fuçi, origjina e prodhimit të mallit, masa bruto ose neto dhe data e prodhimit.Malli të jetë i shoqëruar me certifikatë të cilësisë për çdo parti prodhimi.

2. Gjalp i freskët per gatim dhe lyerje buke - Bazuar ne STAZH 1445\87

Pamja te jete e njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shënditura pa pika uji dhe mbeturina dhalli.

*Ngjyra:*Krem deri në të verdhë të çelur.*Era dhe shija:*E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët pa erë dhe shije të huaj.Treguesit kimik:Lageshtira në % ,jo me shumë se 17.Lëndët e thatë pa yndyr në e %, jo më shumë se 2.Yndyra në %, jo më pak se 81 gjalpi i freskët dhe 79 gjalpi i kripur.Kripë në %, jo më shumë se 2 gjalpi i kripur.Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

*Ambalazhimi:*Ambalazhohet në kuti kartoni të valëzuar me masë 1- 5 kg, të veshur nga brenda me letër pergamen.Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:Emërtimi i prodhuesit,Emri i produktit,Pesha neto ose vëllimi i produktit,Data e prodhimit,Kushtet e veçanta të ruajtjes.Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etiketë shtesë që përmban informacionin e

detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Malli të shoqërohet me fletë analize laboratorike, çertifikatë orgjine.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 0C,

3. Qumësht i pasterizuar.

Qumështi të jetë i njëllotë, pa konservues dhe lëndë të tjera të huaja. Të ketë ngjyrë të bardhë me nuancë të lehtë të verdhë. Të ketë aromë specifike të llojit të qumështit, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko-kimikë, etiketimi, ambalazhimi dhe transportimi i mallit të jenë sipas STASH 1563-1987 dhe Ligjit nr. 9441, datë 11.11.2015 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”.

Prodhimi të jetë i shoqëruar me çertifikatë të analizës.

4. Kos

Ai duhet të jetë zënë me qumësht që të përmbushi karakteristikat e mësipërme dhe të jetë i ambalazhuar në gota plastike ose shishe 1 (nje) litershe në të cilat të tregohet firma prodhuese dhe afati i skadencës. Data e skadimit ose afati i përdorimit do të jetë jo më pak se 10 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

5. Djathe i skremuar (bebe)

Djathe i skremuar me perberje me yndyre shtazore. Djathi te jete i paketuar me pako ne peshe 140 gr dhe te perbehet nga 8 porcione.

❖ Lloji i mallit: Vezë

1. Vezë

Sipas Rregullores nr.1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët.

Të jenë me peshë 63 deri 73 gr për /kokërr.

Të jenë të pastra, të thata, pa aroma të pakënshme, të mbrojtura efektivisht nga tronditjet dhe nga kontakti i drejtpërdrejtë me diellin, sipas kërkesave specifike të higjenës bazuar në Udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit.

Të jenë të vendosura në bikurina, të ambalazuara në kuti kartoni ose arka. Shenjat për numrin e dallueshëm të prodhuesit, datës së skadencës të jenë mbi vezë ose mbi ambalazhin e tyre, ose mbi të dyja, ose në vende të dukshme të tyre sipas rregullores së sipërpërmendur.

Transporti i artikujve deri në magazinat përkatëse të Bashkisë Kruje do të përballohet me mjetet e subjektit që do të shpallet fitues i tenderit.

Lloji i mallit : Patate ,Qepe, Karrota, Portokalle, Molle dhe Zarzavate te stines

Specifikimet teknike

- **Patate**

Kërkohet cilësia e parë, të jetë e plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipike të kultivarit. Kokrra të jetë e pjekur.

Madhësia e kokrrës për të rrumbullaktat të jetë për pataten dimërore mbi 5 cm dhe për ato verore mbi 4 cm, për vezaket për dimëroret dhe veroret 4 cm.

Nuk lejohen të çara e të prera, të kalbura, njolla boje hiri e ndryshku, dëmtime nga dosa dhe të papastruara nga dherat.

Treguesit cilësorë sipas STASH 1729-88.

Duhet të jenë të ambalazhuara në thasë rrjete 25 deri në 30 kg.

- **Qepe**

Kërkohet cilësia e parë, të jetë me pjekuri të plotë, me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota, me ngjyrë e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

Madhësia e kokrrës për ovalet të jetë nga 4 deri në 5 cm.

Lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja.

Me sëmundje nuk lejohen.

Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

- **Karrota.**

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.

Treguesit cilësorë sipas STASH 1712-88.

- **Molla :**

Kërkohet cilësia e parë, me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht, pa erë e shije të huaja. Lejohen edhe kokrra pa bisht, por pa defekte rreth bishtit.

Dëmtime të ndryshme mekanike lejohen deri në dy njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr. Nuk lejohen të kimbura. Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen. Gunga në lëkurë nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen më tepër se deri në ¼ e sipërfaqes së frutit.

- **Portokalli :**

Kërkohet cilësi e parë, i freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Pas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, përkatësisht 5 & 20 %, me pjekuri teknike të plotë.

Ngjyra të jetë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël, pa shije të hidhur. Dëmtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Lëndë të huaja nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes nuk lejohen. Ambalazhimi të jetë me kuti kartoni në brendësi të mbështjelle me letër celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.

Në etiketë të jetë shënuar data e prodhimit dhe data e skadencës si dhe origjina e prodhimit të mallit.

- **Zarzavate te stines**

Kerkohet cilesi e pare, te fresket ne varesi te stines

Specifikimet teknike

1.Oriz:

Treguesit shqisorë:1.*Pamja e jashtme:*

Kokrra të shëndosha, të pastëra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije, pa shënja myku ose prishje.

2.*Ngjyra:*E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.

3.*Era dhe shija:*Karakteristikë e orizit të shëndoshë pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit kimik:Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:Të jetë me pako prej letre 1 kg neto. Në amballazhin të jetë shënuar edhe afati i skadencës.

2.Makarona - Supe

Treguesit shqisorë:

1.*Forma:*Makarona spageti, me gjatësi 25-30 cm, me diametër 2-2.5 mm.

2.*Pamja e jashtme:*Në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër. Mbas zierjesmakaronat të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkumë.

3.*Ngjyra:*E bardhë me nuancë të verdhë, në thyerje paraqiten qelqore në jo më pak se gjysma e sipërfaqes së seksionit.

4.*Era dhe shija:* E mirë, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe për çfarëdo ere dheshije tjetër të huaj.

Treguesit kimik:Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:Në qese telefoni me masën 500 gr, këto të future në kuti kartoni deri 12 kg. Në amballazhin 500 gr të jetë shënuar dhe afati i skadencës jo më pak se 1.5 vjet.

3.Miell Gruri

Treguesit shqisorë:

1.*Pamja:* Të jetë pluhur i njëtrajtshëm pa lëndë të huaja Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

2.*Ngjyra:* E bardhë

3.*Era dhe shija:*E këndshme, karakteristike e miellit të grurit, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit kimik:Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Të jetë i cilësisë së parë, i stazhionuar, i amballazhuar në pako 1 kg letre, me etiketë prodhuesi dhe afat skadence të shënuar.Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së

cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

4.Vaj Lule Dielli i Rafinuar

Treguesit shqisorë:1.Pamja:

Lëng vajor, i artë, pa depozitime.2.Ngjyra:

E verdhë, e lehtë.3.Era dhe shija:E mirë, karakteristike e vajit të lulëdiellit të rafinuar, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit kimik:Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Ambalazhimi dhe etiketimi:Vaj lulëdielli i rafinuar do të ambalazhohet në shishe plastike me vëllim 1 litërshë, të mbyllur metapë plastike me vidhëzim hermetike të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse.Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:- Emërtimi i plotë i mallit.- Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

5.Vaj Ulliri

Treguesit shqisorë:1.Pamja:

Lëng vajor, pa depozitime.2.Ngjyra:

Në ngjyrë ulliri, e lehtë.3.Era dhe shija:E mirë, karakteristike e ullirit, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit kimik:Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Ambalazhimi dhe etiketimi:Vaj i ullirit do të ambalazhohet në shishe plastike ose qelqi me vëllim 1 litërshë, të mbyllur me

tapë plastike me vidhëzim hermetike të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse.

Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:- Emërtimi i plotë i mallit.

- Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

6.Fasule

Treguesit shqisorë

1.**Pamja e jashtme:** Kokrra të plota, të shëndosha,me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj).

2.**Ngjyra:** e bardhë.

3.**Era dhe shija:** Pa erë myku dhe cfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose cfarëdo ere tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë.

Sipas Standartit Shtetëror 1723-87.

- Lageshtia jo më shumë se 15%.
- Lëndë të huaja jo më shumë se 0.8%.
- Kokrra të thyera jo më shumë se 13%.
- Perzierje kokrrash jo më shumë se 2.2%.
- Dëmtime mekanike ose dëmtime nga insektet nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe Etiketimi. Të jetë me thasë 25-50 kg neto. Thasët të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet: data e prodhimit, masa bruto ose

neto. Afati i skadencës të jetë jo më pak se 1,5 vjet nga data e furnizimit në institucion. Mjeti që e transporton duhet të jetë i mbyllur dhe i caktuar vetëm për produkte ushqimore

7. Sheqer

Treguesit shqisorë.

1. **Pamja e jashtme:** Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
2. **Ngjyra:** e bardhë dhe me shkëlqim.
3. **Shija dhe era:** Shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në uje të pastër.
4. **Tretshmëria:** Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë.

Sipas Standartit Shtetëror 1413-87.

- Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thata jo më pak se 99,6%.
- Lëndë reduktuese (sheqer invert) jo më shumë se 0,1%.
- Lagështia jo më shumë se 0,16%.
- Hiri jo më shumë se 0,07%.

Ambalazhimi dhe Etiketimi.

Të jetë me thasë 50 kg neto. Thasët të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet: data e prodhimit, masa bruto e neto.

Afati i skadencës të jetë jo më pak se 1,5 vjet nga data e furnizimit në institucion

8. Kripe ushqimore

Të jetë e cilësisë së parë, e ambalazhuar në pako 0.5 deri 1 kg.

Pamja: masë kokrrizore me ngjyrë të bardhë.

Me shije karakteristike të kripur, pa shije dhe erë të huaj, e tretshme plotësisht në ujë.

Në ambalazh vendoset etiketa ku shënohet lloji i kripës, origjina e mallit.

Ruhet në vende të pastra dhe të mbrojtura nga lagështira e lëndët kimike.

Për të gjithë artikujt ushqimorë do të zbatohen dispozitat e përgjithshme të Ligjit për Ushqimin Nr. 9863 datë 28.1.2008.

9. Salce Domatesh

Kërkohet salcë domate e amaballazhuar në kuti llamarine ose shishe qelqi.

Kutia të jetë e mbyllur hermetikisht dhe e mbështjellë me etiketë të përkthyer në gjuhën shqipe kur malli është i huaj. Përmbajtja të jetë salcë dhe kripë. **Përbërja e lëndës së thatë të jetë 20 % ± 1.** Nuk lejohen përbërës të tjerë dhe lëndë të huaja. Ngjyra e salcës të jetë e kuqe e thellë.

Shija të jetë karakteristike e salcës së domates pa shume aciditet.

Aroma të jetë e këndshme në përputhje me aromën e domates së freskët karakteristike e llojit.

Në etiketë të jetë shënuar qartë firma prodhuese, data e prodhimit dhe përdorimit.

Treguesit fiziko-kimikë dhe ambalazhimi të jenë sipas STASH 1429-87.

10. Niseshte

Të jetë e cilësisë së parë, e stazhionuar, e ambalazhuar në pako 1 kg letre, ku të shënohet: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

11. Cokokrem:

Treguesit shqisore Pamja e jashtme Paketim plastik, ngjyre karakteristike kafe edhe shije te embel, pa erera te pakendeshme Treguesit Kimik: Sipas standartit shteteror Shqiptar Ambalazhimi 0.5 ose 1kg. Ne kuti te jete shenuar dhe afati I skadences.

12. SodeBuke:

Treguesit shqisore Pamja e jashtme Ne gjendje pluhuri I bardhe me shije te athet dhe pa aroma te pakendeshme Treguesit kimik: Sipas standartit shteteror Shqiptar Paketimi: Me qese telefoni 200g, ku te jete shenuar dhe data e skadences

13. Leng limoni

Treguesit shqisore Pamja e jashtme Leng pa ngjyre me shije te tharte dhe aromen karakteristike te limonit Paketimi me shishe plastike 500g ku te jete shenuar dhe afati I skadences.

14. Kanelle

Treguesit shqisore Pamja e jashtme Erez ekzotike me ngjyre kafe ne forme pluhuri ose copa te vogla dhe arome karakteristike te vecante Treguesit kimik: Ne perputhje me standartin shteteror Shqiptar Paketimi me qese telefoni 100g ku te jete shenuar dhe afati I skadences

15. Vanilja

Treguesit shqisore Pamja e jashtme Pluhuri I bardhe ne te verdhe me shijen e saje karakteristike Treguesit kimik : ne perputhje me standartin shteteror Shqiptar Paketimi me qese telefoni 100g ku te jete shenuar afati I skadences

16. Biskota

Treguesit shqisore Pamja e jashtme Biskota me forme te rrumbullaket ose katrore me diameter 2.5-3 cm, me siperfaqe abrazive. Ngjyra e biskotave varion ne kafe te hapur dhe te verdhe Aroma varion nga ato me vanilje si dhe aroma te tjera duke eliminuar aromat e pakendeshme dhe aromat e mykjes. Treguesit kimike : Ne perputhje me standartin shteteror Shqiptar Paketimi: Me qese telefoni te mases 2 kg ose me kuti kartoni te mases 12 kg .Ne qese 2 kg te jete shenuar dhe afati I skadences.

17. Peta byreku te thata. Me miell gruri, te fresketa, te konservuara sipas standartit ushqimor

Shenim: Furnizimi i mallit do te kryhet ne menyre periodike me kerkese te AK , per gjate gjithë periudhes se vlefshmeris se kontrates deri ne ezaurimin e sasise se kontraktuar dhe do dorezohet ne vendet e percaktuara nga ana e AK Bashkia Kruje.

PER DREJTORINE E PRONAVE DHE TOKAVE

SPECIALIST I VETERINAR

Besnik MESITI