

SPECIFIKIMET TEKNIKE

SPECIFIKIMET TEKNIKE TE MALLIT "FRUTA PERIME":

FRUTA PERIME

Frutat te jene te karakterit stinor, te gjitha llojet e frutave te jene te fresketa, te pa kalbura, pa semundje, jo te demtuara (te goditura) te gjitha te jene te cilesise se pare, te ardhura nga ferma te kontrolluara.

Ambalazhimi te jete ne arka druri ose ne plastike

Portokalle

Bazuar ne STASH 1722\88

Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore:

Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal, të shendosh e me bisht.

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plote.

Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrrës (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70.

Demttime mekanike nuk lejohen

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të siperfaqes se tyre nuk lejohen.

Të rrekura nga oleoza lejohen 2–3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normve të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruit dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa neto e bruto

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno–sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Molla

Bazuar ne STASH 1752\88

Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore:

Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresket, me zhvillim normal, të shendosh e me bisht. Me forme, ngjyre e shije të kultivarit, pa deformime me pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj.

Madhesia e kokrres: prer gjerazi, ne diametrin me të madh.

- ❖ Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm
- ❖ Kultivaret me kokerr të rumbullaket jo me pak se 80 mm
- ❖ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm

Demttime mekanike nuk lejohen

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lende të huaja nuk lejohen.

Nga krimbi (pa galeri ne brendesi), nuk lejohen

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja), nuk lejohen.

Të gjitha demtimet e siperme, nuk lejohen.

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure, nuk lejohen.

Gunga (kallo) njolla ne lekure, nuk lejohen.

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normve të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa neto e bruto

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Banane

Te jene te cilesise se pare, te pastruara nga semundjet, nuk lejohen kalbezime, te ambalazhuara ne kuti kartoni deri ne 20 kg.

Transporti me mjetet e shitesit deri ne magazinën qendrore.

PERIME TE FRESKTA

Patate

Te jene te cilesise se pare, me diameter mbi 5 cm te pastruara nga dherat, nuk lejohen kalbezime, te ambalazhuara ne thase 25 deri ne 30 kg.

Transporti me mjetet e shitesit deri ne magazinën qendrore.

Qepe e thate

Te jene te cilesise se pare, ne formen e rumbullaket ose gjatesore, e pastruar nga fletet e kalbura, me rrenje te prera dhe pa demtuar fundin , ne cfare do kohe nuk lejohet zhvillimi I embrionit.

Ambalazhimi ne qeska rrjet me kapacitet deri ne 15 kg.

Bishtaja

- Bazuar ne STASH 1760-88
- Lloji: Bishtaja per treg cilesia e pare.

- Treguesit cilesore:

-Pamja e jashtme dhe ngjyra: Të njoma, të fresketa, pa fijezim, me ngjyre tipike për kultivarin. Kokrrat në pjekuri teknike, lejohen ndotje nga shirat deri në 3% të parties, nuk lejohen të vyshkura.

-Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura, nuk lejohen.

-Demtime mekanike, lejohen deri në 3% e parties me demtime të lehta (të cara ose të thyera).

-Njolla ndryshku, në % jo më shumë se, nuk lejohen.

-Nga semundjet e solucionet kimike, nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktoret e tjer atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Presh

Bazuar në STASH 1759-88

Lloji: Presh për treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore:

-Pamja e jashtme: I fresket i paster i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile, i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem.

-Diametri në pjesen më të trashë, cm mbi 2.5-3.5 .

-Gjatesia e kerellit në cm 25-45

-Gjatesia e gjethit nga rozeta, cm jo më shumë se 20

-Sistemi rrenjor, cm jo më shumë se 1.

-Demtime e semundje, nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

Perimet gjethore të standartizuara në tufa dhe lidhen si më poshte:

Qepa e njome dhe preshi lidhet në tufa në dy vend dhe keto vendosen në arka tip.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

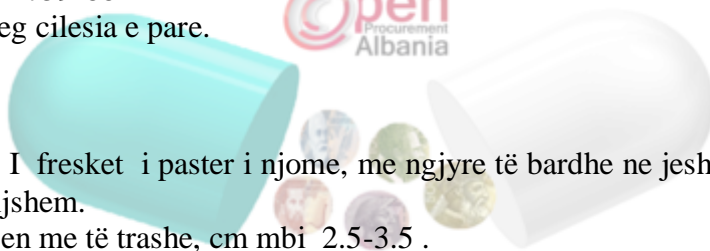
Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktoret e tjer atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Domate:

Bazuar në STASH 1726-88

Lloji: Domate për treg cilesia e pare



Public Health Sector

Kerkesat cilesore:

-Pamja e jashtme: Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, te plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit.

të paprekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe të palagura .

-Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyre të kuqe, lehtësisht roze dhe jeshile rreth bishtit, nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.

-Demtime e semundje, nuk lejohen.

-Të plasura e të vrara lehtësisht: Per llojet e mesme dhe të vona lejohen deri ne 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje langu (të kalçifikuara).

-Madhesia e kokrres (diametri me i madh gjesor), cm jo me pak se:

Per të hershmet 5

Per të mesmet dhe të vonat 7

Per të mesmet e të vonat kumbullore (gjatesia 5)

Ambalazhmi dhe etiketimi: bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktoret e tjer atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Trangulli

Bazuar ne STASH I754\88

Lloji: Trangull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore:

1- Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivari, me perkulje të lehte.

2- Perberja e brendshme e tulit:

Me tul të forte e të lengshem, farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.

3- Madhesite:

Gjeresia ne cm (diametric me i madh) deri 5

Gjatesia ne cm nuk kerkohe.

4- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur) ne % jo me shume se 2

5- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhmi dhe etiketimi: bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktoret e tjer atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Artikulli "Veze":

Vezet te jene te fresketa, te pa thyera, me madhesi sipas standartit me diameter 3 x 5 cm pavaresisht nga ngjyra, te kontrolluara nga sherbimi i inspektoriatit shendetesor te bujqesise dhe ushqimit. Te jene prodhim vendi, te paketuara ne kuti kartoni dhe te vulosura nga prodhuesi.

Garancia kerkohet sipas standarteve te vendosura nga STASH.

Speci:

Kerkohet cilesi e pare, te jene me forme e ngjyre te kultivarit, te fresketa, te pastra dhe me pjekuri teknike.

-Lejohen demtime jo me shume se 3 %

-Shija te jete karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegese e lehte. Nuk lejohet perzierje e specave djegese me ato jo djegese.

-Gjatesia te jete per kultivaret e gjate mbi 10 cm dhe per te rrumbullaktat mbi 7 cm.

Patllixhani:

-Kerkohet cilesi e I-re, te jene te fresketa, te pastera me siperfaqe te lemuar, me ngjyre te zeze ne manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca te dobeta manushaqe te pavyshkura.

-Demtime te ndryshme e semundje nuk lejohen.

- Te kalbura, te vyshkura e te ngrira nuk lejohen.

- Per te gjatat kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe me gjatesi 15-20 cm.

- Gjatesia e bishtit te jete jo me shume se 4 cm.

Bamja:

-Kerkohen te jene te freskta, te shendosha, te pastra, me fije normale per kultivarin dhe fara qe duken lehte, me forme te drejte, lehtesisht te deformuara. Forma te jete e nje prizmi shumekendesh qe ngushtohet ne maje, te pa drunjzuar e pa fije.

-Gjatesia e cilesise se I-re per bamjen frutshkurter te jete deri ne 6 cm dhe per ate frutgjate te jete deri ne 8 cm.

-Lejohen deri ne 5 % te partise me vyshkje te lehte, nuk lejohen me semundje e demtues.

-Ngjyra te jete tipike per kultivarin.

-Fruti te jete i bute me fara te vogla ne fazen e qumeshtit.

-Lejohen me fruta te tejpjekura deri ne 2% per cilesine e pare.

Lakra (koke):

Kerkohet e cilesise se pare, te jene te zhvilluara me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lakra te pangjeshura deri ne 5 % te partise.

-Te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera, te lidhura me kocanin i cili te jete deri 3 cm.

-Lejohen deri ne 5 % te partise me demtime te lehta mekanike, te cara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma.

-Me semundje, nuk lejohen.

-Pesha e kokrres 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.

Shalqini:

-Te kete pjekuri normale dhe ngjyre te jashtme karakteristike.

-Nuk lejohen fruta qe te kene siperfaqen e frutit te shtypur.

-Nuk lejohen fruta me demtime mekanike.

-Nuk lejohen fruta te papjekur.

-Madhesia e frutit te jete mbi 3 kg.

Artikulli "Fasule":

I-Klasifikimi

Fasule e bardhe.

II-Kerkesat Cilesore

1.Treguesit shqisor.

a) Pamja e jashtme: Kokrra te plota, te shendosha, me forme e madhesi sipas llojit (ovale, e rrumbullaket, etj.)

b) Ngjyra: Karakteristike sipas llojit, per rastin tone konkret e bardhe.

c) Era dhe shija: Pa ere myku dhe çfaredo ere tjeter te huaj, pas zierjes ka ere te kendshme karakteristike, pa shije te hidhur ose çfardo shuje tjeter te huaj.

2. Treguesit fiziko-kimike:

- Lageshtia ne %15
- Kokrra fasule te thyera,ne % jo me shume se.....13
- Perzjerje kokrrash ne % jo me shume se.....2.2
- Lende te huaj ne % jo me shume se.....0.8
- Demtime mekanike.....nuk lejohen
- Demtime nga insektet.....nuk lejohen

III- Amballazhimi, Etiketimi:

- Fasulet e thata amballazhohen ne thase te paster, te thate, te dezinfektuar dhe pa ere te huaj.
- Fasulja e amballazhuar ne thase 50 kg, ku ne çdo thes te jete shenuar pesha neto.

Ruajtja dhe transporti

- Fasulja e thate ruhet ne vende te pastra dhe te mbyllura ne kushte normale temperature e lageshtire dhe e mbrojtur nga drita.
- Transportimi behet me mjete te pastra, te mbuluara ne perputhje me rregullat e transportit te produkteve ushqimore.
- Nuke lejohet transportimi me mjete qe kane mbetje te lendeve kimike ose te lendeve te tjera qe jane te demshme per organizimine njeriut dhe qe japin arome.

Spinaqi:

-Te jete i fresket, i sapo shkukur nga toka.

-Te jete me zhvillim normal dhe gjethe te pademtuara nga semundjet e ndryshme.

-Te mos kete gjethe te zverdhura dhe te kalbura.

-Te mos kete perzierje me lende te huaja, por te jete i paster.

-Nuk lejohen perzierje dherash.

-Nuk lejohet te behet furnizim ne periudhen kur eshte bere pjekja e plote e tij dhe te kete zene fare.

Karrota:

Te jene te cilesise se pare, ne formen gjatesore, me rrenje te prera.

Ne qoftese vertetohet qe malli nuk eshte sipas specifikimeve te permendura me lart atehere firma fituese do te skualifikohet.

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

“Blerje fruta perime per nevoja te Spitalit Rajonal Diber per vitin 2017”

Nr.	Pershkimi i mallrave	Njesia matjes	Sasia
1	Portokall	Kg	210
2	Molla	kg	1000
3	Banane	Kg	50
4	Rrush vendi	Kg	50
5	Shalqin	Kg	400
6	Domate	Kg	890
7	Tranguj	Kg	550
8	Speca	Kg	560
9	Patligjan vendi	Kg	40
10	Bamje	Kg	40
11	Bishtaja	Kg	43
12	Qepe e thate	Kg	1800
13	Patate	Kg	2300
14	Laker	Kg	500
15	Presh	Kg	550
16	Karrota	Kg	40
17	Fasule	Kg	155
18	Hudher e thate	Kg	30
19	Veze	Cope	21000

Afatet e lëvrimit:

Afati per per dorezimin e mallit (levrimin e mallit) eshte nga moment i lidhjes kontrates deri me 31.12.2017

Per sa i perket furnizimit dhe grafikut te levrimit, subjekti shpallur fitues (kontraktues) duhet te beje furnizimin sipas nevojave e kerkeses se AK-Drejtoria e Spitalit Rajonal Diber.

AK, do te njoftoje operatorin ekonomik te shpallur fitues dy dite para per sasine dhe nevojat per fruta perime.