

SPECIFIKIMET TEKNIKE

LOTI 1

Veze

Te jene mesatare ose te medha, dhe me vulen e firmes perkatese.

Patate

Te jene uniforme, te fresketa dhe te pambira.

Perimet

Te jene te stines perkatese, te fresketa dhe te cilesise se mire.

Domate

Te jene te kuqe, te forta dhe uniforme.

Speca

Te jene me tul dhe me lekure te trashe.

Karrota

Te jene me madhesi mesatare, te fresketa dhe me ngjyre portokalli

Qumesht

Lope: 2.5 % yndyre ,aciditet 17-19 ,ngarkesa mikrobike 1-2 milion /1ml, mbetja e thate 10-12.

I ambalazhuar _____

Djathe

I bardhe, i forte , pa ere , sasia e kripes 2-2,5% i prodhuar nga qumesht me aciditet te ulet.

Gjalpe

I fresket, me aciditet te ulet 10-14% lageshti , i ambalazhuar.

Vaj vegjetal

Transparent , pa ere, pa aciditet , i ambalazhuar me shishe 1 kg.

Recel

I ambalazhuar me ene hermetike , pa papastertira, kokerr.

Sheqer

I bardhe , I ambalazhuar ne qese 1 kg , % e lageshtires e ulet. _____

Oriz

Ngjyre e bardhe , pa ere, kokermadh, jo i coptuar , i ambalazhuar ne pako 1 kg.

Miell gruri

Reze 0 , i bardhe, pa papasterti, % e lageshtires jo me e madhe se 14%, gluteni mbi 30 % , ambalazhi ne qese 1 kg.

Kripe

E bardhe , e ambalazhuar ne qese ½ kg pa papasterti, % e lageshtires e ulet.

Makarona te gjata (spageti)

Te paketuara 1 ose ½ kg.

Makarona supe

Te jene te paketuara ne 1 ose ½ kg.

Salce domate

Me ngjyre te kuqe te ndezur , pa aciditet te larte, ambalazhi ne shishe 1 kg.

Fasule

Te Bardha , pa papasterti, jo te thermuara , ambalazhi 1 kg.

Per artikujt fruta perime

Te jene cilesi e pare te pjekura,te fresketa,te pademtuara . Transporti me ambalazh funksional.

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 kokrres 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 ambalazhuara ne thase rrjete 25 deri ne 30 kg.

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 kokrres per ovalet 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.

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 kokrres 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 krimbura.

Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekurenuk lejohen.

Gunga,njolla ne lekure nuk lejohen.

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres lejohet deri ne $\frac{1}{4}$ e siperfaqes se frutit.

Portokall

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 siperfaqe por pa prekur tulin,nuk lejohen.
- Zbutje te kokrrave,ngrirje dhe lagie te siparfaqes se tyre nuk lejohen.

Biskota

Te ambalazhuar ne pako me peshe 250 gr pakoja te pademtuara.

Ne ambalazhim te kete te shenuar me etiket te qendrueshme afatin e garancise si dhe prodhuesin.

Nuk perjashtohet dhe kerkesa e llojit te prodhimit. . Afati skadences do te jete jo me pak se dy muaj pas dites se furnizimit.

LOTI II

Buke

Buka te jete e ngrohte, pesha e saj te jete 1 kg dhe te jete e prodhuar me miell me reze 75.

LOTI III

- Mish i viçit duhet te jete i fresket dhe i therur brenda dites. Malli duhet te sillet ne spital pasi te lihet 3 ore i varur pas therjes. Malli shoqerohet me raport veterinar ku te specifikohet dhe lloji i mishit
- Mishi i viçit te jete vendi, kofshe e pasme, i fresket, pa ere, te jete i forte, 95 % ind muskolor, 5 % ind dhjamor
- Mishi i Pules te jete Cilesi e I-re. Tte jene pula te fresketa vendi ose importi me peshe deri ne 1 kg .te shoqerohet me flete analize fiziko – kimiko

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

SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT

Sasia e mallit që kërkohet:

Lot	EMERTIMI	NJESIA	Sasia e konsum	Gjendja aktuale		
Lot 1	Blerje Artikuj Ushqimore te ndryshem		sasia	Çmimi	vlera	
1	Biskota	pako	300			
2	Çaj importi	kg	9			
3	Djathe	kg	330			
4	Domate	kg	35			
5	Fasule	kg	190			
6	Gjalp	kg	162			
7	Karrota	kg	10			
8	Komposto	kg	24			
9	Kripe e jodizuar	kg	116			
10	Laker	kg	256			
11	Makarona	kg	525			
12	Miell gruri	kg	61			
13	Molle	kg	130			
14	Oriz	kg	552			
15	Patate	kg	820			
16	Patlixhana	kg	30			
17	Portokalle	kg	20			
18	Presh	kg	100			

