

## SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

**Malli duhet te jete I cilesise se mire dhe brenda kushteve higjeno –sanitare.**

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	Sasi
1	Vaj floriol	Litra	340
2	Sheqer	Kg	200
3	Oriz	Kg	350
4	Makarona	Kg	300
5	Miell gruri	Kg	50
6	Niseshte	Kg	30
7	Veze	Kokrra	3500
8	Salce 400 gr	Kuti	100
9	Piper	Kg	2
10	Qumesht pluhur	Kg	30
11	Çaj limoni	Pako	50
12	Viget	Kg	20
12	Kripe	Kg	50
15	Qumesht i fresket	litra	4500
16	Djathe danez	Kg	150
17	Gjalp	Kg	40
18	Mish viçi	Kg	200
19	Patate	Kg	400

20	Speca	Kg	70
21	Patllixhan	Kg	60
22	Domate	Kg	100
23	Qepe e thate	Kg	450
24	Tranguj	Kg	50
25	Presh	Kg	100
26	Lakra	Kg	100
27	Karrota	Kg	50
28	Fasule	Kg	120
29	Buke gruri 1 kg	Cope	3700
30	Sode buke	Cope	20
31	Bishtaja	Kg	40
32	Spinaq	Kg	30
33	Kungull	Kg	30

Afatet e lëvrimit:

**Buka , qumeshti dhe veza do te sillen cdo dite prane autoritetit kontraktor ,frutat dhe perimet do sillen sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor , ndersa ushqimet e tjera do te sillen nje here ne muaj , sipas nevojave, te kerkuara nga autoritetit kontraktor:**

**Public Health Sector**