

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

(*Te artikuje ushqimore, buke, mish, perime& zarzavate*)

Nr	Te dhena specifike te mallit	Verejtje
1	Sheqer: te jete i perbere nga kristale te imta, pa copa te ngjeshura dhe lende te huaja, i etiketuar, sipas standartit shteteror dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.	
2	Oriz: Te jete cilesor, te jete me kokrra te shendosha, te pastra, te zhveshura teresisht nga levozha , pa shenja myku ose prishje. Ambalazhimi t e jete i paketuar ne pako 1 (nje) Kg, dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.	
3	Makarona: Te jene cilesore, te etiketuara sipas standartit shteteror. Te kete afatet e perdorimit dhe ambalazhimi te jete me pako 500 gr dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.	
4	Vaji vegjetal (gjelle) : te jete nenprodukt luledielli, i kulluar, i rafinuar, te mos kete papasterti. Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 1 lit. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit..	
5	Miell orizi : te jete cilesor, i etiketuar sipas standartit shteteror. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi te jete me pako 250 gr.	
6	Miell gruri : te jete cilesor , me Rreze 70-75 % , i bardhe, i paster, i etiketuar sipas standartit shteteror dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi te jete me pako 1 (nje) kg.	
7	Niseshte: te jete cilesore, pluhur i bardhe i paster, pa lageshtire, i etiketuar sipas standartit shteteror dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi te jete me pako 500 gr.	
8	Recel frutash: Te mos jete FIKU, te jete cilesor, me ngjyre dhe shije karakteristike, i etiketuar sipas standartit shteteror. Te jete i ambalazhuar ne ene te mbyllura hermetikisht, jo me te medha se 1 kg, me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Te jete I shoqeruar me flete analize nga AKU.	
9	Biskota : te jene cilesore, me shije te mire, pa shenja myku ose prishje, te jene sipas standarteve shteterore, te ambalazhuara, me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.	
10	Kripe industriale: Cmimi te jepet per nje kg, duhet Te jete e bardhe, e imet, pa lageshtire, e jodizuar, ambalazhuar me pako 500 gr, ose 1 kg, te jete sipas standarteve shteterore me afat skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.	
11	Mish vici : Te jete i fresket, prodhim vendi. Mishi te jete i cilesise se pare, te jete i kulluar mire, nga pjese kofshe te vicit ,i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, me vule ne mish, me perqindje te ulet dhjami dhe Transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara nga inspektoriati Veterinar.	
12	Mish pule : Te jete i fresket, prodhim vendi. Mishi te jete i cilesise se pare, i shoqeruar me raport analize nga Inspektoriati Veterinar, dhe Transporti te behet me mjete frigoriferike te licensuara nga inspektoriati Veterinar.	

13	<p>Qumesht/ Kos: Cmimi te jete per liter, Te jete lope, i fresket, i cilesise se pare, te jete i pasterizuar me permbajtjen e duhur te yndyrnave 1.5 % deri 2.5%, te kete shije dhe eren e kendshme, pa shije te hidhur dhe djegese te percaktuara ne standartet shteterore.. Amballazhimi te sillet me shishe plastike me vellim 1 liter ose 1.5 liter , i mbyllur me kapak hermetik . Date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU.</p> <p>Transporti te behet me mjete te specializuara te shitesit ne oret e para te mengjesit.</p>	
14	<p>Gjalp: Te jete gjalp baxho, me shije te mire , pa lende te huaja ne perberje, cmimi i ofruar te jete per kg, i fresket, cilesor sipas standarteve , te jete i shoqeruar me flete analize nga AKU dhe te jete i shoqeruar me etiketen e firmes prodhuese ne amballazh, dhe afatet kohore te perdorimit si dhe me date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU .</p> <p>Transporti te behet me mjete te mbuluara te destinuar per transport bulmeti.</p>	
15	<p>Djath : Cmimi I ofruar te jete per kg, te jete cilesor, I stazhionuar, te mos jete shume I kripur, pa njolla lende te huaj, te kete shije dhe ere te kendshme , pa shije te hidhur e djegese brenda kushteve teknike. Te jete I shoqeruar me flete analize nga AKU, dhe te kete etiketen e firmes prodhuese ne bidon. Afati I skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU- se. Transporti te behet me makina te mbuluara te destinuar per transport bulmeti.</p>	
16	<p>Gjize: Cmimi I ofruar te jete per kg, te jete cilesor, pa kripe , pa njolla lende te huaj te mos jete e hidhur , me shije te kendshme, Brenda kushteve teknike. Te jete I shoqeruar me flete analize nga AKU, dhe te kete etiketen e firmes prodhuese ne amballazh.. Afati I skadences ne etikete te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU .Transporti te behet me makina te mbuluara te destinuar per transport bulmeti.</p>	
17	<p>Vezet : te jene pule, prodhim vendi, cmimi I ofruar te jete per kokerr, me keto cilesi:</p> <p>Te jene te fresketa ,te kene emrin e prodhuesit dhe te jete e shoqeruar me analizen e proves nga A.K.U. te kete te shenuar mbi levozhge kodin qe duhet te perkoje me kodin e vendosur ne fleten e analizes se A.K.U.</p>	
18	<p>Buke gruri : Te jete mase homogjene e pjekur mire ne masen 1 kg, pa ere dhe shije te huaj , Cilesia do te jete sipas standarteve shteterore.</p> <p>Buka te dergohet per konsum 3 – 5 ore pas pjekjes. Rrezja e miellit te jete 70-75 %.</p> <p>Ambalazhimin te behet ne leter dhe e prere ne feta buke dhe te jete e shoqeruar me raport analize nga A.K.U.</p>	
19	<p>Perimet dhe zarzavatete tjera: Te jene te cilesise se pare, te fresketa, te ambalazhuara ne menyre qe te mos demtohen gjate transportit.</p>	
20	<p>Fruta : te jene te fresketa cilesia e pare.</p>	
21	<p>Caj mali : Te jete I cilesise se pare, I ndare ne tufa te vogla, te jete I paster nga papastertite dhe barishtet. I thare ne kushte te mira , me eren dhe shijen karakteristike te cajit te Malit. Te jete I ruajtur ne gjendje te thate pa lageshtire</p>	

Orari i furnizimit te Spitalit me ushqime do te jete si me poshte :

Nga ora 09.00 deri ne oren 10: 00, do te behet furnizimi me buke, qumesht dhe mish, dhe te gjithë zerrat e tjere , sipas kerkeses se autoritetit kontraktor.

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

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

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

Nr	Emertimi	Njesia	Sasia	Cmimi	Vlera
1	Sheqer	kg	750		
2	Oriz	kg	1,400		
3	Makarona	kg	1,500		
4	Vaj vegjetal	litra	900		
5	Miell orizi	kg	150		
6	Miell gruri	kg	100		
7	Niseshte	Kg	50		
8	Recel frutash	kg	200		
9	Biskota	kg	200		
10	Kripe industriale	kg	200		
11	Mish vici	kg	1,500		
12	Mish pule	kg	1,345		
13	Qumesht/kos I fresket	litra	8,500		
14	Gjalp	kg	250		
15	Djath	kg	2,400		
16	Gjize	kg	400		
17	Veze	Kokrra	7,450		
18	Buke	Kg	6,100		

19	Zarzavate	kg	8,000		
20	Caj mali	kg	5		
21	Fruta	kg	360		

Afatet e l vrimitt:

Duke filluar nga dita e lidhjes se kontrates.

Per artikujt ushqimor si :qumeshti/kosi, mishi veza, zarzavatet, gjiza, djathi etj. levrimiti do te behet me sasi ditore, te cilat porositen 1 dite para nga Spitali Fier, deri me 31.12. 2017. ndersa per artikujt e tjere ushqimore si vaj , oriz, sheqer, recel, makarona, kripe, levrimiti do te behet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor deri ne date **31.12.2017**.

