

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Specifikimi i Materialeve: Te gjitha ushqimet koloniale te jene ne perputhje me standartet dhe cilesine e miratuar nga Ministria e Bujqesise dhe Ushqimit (AKU),te jene te ambalazuara ne kushtet dhe parametrat e Standarteve te cilesise dhe te kene te etiketuara daten e prodhimit dhe te skadences.

BUKË ME MIELL GRURI - Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Bukë gruri me miell rreze 75 %

Treguesit shqisorë:

1.Korja:

E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëllajtë e kuqerremtë në kafe të çelët.

2.Tuli:

Masa e njëllajtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllajtë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.

3.Era dhe shija:

E këndshme, karakteristike e bukës së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitje.

4.Forma:

E rregullt, pa shtypje dhe deformime.

5.Lëndët e huaja:

Nuk lejohen.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Amballazhimi:

Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese cefeloni me masën 1000 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

Transporti i bukës:

Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

MAKARONA

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 zierjes makaronat 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 dhe shije 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.

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.

SHEQER

Treguesit shqisorë:

1.Pamja e jashtme:

pluhuri i përbërë nga kristale të imët dhe të njëllojtë pa lëndë të huaja, të jetë i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet, pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja.

Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

2.Ngjyra:

e bardhë dhe me shkëlqim.

3.Era dhe shija:

shije e ëmbël, pashije dhe erë të huaja, kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

4.Tretshmëria:

tretet plotësisht në ujë, tretshmëria e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

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.

Gjalp i shkrirë importi - Bazuar ne STAZH 1445\87

Treguesit shqisorë:

1.Pamja:

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

2.Ngjyra:

Krem deri në të verdhë të çelur.

3.Era dhe shija:

E këndshme, karakteristike e gjalpit 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.

Kripë në %, jo më shumë se 2 gjalpi i kripur.

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

Amballazhimi:

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 mënyrë 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 një 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 orgjinale.

Malli të shoqërohet me fletë analize laboratorike, çertifikatë orgjine.

Ruajtja dhe transportimi:

Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Transportimi bëhet me mjet të mbuluar e të pastër, i cili është i destinuar për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Lloji i mallit :Djath Kackavall

Kerkohet cilesia e pare prodhim vendi me baze djath nenprodukt i qumeshtit te lopes,deles soe dhise.

Nuk lejohet prodhim i djathit me perzjerje qumesht pluhur.

Djathi te kete kaluar periudhen stazhionimit mbi 5 muaj.

Ngjyra sipas llojit te te qumeshtit qe prodhohet djathi,nga qumeshti lopes ngjyre krem ,nga qumeshti i dekles dhe dhise –ngjyre te bardhe ne krem. –Lejphet djathi me perqindje yndyre jo me shume se 3% yndyre.Pamja e jashtme te jete konforme ,ne brendesi poroze,karektweristike e djathit te stazhionuar mire.

Era karakteristike e djathit normal pa era te tjera te pa kendshme .

Ambalazhimi te jete ne rrota te parafinuara 3-5 kg

Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe standarteve te miratuara.

Ne etikete te jete shenuar data e prodhimit,date e stazhionimit dhe data e skadimit,ne certifikate te jete shenuar edhe origjina e mallit.

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 amballazh ose mbi etiketë.

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 ambalazhuar 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 amballazh ose mbi etiketë.

VAJ VEGJITAL

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 lulediellit të rafinuar, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Vaj luledielli i rafinuar do të ambalazhohet në shishe plastike me vëllim 1 litërshe, 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.

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.

Amballazhimi dhe etiketimi:

Vaj i ullirit do të ambalazhohet në shishe plastike ose qelqi me vëllim 1 litërshe, 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.

QUMËSHT PLUHUR

Treguesit shqisorë:

Qumshiti të jetë pa përbërje uji dhe përbërësish të tjerë të dëmshëm, i freskët, të jetë qumësht lope, i cilësisë së parë, pa mbeturina.3% yndyre.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:

Do të jetë me gota 200gr.

KOS

Ai duhet të jetë zënë me qumësht që të përmbushi karakteristikat e mësipërme dhe të jetë i ambalazhuar në gota plastike 200gr në të cilat të tregohet firma prodhuese dhe afati i skadencës. Data e skadimit ose afati i përdorimit do të jetë jo më shumë se 3 ditë nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

SALCË DOMATE

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme:

Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura.

Ngjyra:

E kuqe deri e kuqe e thellë.

Shija dhe era:

Me shije dhe erë karakteristike të salcës së domates.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:

Salca e domates ambalazhohet në kanaçe metalike 400 gr.

KRIPE E JODIZUAR bazuar në STAZH 1437\01.07.1995

Treguesit cilësorë:

1. Ngjyra:

E bardhë

2. Era dhe shija:

E kripur pa shije dhe erë të hua.

3. Pamja e jashtme:

Masë kokrrizore

Treguesit fiziko kimik:

1-Imtësia në mm 0.2 – 2 .

2-Klorur Na në lëndën e thatë në %, jo më pak se 98.

3- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3.

4-Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.9.

5-Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.2.

6-Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3.

7-Lagështirë në %, jo më shumë se 1.

8-Jodur kaliumi mg/kg 50 (+/-) 3

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.

Markërimi:

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.

Ambalazhimi:

Të bëhet në qese të pastër ose polietileni ushqimore, opak me masë 1 – 25 kg. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, 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 një etikete 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 jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raport analize të laboratorit

MISH QINGJI IMPORTI (shpatulla)

Treguesit shqisorë:

1. *Pamja e jashtme:*

Me ngjyrë ne rozë karakteristike e mishit të qingjit me moshë 6 muajshe, . Muskulatura të jetë e plotë, karakteristike e mishit, cilësi e parë .

2. *Ndarja anatomike:*

Mishi do të përbëhet vetem shpatull.

3. *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.

5. *Lëngu i mishit pas zierjes:*

I tejudkshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit kimiko mikrobik:

1. Azot i tretshëm, në mg, Amonjiak (NH₃) për 100 gr product jo më shumë se 20.

2. Aciditeti i shprehur në pH 5.2 deri në 6.4.

3. Reaksioni për hidrogjenin sulfuror negativ.

4. Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga (AKU). Treguesit kimik e mikrobik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi.

Kontrolli veterinar:

Secila pjesë e mishit duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar dhe të transportohet me mjete të kontrolluara. Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatë veterinare. Vula e raporti veterinar të jenë të lexueshme mirë..

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Mish Pule Filete importi c.I-re0.

Treguesit cilësorë të kofshës së pulës:

1. Pamja e jashtme:

Me ngjyrë rozë e celur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës cilësi e parë.

2. Ndarja anatomike:

Mishi i pulës do të përbëhet vetem filete.

3. Kontrolli veterinar:

Secila nga pulat duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar dhe të transportohet me mjete të kontrolluara.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

VEZE PULE bazuar ne STASH 1515-85

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme:

E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit:

Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

3. E bardha e vezës:

E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).

4. E verdha e vezës:

Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.

5. Era:

Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

6. Masa:

Jo më pak se 40 gr.

AMBALAZHIMI:

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.

B I Z E L E- Bazuar në STASH 1713-88

Treguesit cilësorë të bizeles kokërr:

1. Pamja e jashtme

Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.

2. Dëmtime mekanike

Njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje, nuk lejohen.

Treguesit cilësorë të bizeles bishtajore:

1. Pamja e jashtme

Të fresketa, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhësi të kultivarit .

2. Kokrrat në bishtaje

Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lekure të hollë, të njomë e të embël , pa shenja drunjëzimi.

3. Dëmtime mekanike

Njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara 5%.

PRESH - Bazuar në STASH 1759-88

Treguesit cilësorë të preshit:

1. Pamja e jashtme

I freskët i pastër i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

- Diametri në pjesën me të trashë të jetë 2.5 - 3.5 cm.
- Gjatësia e kërcellit të jetë 25-45 cm.
- Gjatësia e gjethit nga rozeta të jetë jo më shumë se 20 cm.
- Sistemi rrënjorjo më shumë se 1 cm.

2. Dëmtime e sëmundje

Nuk lejohen

SPINAQ

Treguesit cilësorë të spinaqit:

1. Pamja e jashtme:

I freskët i pastër i njomë, me ngjyrë të jeshile, i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

- Gjatësia e gjethit jo më shumë se 15 cm.

2. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara 5%.

DOMATE - Bazuar në STASH 1726-88

1. Pamja e jashtme:

Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

2. Pjekuria dhe ngjyra

Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpekura, të zbutura e të vyshkura.

3. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

4. Të palsura e të vrara lehtësisht:

Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se:

Për të hershmet 5 cm.

Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

KASTRAVEC - Bazuar në STASH 1754\88

Treguesit cilësorë të kastravecit:

1. Pamja e jashtme:

Të freskët me ngjyrë e forme tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.

1. Përbërja e brendshme e tulit:

Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.

2. Madhësitë:

Gjerësia (diametric me i madh) deri në 5 cm, Gjatësia në cm nuk kërkohet.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lekure) në % jo më shumë se 2.

3. *Të prekura nga insektet, të kalbura:*

Nuk lejohen.

KARROTA

Treguesit cilësorë të karrotës:

1. *Pamja e jashtme:*

Të freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.

2. *Përbërja e brendshme e tulit:*

Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

3. *Madhësitë:*

Gjerësia (diametrik me i madh)deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkur) në % jo më shumë se 2.

4. *Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:*

Nuk lejohen.

QEPE bazuar në STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË:

1. *Pamja e jashtme:*

Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

2. *Diametri (madhësia e kokrrës):*

për ovalet 4-8 cm.

për llojet e tjera 5-10 cm.

3. *Dëmtime mekanike:*

Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. *Me sëmundje:*

Nuk lejohen.

5. *Të ngrira,të kalbura e të mykura:*

Nuk lejohen.

PATATE - Bazuar në STASH 1729\88

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. *Pamja e jashtme:*

Të plota, të forta, të pastra e të thata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

2. *Pjekuria:*

Kokrra të pjekura.

3. *Madhësia e kokrrës (diametrik më i madh) mbi:*

për të rrumbullaktat dimërore – 5 cm; verore – 4 cm.

për vezaket dimërore dhe verore – 4 cm.

për të zgjaturat - 3.5 cm.

4. *Lejohen:*

a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;

b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;

c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;

d. të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;

e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;

f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.

g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5 e sipërfaqës së kokrrës nuk lejohen;

h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

Bazuar në STASH 1789\88

Kokrra të pjekura për patatet verore lejohen me lëkur që hiqen.

Për patatet dimërore nuk lejohet që lëkura të ndahet nga tulli.

Të pastra në sipërfaqe me formë ,ngjyrë e sytha tipik të kultivarit.

Nuk lejohen kokra me ngjyrë jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara, të plasaritura në sipërfaqe dhe të prekura në pjesën e tullit.

Përsa i përket pures së patates ajo duhet të ketë treguesit e mësipërm të patates, dhe duhet të jetë e paketuar në qese të vendosura në kuti kartoni, ku të tregohen treguesit fiziko kimik 350-750 gr.

LAKER bazuar në STASH 1758-88

Treguesit cilësorë të lakrës:

1. *Pamja e jashtme:*

Të zhvilluara, me mbështjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri 2% të parties

2. *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:*

Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

3. *Dëmtime të ndryshme mekanike:*

Sëmundje e të çara të lehta. Lejohen deri ne 2% e parties me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma.

4. *Me sëmundje:*

Nuk lejohen.

5. *Pesha e kokrrës :*

-Për lakrën e hershme, jo me pak se 1 kg .

-Për lakrën me pjekje të mesme e të vona, jo më pak se 1.5 kg.

-Për lakrën tip “Drinishti” hibride etj, jo më pak se 0.8 kg.

SPECA - Bazuar në STASH 1756\88

Treguesit cilësorë të specës:

1. *Pamja e jashtme:*

Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

1. *Dëmtime:*

Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

2. *Shija:*

Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës

3. *Gjatësia:*

Për të gjatat mbi 10 cm.

Për të rrumbullaktat mbi 7 cm.

PATLIXHANE - Bazuar në STASH 1730\88

Treguesit cilësorë të patëllxhanit:

1. *Pamja e jashtme:*

Karakteristike e kultivarit, të fresketa, të pastra, me sipërfaqe të lëmuar me ngjyrë të zezë manushaqe me pjekuri normale me fletë jeshile me nuanca të dobëta manushaqe, të pa vyshkura.

2. *Dëmtime e sëmundje:*

Nuk lejohen.

3. *Të kalbura, të mykura, të ngrira*

Nuk lejohen.

4. *Madhësia:*

a) diametri jo më shumë se:

Për të gjatat 5 cm;

Për të rrumbullaktat 12 cm;

gjatësia e bishtit jo më shumë se 4 cm.

KUNGULL

Treguesit cilësorë të kungullit:

1. *Pamja e jashtme:*

Karakteristike e kultivarit, të fresketa, të pastra, me sipërfaqe të lëmuar me ngjyrën e vetë natyrale me pjekuri normale të pa vyshkura.

2. *Dëmtime e sëmundje:*

Nuk lejohen.

3. *Të kalbura, të mykura, të ngrira*

Nuk lejohen.

Mashurka (barbunja) - Bazuar në STASH 1491 –88

Treguesit cilësorë:

1. *Pamja e jashtme*

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjësuar e pa fije.

Gjatësia në cm

○ Barbunja frutshkurtër deri 6 cm

○ Barbunja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet)

Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

Tipike për kultivarin. Lejohen deri në 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

Ndërtimi i frutit

Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

Molle te fresketa cilesia e I-re

Moll ate jete ne forme shije ,ngjyre te kultivarit pa deformime, me pjekuri teknike te njejte,te shendosha te pastra ,te zhvilluara ,pa ere e shije te huaja. Lejoehne edhe kokra pa bisht po pa defekte rreth nishtit.Madhësia e kokres te jete jo me pak se 60mm. me prerje ne gjatesi. Dëmtime te ndryshme mekanike,Nuk lejohen njolla te zeza ne sipërfaqe.,Nuk lejohen gunga ne lekure dhe njolla nga solucionet kimike.

Portokalla te fresket cilesia e I-re

Kopkra te jete cilesia e pare,te fresket,me zhvillim normal te shendetshem e me bisht,mbas 15 janarit kokrat lejohen pa bisht.Me pjekuri teknike te plote .Ngjyra te jete e verdhe ne portokall. Me ere karakteristike e shije te embel. Dhe te athet pa shije te hidhur. Madhësia e kokres jo me

a madhe se 70 mm.,demtimet mekanike nuk lejohen .te prekurat nga semundjet e insektet nuk lejohen ,kokrat e zbutura te gervishtura te ngrira nuk lejohen ..

Limona te fresket cilesia e I-re

Kopkra te jete cilesia e pare,te fresket,me zhvillim normal te shendetshem e me bisht,mbas 15 janarit kokrat lejohen pa bisht.Me pjekuri teknike te plote .Ngjyra te jete e verdhe ne portokall. Me ere karakteristike e shije te embel. Dhe te athet pa shije te hidhur. Madhesia e kokres jo me a madhe se 40 mm.,demtimet mekanike nuk lejohen .te prekurat nga semundjet e insektet nuk lejohen ,kokrat e zbutura te gervishtura te ngrira nuk lejohen ..

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

Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazhuara sipas percaktimeve per sejcilin artikull. Kerkesa per artikujt do te merren prane njesise te autorizuar nga TAK . Trasporti i mallrave do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinat e Spitalit Librazhd e Prrenjas . Orari i furnizimit do te jete ne 08.00-14.00 ne ditet e percaktuara ne grafikun e levrimit prane magazinave. Kontrolli i artikujve do te kryhet nga nje komision i ngritur me urdher te vecante nga Titullari i Autoritetit Kontraktor.

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
1	Buke gruri cilesia e I-re	kg	2795
2	Qumesht i fresket	litra	1400
3	Qumesht pluhur per kos	kg	175
4	Kos i paketuar ne tasa 200 gr	cope	5000
5	Piper i zi,kokerr	kg	2
6	Sode buke	kg	25
7	Piper i kuq	kg	5
8	Kanelle e bluar	kg	1
9	Vanilje	kg	1
10	Grure per embelsira i paketuar x 500 gr	kg	50
11	Djathe kaçkavall cilesia e I-re	kg	200
12	Gjalp importi i shkrire cilesia e I-re	kg	196.8
13	Vaj vegjetal cilesia e I-re	litra	350
14	Vaj ulliri cilesia e I-re	litra	50
15	Mish qingji importi (shpatulla)	kg	705
16	Fileto pule cilesia e I-re	kg	1400
17	Oriz cilesia e I-re	kg	300
18	Makarona spageti cilesia e I-re	kg	360
19	Miell gruri per byrek cilesia e I-re	kg	1600
20	Salce domate cilesia e I-re	kg	50
21	Kripe e jodizuar me pako x 500 gr	kg	100
22	Veze te fresketa cilesia e I-re	kokrra	16000
23	Sheqer	kg	270
24	Niseshte	kg	100

25	Fasule te thata cilesia e I-re	kg	50
26	Domate te fresketa cilesia e I-re	kg	200
27	Patate cilesia e I-re	kg	500
28	Qepe te thata cilesia e I-re	kg	500
29	Karrote cilesia e I-re	kg	250
30	Patellxhan cilesia e I-re	kg	100
31	Kunguj cilesia e I-re	kg	100
32	Bamje cilesia e I-re	kg	50
33	Mashurka cilesia e I-re	kg	50
34	Presh cilesia e I-re	kg	100
35	Tranguj cilesia e I-re	kg	50
36	Speca cilesia e I-re	kg	150
37	Spinaq cilesia e I-re	kg	200
38	Laker e bardhe cilesia e I-re	kg	100
39	Sallate jeshile cilesia e I-re	kg	50
40	Bizele kokerr cilesia e I-re	kg	50
41	Hudhra te thata cilesia e I-re	kg	15
42	Molle te fresketa cilesia e I-re	kg	150
43	Portokalla te fresket cilesia e I-re	kg	150
44	Limona te fresket cilesia e I-re	kg	5

Grafiku I levrimit te mallrave

Nr	Emertimi I mallit	Sasia per furnizim	Afati i furnizimit	Vendi I dorezimit
1.	Buke gruri	Sipas kerkeses	Cdo dite	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
2.	Mish Qingji importi	Sipas kerkeses	Nje here ne jave	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
3.	Fileto Pule	Sipas kerkeses	Nje here ne jave	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
4.	Qumesht i fresket	Sipas kerkeses	Cdo dite	
5.	Qumesht pluhur per kos	Sipas kerkeses	Nje here ne jave	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
6.	Kos i paketuar ne tasa 200 gr	Sipas kerkeses	Cdo dite	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
7.	Vanile	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd
8.	Piper i zi,kokerr			
9.	Sode buke			
10.	Piper i kuq			
11.	Limontoz			
12.	Kanelle e bluar			
13.	Djathe kaçkavall cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne jave	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas

14.	Gjalp importi i shkrire cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne jave	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
15.	Vaj vegjetal cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
16.	Vaj ulliri cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
17.	Oriz cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
18.	Makarona spageti cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
19.	Miell gruri per byrek cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
20.	Salce domate cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
21.	Kripe e jodizuar me pako x 500 gr	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
22.	Veze te fresketa cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Cdo 3 dite	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
23.	Sheqer	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
24.	Niseshte	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
25.	Fasule te thata cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Nje here ne muaj	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
26.	Domate te fresketa cilesia e I-re	Sipas kerkeses	Cdo dite	Magazina Spitali Librazhd dhe Prrrenjas
27.	Patate cilesia e I-re			
28.	Qepe te thata cilesia e I-re			
29.	Karrote cilesia e I-re			
30.	Patellxhan cilesia e I-re			
31.	Kunguj cilesia e I-re			
32.	Bamje cilesia e I-re			
33.	Mashurka cilesia e I-re			
34.	Presh cilesia e I-re			
35.	Tranguj cilesia e I-re			
36.	Speca cilesia e I-re			
37.	Spinaq cilesia e I-re			
38.	Hudhra te thata cilesia e I-re			
39.	Sallate jeshile cilesia e I-re			
40.	Laker e bardhe cilesia e I-re			

41.	Bizele kokerr cilesia e I-re			
42.	Molle te fresketa cilesia e I-re			
43.	Portokalla te fresket cilesia e I-re			
44.	Limona te fresket cilesia e I-re			

Afatet e lëvrim: Sipas kërkeses se Autoritetit Kontraktor nga neneshkrimi i kontrates deri me daten 31.12.2017

