



دولة فلسطين

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازء العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 43 / 2019

توريد مواد غذائية جافة

لسالء وزارات دولة فلسطين



دولة فلسطين

وزارة المالية

الإدارة العامة للوزام العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 43 / 2019

تعلم وزارة المالية/لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء حكومي لتوريد مواد غذائية جافة لصالح وزارات دولة فلسطين تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة ووثائق العطاء.

فعلى الشركات ذات الاختصاص والمسجلة رسمياً وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدارة العامة للوزام العامة. الرمال برج الوليد الطابق الأرضي بالقرب من إشارة مرور الطيران في غزة غرب برج الظافر (9) خلال أوقات الدوام الرسمي من أجل الحصول على كراسة المواصفات ووثائق العطاء مقابل دفع مبلغ (300) شيكل غير مستردة تورد إلى خزينة وزارة المالية.

آخر موعد لقبول عروض الأسعار بالظرف المختوم في صندوق العطاءات بالإدارة العامة للوزام وزارة المالية في غزة هو الساعة الثانية عشر من ظهر يوم الثلاثاء الموافق 2019/06/25 وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتنافسين في نفس الزمان والمكان .

لجنة العطاءات المركزية

ملاحظة:-

1. أجرة الإعلان في الصحف على من يرسو عليه العطاء.
2. يجب إرفاق كفالة بنكية أو شيك بنكي صادرين من بنك معتمد لدى وزارة المالية بغزة (البنك الوطني الإسلامي) أو بنك الإنتاج أو سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات بمبلغ 2000 دولار " كتأمين دخول " ساري المفعول لمدة ثلاثين يوماً من آخر موعد لتقديم العروض.
3. تقدم الأسعار بالشيكال وتشمل جميع أنواع الرسوم والضرائب.
4. لجنة العطاءات غير ملزمة بقبول أقل الأسعار .
5. الادارة العامة للوزام غير مسئولة عن عمليات الصرف .
6. الإدارة العامة للوزام غير مسئولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.
7. للمراجعة والاستفسار هاتف رقم : 2832761

الشروط العامة

أولاً: إعداد وتقديم العروض من قبل المتنافسين:-

1. يعد المناقص عرضه وأسعاره على الجداول والنماذج والوثائق المرفقة بدعوة العطاء بعد أن يقرأ هذه الوثائق ويتفهم جميع ما ورد فيها ويختتم ويوقع كافة وثائق دعوة العطاء ويقدمها ضمن العرض كاملة على أن يتحمل كافة النتائج المترتبة على عدم قيامه بالتدقيق والاستكمال بصورة صحيحة.
2. تكتب أسعار العطاء بالشيكل على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحريم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتنزيل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.
3. يعد المناقص عرضه مطبوعاً أو مكتوباً بالحبر الأزرق أو الأسود فقط ويحظر المحو أو التعديل أو الشطب أو الإضافة في العرض وكل تصحيح من هذا القبيل يوضع عليه خطين متوازيين بالحبر الأحمر ويعاد كتابة الصواب بالحبر الأزرق أو الأسود ويوقع بجانبه من قبل من أجرى التصويب.
4. يقدم المناقص عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في مغلف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء توريد مواد غذائية جافة لصالح وزارات دولة فلسطين للمناقصة رقم 43 / 2019 وكذلك اسمه وعنوانه بالكامل ورقم الهاتف والفاكس ورقم صندوق البريد الخاصين به لترسل إليه المكاتبات المتعلقة بالعطاء وعليه تبليغ الإدارة العامة للوزام / وزارة المالية خطياً بأي تغيير أو تعديل في عنوانه وعليه أن يكتب أيضاً اسم الدائرة التي طرحت العطاء وعنوانها وبخلاف ذلك يحق للجنة العطاءات أن تهمل العرض المقدم منه.
5. يودع العرض من قبل المناقص في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوزام قبل انتهاء المدة المحددة لذلك وكل عرض لا يودع في صندوق العطاءات قبل آخر موعد لتقديم العروض لا ينظر فيه ويعاد إلى مصدره مغلقاً .
6. يلتزم المناقص بأن يبقى العرض المقدم منه نافذ المفعول ولا يجوز له الرجوع عنه لمدة ستين يوماً من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.

ثانياً: الشهادات والمستندات الرسمية المطلوبة:-

1. يرفق المناقص مع عرضه (خاصة إذا كان يشارك لأول مرة) الشهادات والوثائق المطلوبة منه وهي على النحو التالي:
 - صورة مصدقة عن شهادة مزاولة المهنة وكذلك السيرة الذاتية للشركة.
 - السجل التجاري أو الصناعي للشركة.
 - شهادة خلو طرف من دائرة ضريبة الدخل وضريبة القيمة المضافة.
2. على المناقص أن يرفق بعرضه النسخة الأصلية من أية كتالوجات أو نشرات أو معلومات فنية تعرف بالوزام المعروضة وكذلك يقدم مع عرضه العينات المطلوبة في دعوة العطاء وإذا كانت تلك العينات

غير قابلة للنقل فعليه أن يحدد مكانها والوقت الذي يمكن رؤيتها فيه وإلا يكون للجنة العطاءات عدم النظر بالعرض.

3. يحق للمناقص أن يضيف أية وثائق أو معلومات يرغب بإضافتها ويرى أنها ضرورية لتوضيح عرضه.

ثالثاً : تأمينات وضمانات العطاء :

1. تأمين الدخول في العطاء :

يلتزم المناقص أن يرفق بعرضه سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات أو على شكل كفالة أو شيك بنكي صادر من بنك يتعامل مع السلطة الفلسطينية في غزة (البنك الوطني الإسلامي) بمبلغ 2000 دولار " كتأمين دخول " ولا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء ، على أن تعاد تأمينات الدخول في العطاء إلى مقدميها من المناقصين الذي لم يحال عليهم العطاء بعد مدة أسبوعين من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض، وكذلك لمن أحيل عليهم العطاء بعد أن يقوموا بتقديم تأمين حسن التنفيذ.

2. تأمين حسن التنفيذ :

يلتزم المتناقص الفائز بالعطاء أو بأي جزء من بنوده بتقديم تأمين حسن التنفيذ للعطاء المحال مبلغ مقطوع وذلك على شكل سند دفع معتمد صادر من بنك البريد حسب الأصول أو على شكل كفالة أو شيك بنكي صادر من بنك يتعامل مع السلطة الفلسطينية في غزة (البنك الوطني الإسلامي) خلال 15 يوم من تاريخ تبليغه بقرار إحالة العطاء عليه من قبل الإدارة العامة للوزم على أن يكون ساري المفعول مدة سريان العقد، ويعاد تأمين حسن التنفيذ إلى المتعهد بعد تنفيذ كافة الالتزامات المترتبة عليه بموجب طلب خطي تقدمه الدائرة المستفيدة للإدارة العامة للوزم بالإفراج عن التأمين (حيث يتم إصدار شيك بقيمة الكفالة من وزارة المالية).

رابعاً : في حال انخفاض الاسعار أكثر من 15% وفق تقدير لجنة العطاءات المركزية بحق لوزارة المالية إنهاء التعاقد أو إعادة النظر في الأسعار.

خامساً: فتح العطاءات وتقييمها:

1- لجنة فتح المظاريف:-

يدعو مدير عام اللوزم العامة لجنة فتح مظاريف العطاء وتقوم هذه اللجنة بفتح العطاءات بحضور المناقصين أو ممثليهم في الزمان والمكان المحددين في دعوة العطاء بعد اتخاذ الإجراءات التالية:-
أ- إثبات عدد المظاريف في محضر فتح المظاريف وكل عطاء يفتح مطروفه يضع رئيس اللجنة عليه وعلى مطروفه رقماً مسلسللاً على هيئة كسر اعتيادي بسطه رقم العطاء ومقامه عدد العطاءات الواردة.

- ب- ترقيم الأوراق المرفقة مع العطاء وإثبات عددها.
- ت- قراءة اسم مقدم العطاء والأسعار وقيمة التأمين الابتدائي المقدم من كل مناقص وذلك بحضور المناقصين أو ممثليهم.
- ث- التوقيع من رئيس اللجنة وجميع الأعضاء الحاضرين على العطاء ومظروفه وكل ورقة من أوراقه وكذلك على محضر اللجنة بعد تدوين كافة الخطوات السابقة.

2- لجنة دراسة وتقييم العروض:-

يحدد مدير عام اللوازم العامة الأشخاص أو الجهات الذين تتكون منهم اللجنة الفنية التي تقوم بدراسة العروض من النواحي الفنية والمالية والقانونية وتقدم توصياتها المناسبة للجنة العطاءات المركزية بعد أخذ المعايير التالية في الاعتبار:-

- أ- لا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء.
- ب- تدرس العروض من الناحية الفنية بحيث تحدد المعايير الفنية وفقاً لمواصفات اللوازم المطلوبة على جدول يعد لهذه الغاية، وتخضع كافة العروض لنفس المعايير من حيث التزام المناقص بعرضه بمواصفات وشروط دعوة العطاء.
- ت- يؤخذ بعين الاعتبار كفاءة المناقص من الناحيتين المالية والفنية ومقدرته على الوفاء بالتزامات العطاء وسمعته التجارية والتسهيلات التي يقدمها أو الخدمة التي يوفرها وقطع الغيار وورش الصيانة و كونه وكيل أو موزع لوكيل أو تاجر، وللجنة استبعاد عرض المناقص الذي لا تتوفر فيه كل أو بعض هذه المتطلبات.
- ث- تبدأ الدراسة بالعرض الذي قدم أرخص الأسعار ثم الذي يليه حتى تتم دراسة العروض المقدمة.
- ج- إذا توافرت في العرض كافة الشروط والمواصفات والجودة توصي اللجنة الفنية بالإحالة على مقدم أرخص الأسعار و من حق اللجنة الفنية أن توصي بالترسية على أكثر من مورد للصنف الواحد بالرغم من اختلاف الأسعار.
- ح- في حالة عدم توافر المتطلبات في العرض الذي يتضمن أرخص الأسعار تنتقل الدراسة إلى العرض الذي يليه بالسعر إلى أن تصل إلى العرض الذي تتوفر فيه المتطلبات للإحالة على أن تبين أسباب استبعاد العروض الأرخص بشكل واضح.
- خ- إذا تساوت المواصفات والأسعار والشروط والجودة المطلوبة يفضل المناقص الذي يتضمن عرضه ميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات المحلية، ثم المناقص المقيم بـفلسطين بصورة دائمة، ثم مدة التسليم الأقل إذا كانت سرعة التسليم لمصلحة الدائرة المستفيدة.

سادساً: التزامات المتعهد أو المورد :-

1. على المتعهد الذي أحيل عليه العطاء استكمال إجراءات العقد الخاص بقرار الإحالة وتوقيع الاتفاقية وما يلحقها من أوراق ومستندات بما فيها (أوامر الشراء).

2. يلتزم المتعهد بالتوريد حسب الطلب من تاريخ استلامه لأمر التوريد.
3. لا يجوز للمتعهد أن يتنازل لأي شخص آخر عن كل أو أي جزء من العقد دون الحصول على إذن خطي من لجنة العطاءات التي أحالت العطاء.
4. لا يحق للمناقص أو المورد الرجوع على لجنة العطاءات بأي خسارة أو ضرر ناشئ عن تقديم عرضه في حالة إذا ما رفضت لجنة العطاءات كل العروض المقدمة إليها أو إذا لم تحل العطاء على مقدم أقل الأسعار أو إذا ألغت لجنة العطاءات دعوة العطاء في أي وقت أو أي مرحلة دون ذكر الأسباب.
5. يلتزم المورد بتسليم اللوازم وفقاً للمواصفات والشروط المتفق عليها والواردة في قرار الإحالة وكذلك العينات المعتمدة والمذكورة فيه.

سابعاً: الإجراءات التي تتخذ ضد المتعهد في حالة التأخير في التنفيذ أو عدم قيامه به:

1. **فرض غرامة مالية:** إذا تأخر المتعهد عن توريد ما التزم به في الموعد المحدد في العقد يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة أن يفرض غرامة مالية لا تقل عن (1%) من قيمة اللوازم التي تأخر في توريدها عن كل أسبوع تأخير إلا إذا تبين أن التأخير في التوريد ناجم عن قوة قاهرة ، وفي جميع الأحوال على المتعهد تقديم إشعار خطي وفوري إلى الجهة المختصة بالظروف والأسباب التي أدت إلى التأخير في التوريد أو منعه من ذلك وتقديم ما يثبت ذلك.
2. **الشراء على حساب المتعهد :** إذا نكل المتعهد عن تنفيذ التزاماته بما فيه التزامه بالتوريد أو قصر في ذلك أو تأخر يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة إصدار القرار بشراء اللوازم الملتزم بها المتعهد بنفس الخصائص والمواصفات من أي مصدر آخر على حساب هذا المتعهد ونفقاته مع تحميله فروق الأسعار والنفقات الإضافية وأية خسائر أو مصاريف أو عطل أو ضرر يلحق بالدائرة المستفيدة أو دائرة اللوازم العامة دون الحاجة إلى أي إنذار ولا يحق للمتعهد الاعتراض على ذلك.
3. **استبعاد عرض المورد الذي يخل بالتزاماته أو إلغاء العقد المبرم معه:** وهنا يحق للجنة العطاءات التي أحالت العطاء اتخاذ الإجراءات اللازمة بحق المتعهد بما في ذلك مصادرة قيمة التأمين المقدم من المتعهد أو أي جزء منه بشكل يتناسب مع قيمة اللوازم غير الموردة ويعتبر المبلغ في هذه الحالة إيراداً للخزينة العامة.
4. وفي جميع الأحوال يحق لدائرة اللوازم العامة تحصيل الأموال المستحقة لها في ذمة المناقص أو المورد من الأموال المستحقة لذلك المناقص أو المورد لدى الوزارات والهيئات والمؤسسات الحكومية أو من كفالتهم.

ثامناً: حل الخلافات:-

- أ- في حال حدوث أي خلاف ينشأ عن تفسير أي بند من البنود السابقة أو من بنود العقد فيتم حله ودياً بالتفاوض.
- ب- إذا لم يتمكن الطرفان خلال 30 يوماً من بدء مفاوضاتهما للوصول إلى حل حول أي خلاف يتعلق بالعقد يحق لأي من الطرفين حل الخلاف باللجوء إلى المحكمة المختصة وتطبيق القوانين والأنظمة المعمول بها في مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية بهذا الشأن.

تاسعاً: شروط متفرقة:-

1. إذا استعمل المناقص الغش أو التلاعب في معاملته أو ثبت عليه أنه شرع أو قام بنفسه أو بواسطة غيره بطريق مباشر أو غير مباشر على رشوة أحد موظفي أو مستخدمي السلطة أو على التواطؤ معه إضراراً بالمصلحة يلغي عقده في الحال ويصادر التأمين مع عدم الإخلال بحق الوزارة المطالبة بالتعويضات المترتبة على ذلك فضلاً عن شطب اسمه من بين المناقصين ولا يسمح له بالدخول في مناقصات للسلطة الوطنية الفلسطينية هذا فضلاً عن اتخاذ الإجراءات القضائية ضده عند الاقتضاء.
2. إذا أفلس المناقص أو المورد يحق للجنة العطاءات إلغاء التعاقد معه دون اللجوء للقضاء وكذلك مصادرة مبلغ التأمين كإيراد عام للخزينة العامة.
3. إذا توفى المناقص أو المورد جاز إلغاء العقد المبرم معه أو ما تبقى منه بتوجيه كتاب للورثة يفيد بذلك دون الحاجة إلى استصدار حكم قضائي يقضي بذلك مع رد مبلغ التأمين في هذه الحالة.

الشروط الخاصة

1. يحق لوزارات دولة فلسطين رفض أي مادة كاملة أو أي جزء منها في حال مخالفتها للمواصفات التي تم الاتفاق عليها.
2. يتم استلام المواد الموردة من قبل لجنة الاستلام المختصة ومشكلة لهذا الغرض وفقاً للمواصفات والشروط العامة والخاصة للتعاقد الواردة في دعوة العطاء وقرار الإحالة وأمر التوريد والعينات المعتمدة والتي يتم فحصها وإجراء التجارب عليها بالطريقة التي تحددها الجهة المستفيدة أو لجنة الاستلام بموجب لجان فنية تشكل لهذا الغرض لمعرفة مدي مطابقتها للمواصفات المطلوبة ويجب كذلك إرفاق الشهادات الصحية والمخبرية اللازمة من قبل المورد وتؤخذ العينات بنسبة 1-2 في الألف حسب المادة الموردة وبناء علي طلب من المختبر عند كل توريد.
3. يجب علي المورد العلم بأن ما يقدمه من عرض سعر ساري المفعول لمدة ستين يوماً من تاريخ اغلاق المناقصة.
4. علي المورد الالتزام بتوريد المواد المتعاقد عليها في الوزارات بغزة او الجهة التي تحددها الوزارة طبقاً للشروط والمواصفات الواردة في المناقصة متضمناً النقل والتحميل والتنزيل وما يترتب علي عمليات التوريد من نفقات بالغة ما بلغت او مصاريف علي نفقته الخاصة.
5. سوف يتم ترسية أصناف المناقصة بالتجزئة علي أساس أقل الأسعار والمطابق للمواصفات المطلوبة و للوزارات الحق في زيادة الكميات المتعاقد عليها أو خفضها بنسبة 25% من إجمالي الكمية المتعاقد عليها لمجرد إشعار المورد برغبتها في ذلك وبنفس شروط ومواصفات وأسعار التوريد الواردة في العقد لكل أو بعض الأصناف خلال فترة التعاقد.
6. في جميع الأحوال تكون عروض الأسعار بالشيكال الجديد و شامل للضريبة المضافة ما لم يرد نص خلاف ذلك.
7. في حال مخالفة المورد لكل أو بعض شروط التعاقد أو في حال امتناعه أو عرقلته للتوريد بما يمس بمصلحة وزارتي الصحة والداخلية أو يعرض مصالحها للضرر يحق لوزارة المالية مصادرة كفالة حسن التنفيذ والرجوع عليه بالتعويض عن كل عطل أو ضرر لحق بها كما أن لها الحق في الحصول علي المواد التي يتخلف المورد عن توفيرها من المورد الذي يليه في السعر او الشراء بالطرق التي تراها محققة لمصلحتها وإلغاء التعاقد مع ودفع فروق الأسعار مضافاً إليها 10% مصاريف إدارية من ضمانته البنكية وليس للمورد الذي خالف أي شرط من شروط التعاقد أو تخلف عن أو عرقل عمليات التوريد الحق في المطالبة بأية تعويضات أو المطالبة باسترداد كفالة حسن التنفيذ أو المطالبة بفروق الأسعار إذا تمكنت

- الوزارة من توفير تلك المواد بسعر أقل من سعر المناقصة الذي تم التعاقد بموجبه وفي حال عدم كفاية الضمانة لتغطية فروق الأسعار لوزارة المالية الحق في خصم أي مبالغ تتبقي من مستحقاته لديها.
8. يكون الدفع المورد لقاء ما قام بتوريده من مواد طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بالمناقصة خلال ستون يوماً من تاريخ تقديم الفواتير والأوراق الدالة علي تمام وحسن التوريد طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بصحيفة الشروط والمواصفات .
9. يحق للجنة العطاءات تمديد العطاء عن المدة المحددة له بما يتناسب والمصلحة العامة.
10. يحق للجنة العطاءات تجزئة البنود أو لإلغاء أي بند دون إبداء الأسباب.
11. التوريد حسب الطلب .
12. مدة سريان العطاء 6 شهور من تاريخ الاحالة النهائية .

محرر
د. هـ

المواصفات الفنية

1- الزعتر:

الزعتر المخلوط هو ناتج خلط أوراق الزعتر مع مزيج من المواد الغذائية والمواد المكسبة للطعم والنكهة المسموح إضافتها والصالحة للاستهلاك الآدمي وتكون مطحونة ومخلوطة ببعضها البعض.

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 525 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.

2. يجب أن يخلو المنتج من الخبز ومشتقاته القش ورق العنب النخالة وأي مواد أخرى بغرض الغش.

3. يجب أن يكون المنتج ذو رائحة ونكهة طبيعية ومميزة للزعتر وأن يخلو من أي مطعم أو رائحة أو نكهة غريبة.

4. يجب أن يخلو المنتج من الحشرات الحية والميتة وأجزائها وأطوارها.

5. نوعية الزعتر: الدرجة الممتازة يجب أن لا يقل نسبة الزعتر عن 40% والسماق عن 6% والسهم عن 40%. والزعتر درجة أولى يجب أن لا تقل نسبة الزعتر عن 30% والسهم عن 30% والسماق عن 4%.

6. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 10% ولا تزيد نسبة حمض الستريك عن 1%.

7. ويجب ألا تزيد نسبة الملح عن 4% والمواد الغريبة عن 2% من وزن المنتج.

8. يجب أن يخلو المنتج من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.

6- التمر:

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 258 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.

2. يجب أن يتميز المنتج باللون والنكهة المميزة للصنف وأن يخلو من الحشرات الحية وبيوضها وبرقاتها وأن يكون متماثلاً ما أمكن في اللون والحجم والشكل.

3. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة على 30% وزن وألا تزيد نسبة الشوائب المعدنية على 1 جم / كجم

4. يجب ألا تزيد حبات التمر المتسخة والحبات المتضررة بالحشرات والسوس عن 6% .

5. يجب ألا تزيد حبات التمر المتحمضة والمتعفنة (تبدو عليها هيفات العفن) والمتحللة عن نسبة 1%.

6. يجب أن يخلو من الكائنات الحية الدقيقة وأية سموم ناتجة عنها.

7. يجب ألا تزيد عدد الأحياء الدقيقة من الخمائر الأزموغيلية عن 100 / جرام، والعفن عن 100/جرام

والايشيرشياكولاي عن 3/جرام

8 - بهار دجاج

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن تكون خاليه من الشوائب والأجسام الغريبة
- أن تكون ذات لون ورائحة مميزه
- أن يتم احضار عينه للحكم عليها
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

9 - بهار كباب

- كالسابق

10 - فلفل حلو مطحون

- كالسابق

11- ورق غار

- كالسابق

12 - كمون

- كالسابق

13- سماق مطحون

- كالسابق

14- خل طعام

- خل طبيعي تبلغ نسبة الحموضة 5% كحد أقصى .
- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

15- بهار الكاري

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن تكون خاليه من الشوائب والأجسام الغريبة
- أن تكون ذات لون ورائحة مميزه
- أن يتم احضار عينه للحكم عليها
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

16- زيت الزيتون Olive Oil

- أن يكون زيت الزيتون سليم وصحي وأجريت عليه العمليات التقنية المناسبة بعد جنيه من أشجار الزيتون.
- أن يكون غير مخلوط بأي زيت نباتي آخر ويكون رائقاً وخالياً من الرواسب والعاكة.
- أن يكون ذو لون وطعم ورائحة مميزة لزيت الزيتون.
- أن يكون خالياً من الحشرات وأجزائها والمواد الغريبة التي يمكن أن تجعله مضرراً بالصحة.
- أن يكون معامل الانكسار عند 25°م لا يزيد عن 1.470-1.474.
- أن تكون الحموضة 3.3% حد أقصى والبيروكسيد 2 حد أقصى والمواد المتطايرة 2%.
- أن تكون بقايا المبيدات لا تزيد في زيت الزيتون عن الحدود المقررة ضمن مراجع Codex.
- أن يكون زيت الزيتون صافي شفاف.
- أن يكون معبأ زيت الزيتون بأوعية مصنوعة من التتاك المطلي داخلياً بطلاء خاص بالزيت أو البلاستيك الملائم من ناحية صحية.
- أن يكون وزن العبوة صافي 16 كيلو جرام.
- أن تكون العبوات نظيفة جافة خالية من أية روائح غريبة ولم يسبق استخدامها وذات أغشية محكمة.
- أن يكون مذكور على عبوات الزيت بخط واضح البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون حديث التعبئة وفي الثلث الأول من مدة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

17- مربى

- أن يكون للمربى الطعم واللون الخاص بالفواكه المطبوخة والإضافات المعلن عنها في بطاقة البيان.
- أن يكون المربى خالياً من المواد الغريبة والحشرات وعلامات التلف والفساد.
- أن يكون المربى خالي من بدور أو قشور الفواكه التي لا تؤكل وهي طازجة.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.

- أن يكون مذكور في بطاقة البيان البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون المرى معبأ في عبوات صحية وسليمة.
- أن تكون العبوات مغلقة تحمى المرى من التلوث أو الانسياب.
- أن يكون وزن عبوات المرى الصافي من 10-20 كيلو جرام.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات.
- أن يكون حديث الإنتاج ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون المرى مصحوب بالأوراق الثبوتية التي تخرج من المصنع عند التوريد.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكميات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يخلو المرى من الاصباغ الصناعي والمواد الحافظة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن الخدمات وعلى نفقة المورد.

18- حلاوة طحينية

- أن يستعمل السكر (السكروز والجلوكوز فقط كمواد سكرية).
- أن تكون خالية من الزناخة والتعفن والفطريات والمواد والروائح الغريبة والمواد المائلة مثل النشا والدقيق و التلك.
- أن تكون الحلاوة خالية من إضافة محليات صناعية.
- أن لا يسمح بإضافة مواد دهنية أو زيتية بخلاف تلك الموجودة في السمسم.
- أن تجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن تكون العبوات المستعملة محكمة الغلق لتحافظ على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- أن تكون معبأة في عبوات بلاستيكية محكمة الإغلاق تحميها من التلوث.
- أن تكون الحلاوة سهلة التقطيع وخالية من الزيت المنفصل.
- أن تكون وزن العبوة الصافي 1 كيلو جرام
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم التسليم للكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون وسم الإنتاج موضح فيه البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون الصنف من مصنع مرخص ومطابق للشروط الصحية.
- أن يكون تسليم الصنف في المخازن وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

19- الأرز

- أن يكون نظيفاً تام الضرب ذو رائحة طبيعية خالياً من الحشرات الحية خالياً من الملح والجبس وخالياً مما تحدثه الرطوبة من تلف.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يخلو الأرز الأبيض من كرات الطمي كما يجب أن يخلو الأرز الأبيض من الأرز الشعير.
- أن تكون الشوائب 2% والحبوب التالفة والصفراء 1% والحبوب الحمراء الغير ناضجة 5% ونسبة الكسر 1%.
- أن يكون خالي من بدور محاصيل أخرى خلاف الأرز.
- أن يكون خالي من الحصى والرمل وكرات الطمي وجميع المواد الغريبة وتعتبر الحشرات الميتة من نسبة الشوائب.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي يكون لونها الطبيعي أحمر أو فيها عروق حمراء.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي لم تتزع منها تماماً طبقة الردة أثناء عمليات الضرب وتدخل ضمن النسبة المحددة للحبوب الجيرية.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي تأثرت تأثيراً مميزاً بالرطوبة أو الحرارة أو الإصابة بالحشرات أو الفطريات أو عوامل أخرى.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي يكون نصفها أو أكثر لون طباشيري غير شفاف.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي يكون لها لون أخضر.
- أن يكون محتوى على أرز من نفس الحالي والرتبة.
- أن يكون معبأ في أكياس سليمة وممتينة وجافة ونظيفة وخالية من الرائحة الغريبة مصنوعة من قماش الجوت أو التيل أو الكتان أو خليط منها أو أية مادة أخرى مناسبة ويكون وزن العبوة الصافي 25، 50 كيلو.
- أن يكون الإنتاج حديث وأن يتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من المتقدمين للصنف والحكم عليها من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون التحميل والتنزيل على نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكميات المستهلكة في الفحص حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكميات حسب طلب الخدمات المساندة.

20- حمص

- أن يكون حديث الإنتاج وصحي وسليم.
- أن يكون الحمص خالي من السوس.
- أن يكون الحمص خالي من أي رائحة وطعم غريب تدل على التلف.
- أن يكون الحمص خالي من المواد الغريبة ومن الحشرات أو أي ملوثات أخرى.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن لا تزيد البذور الخطيرة العيوب عن 1% من الوزن وبدور طفيفة العيوب لا تزيد عن 3%.
- أن يكون الحمص معبأ في عبوات (أكياس) جديدة ونظيفة ومحكمة الإغلاق.
- أن يكون وزن كيس الحمص صافي 25 إلى 50 كيلو جرام.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون مدون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة على نفقة المورد.
- أن يكون تسليم الكمية في الثلث الأول من فترة الصلاحية.

21- فول حب

- أن يكون الفول الحب مستخرج من ثمار ذات نوعية جيدة كاملة النضج.
- أن يكون الفول الحب خالياً من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.
- أن تكون حبة الفول الحب متجانسة لونها وحجماً وخالية من السوس.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن لا تزيد نسبة المكسورة عن 3-7% حد أقصى.
- أن يكون الفول الحب خالياً من الشوائب مثل الحصى وغيرها.
- أن يكون الفول الحب خالياً من أية روائح وطعم غريب.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون معبأ في عبوات "أكياس" صحية جديدة نظيفة سليمة مناسبة جافة تحفظه من التلوث والتلف.
- أن يكون معبأ في أكياس وزن الكيس الصافي 25 أو 50 كيلو جرام.
- أن يكون الفول الحب حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم حسب طلب الخدمات.

- أن لا تزيد نسبة بقايا المبيدات الحشرية عن الحد المسموح به في القانون.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول

22- فول مجروش

- أن يكون الفول المجروش صحياً ونظيفاً خالي من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.
- أن يكون الفول المجروش متجانس اللون والحجم وخالية من السوس.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون الفول المجروش معبأ في عبوات (أكياس) صحية جديدة ونظيفة سليمة مناسبة جافة تحفظه من التلوث والتلف.
- أن يكون الفول المجروش معبأ في أكياس وزن الكيس الصافي 25 كيلو جرام.
- أن يكون الفول المجروش حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات.
- أن تكون بقايا المبيدات الحشرية لا تزيد عن الحد المسموح به في القانون.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.

23- طحينة سمسم (طحينة بيضاء) Sesame Tehina

- أن تكون الطحينة خالية من أي طعم أو رائحة غريبة.
- أن يكون للمنتج لزوجة ولون مميز للطحينة.
- أن لا يكون هناك فصل للزيت في المنتج المضاف له مواد مثبتة أو مقوية.
- أن تكون الطحينة خالية من الدهن الغريب.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن تكون معبأة في عبوات صحية محكمة الإغلاق تحميه من التلوث أو تسرب السوائل.
- أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغيير لونه.
- أن تكون العبوات نظيفة من الداخل والخارج ومن مادة لا تمتص أي زيوت للمنتج.
- أن يكون وزن العبوة الصافي 1 كيلو جرام.
- أن يكون مذكور البيانات المطلوبة في وسم الإنتاج حسب الأصول.

- أن يكون الصنف من مصنع مرخص ومطابق للشروط الصحية.
- أن يكون تسليم الصنف في المخازن وعلى نفقة المورد.
- أن يكون المنتج حديث ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم تسليم الكمية حسب طلب الخدمات.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

24- بن مطحون (القهوة) Coffee

- أن تكون القهوة مصنوعة من خليط بن أصل هندي وكولمبي بنسبة خلط 2 - 1
- تكون البذور ذات الحجم الكبير
- أن تكون بذور القهوة كاملة خالية من العفن والحشرات والحجارة والقطع المعدنية وبقايا النباتات الغريبة والطفيليات
- أن تكون القهوة ناعمة الطحن ونصف محروقة
- أن تكون للقهوة الطعم والرائحة المناسبة للقهوة المحمصة
- أن تكون القهوة خالية من أي طعم ورائحة غريبة
- أن لا تزيد نسبة الرطوبة حد أقصى 5% والرماد الكلي 3.7% والكافيين حد أدنى 8% 5.2
- أن تكون القهوة معبأة في عبوات من البلاستيك صحية تحمي المنتج من التلوث والرطوبة
- أن تحافظ العبوات على خصائص الطعم والرائحة الخاصة بالصنف .
- أن يكون وزن العبوة صافي 1 كيلو جرام منها 900 جرام بن مطحون و 100 جرام حب هان من نوع جيد
- أن يكون مدون في وسم الانتاج البيانات المطلوبة حسب الاصول
- أن يكون حكم اللجنة الفنية بعد معاينة عينات من المتقدمين للصنف بالفحص الحسي والتذوق والشم للصنف
- أن تكون القهوة حديثة الانتاج وأن يكون التسليم في الثلث الاول من فترة الصلاحية
- أن يكون تسليم الكميات في مخازن الصحة حسب طلب الخدمات المساندة وعلى نفقة المورد
- أن يحضر عملية التحميص والطحن موظف من الخدمات المساندة
- يتم فحص البن من قبل اللجنة المكونة من الخدمات قبل عملية التحميص في محل المرود
- يتم رفض الكمية كاملة في حال أن يستخدم المورد ما يخالف أي شرط من الشروط السابقة
- أن يتم تعويض الكمية التي تستخدم للفحص الظاهري والمخبري حسب الاصول

26- حليب مجفف

- أن يكون حليب مجفف بقري كامل الدسم يتم الحصول عليه عن طريق إزالة الماء من الحليب الخام الطازج.

- أن يكون نسبة دهن الحليب 26% حد أدنى ونسبة الرطوبة حد أقصى 4% ونسبة الرماد الكلي حد أقصى 7.3%.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون الحليب نظيفاً ومحتفظاً بالخواص الطبيعية المميزة للحليب المجفف من حيث اللون والطعم والرائحة والمظهر.
- أن يكون الحليب المجفف كامل الدسم خالي من الشوائب والمواد الغريبة.
- أن ينتج حليب سائلاً متجانساً يشبه الحليب السائل الطازج في خواصه إذا اضيف له الماء حسب النسبة الموضحة على العبوة.
- أن يكون سريع الذوبان في الماء في جميع درجات الحرارة.
- أن يكون الحليب كامل الدسم معبأ في عبوات معدنية صحية لا تؤثر على طعم الحليب وغير قابل للتفاعل معه.
- أن يكون مدون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن تكون وزن العبوة من 1 كيلو جرام إلى 2.5 كيلو جرام.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون الإنتاج حديث ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

27- السكر

- أن يكون نظيفاً أبيض اللون خالياً من الروائح الغريبة.
- أن يكون خالياً من أي طعم عدا الطعم الحلو المميز له سواء في حالته الجافة.
- أن يكون خالياً من الحشرات أو أجزائها ومن فضلات القوارض.
- أن يكون خالياً من المواد الغريبة والمواد الحافظة والملونة.
- أن لا يقل السكروز عن 99.7% وزناً والرماد لا يزيد على 0.4%.
- أن يجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون معبأ في عبوات كبيرة مصنوعة من المواد الصالحة لحفظه حسب توفرها جديدة نظيفة جافة عديمة الرائحة وخالية من المواد الغريبة.
- أن تكون العبوات مغلقة بشكل جيد وأن تكون مثبته بحيث لا تنتثر بعاملات النقل ولا تتمزق.
- أن لا تسمح العبوات بتسرب السكر منها ويكون وزنها الصافي 50 كيلو.
- أن يكون في البيانات الإيضاحية التي تكتب على العبوات الشروط حسب الأصول.

- أن يكون التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون تسليم الكمية المطلوبة حسب طلب الخدمات.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للفحص من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التحميل والتنزيل على نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص حسب الأصول.

28- شاي

- أن يكون الشاي بلون متجانس ومميز وبدون إضافات لون.
- أن يكون الشاي خالي من الأجسام والمواد الغريبة.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون في وسم الإنتاج المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون للشاي الطعم والرائحة المميزة.
- أن يكون الشاي معبأ في عبوات مصنوعة من الخشب أو الكرتون صحية وسليمة تحافظ على جودة المنتج ولا تتكسر بسهولة.
- أن تكون وزن العبوة الصافية من 15 كيلو إلى 36 كيلو جرام.
- أن يكون الشاي حديث الإنتاج ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم الشاي في مخازن الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

29- طحين ابيض

- أن يكون الطحين زيرو نسبة الاستخلاص 70 – 73 %
- أن يكون الطحين معبأ في أكياس صحية جديدة ونظيفة مصنوعة من مادة ملائمة لتغليف المنتج وتحمية من التلوث والانسياب
- أن تكون الاكياس محافظة علي جودة المنتج وخصائصه مثل الطعم والرائحة واللون الخاص به
- ان يكون للطحين ذو طعم ورائحة خاصة به دون طعم غريب أو رائحة تعفن
- ان يكون الطحين خالي من الاجسام الغريبة أو أي مواد ملوثة
- أن لا تكون بقايا المبيدات تزيد بكمية عن المستوي الذي تم تحديده ضمن مرجع (Codex)
- أن يكون الطحين خالي من الحشرات والطفيليات الحية أو الميتة أو اجزاء منها الظاهرة للعيان
- أن يكون محتوى البروتين الكلي 15% ومحتوي الرماد حد أقصى 0.55%
- أن يكون محتوى الماء 14% صيفاً و 14.5 % شتاءً حد أقصى
- أن يذكر علي بطاقة الصنف بخط واضح البيانات المطلوبة حسب الاصول
- أن يكون حديث الانتاج وفي الثلث الاول من تاريخ الصلاحية
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليها من قبل اللجنة الفنية
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة

- أن يكون التوريد على نفقة المورد
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الاصول

30- فلفل أسود

- أن يكون ناتج عن طحن الثمار الكاملة بدون إضافة أية مواد أخرى.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن تكون رائحة الفلفل الأسود طازجة و حريقة.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من النكهة الغريبة.
- أن يكون المنتج خالي من الحشرات الحية ومن إفرازات القوارض.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من الأجزاء الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقاس فتحاته 1 ملليمتر .
- أن يكون الفلفل الأسود حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن تكون المواد الغريبة في الفلفل الأسود لا تزيد عن 1.5 بالوزن.
- أن تكون عدد الحشرات الميتة الكاملة أو ما يكافئها في الفلفل لا تزيد عن 1% بالوزن.
- أن يكون الفلفل الأسود معبأ في عبوات محكمة الإغلاق نظيفة وسليمة غير مستعملة وخالية من الروائح الغريبة ومصنوعة من مادة لا تؤثر على المنتج.
- أن تكون سعة العبوة من 1 كيلو إلى 2 كيلو جرام.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المذكورة حسب الأصول.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التسليم في مخازن الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

31- بهار أرز

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن تكون خاليه من الشوائب والأجسام الغريبة
- أن تكون ذات لون ورائحة مميزه
- أن يتم احضار عينه للحكم عليها
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.

- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول

32 - قسماط مهروس

- أن يكون وزن الكيس 15 كيلو
- أن يكون مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية
- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

33- عصير البندورة - صلصة البندوة

- أن يكون نسبة التركيز 28 بركس.
- أن يكون عصير البندورة معبأ في عبوات من الحديد محكمة الإغلاق.
- أن يكون مذكور البيانات المطلوبة في وسم الإنتاج حسب الأصول.
- أن يكون عصير البندورة متجانساً وخالي من التكتلات.
- أن يكون عصير البندورة خالي من الطعم المر أو المحروق.
- أن يكون عصير البندورة خالي من الحشرات وأجزائها.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون عصير البندورة حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون التسليم للكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يتم إحضار عينات من المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.
- أن يكون التسليم في مخازن الوزارة وعلى نفقة المورد.

جدول الكميات والأسعار خاص مواد عدائيه جافة

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكيل	المبلغ الإجمالي بالشيكيل	ملاحظات
1.	زعتز	كجم	1			
2.	حلاوة سمس قطع وزن 30-27 جرام صافي	عدد	1			وزن القطعة 27-30 ملم
3.	أرز	كجم	1			أرز بسمتي هندي
4.	زيت زيتون	كجم	1			جديد جودة عالية (مطابق للمواصفات)
5.	حمص حب	كجم	1			حبة وسط نخب أول
6.	فول حب	كجم	1			
7.	فول مجروش	كجم	1			
8.	عدس مجروش	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
9.	فاصوليا بيضاء	كجم	1			حبة وسط نخب أول
10.	حمص معلبات	علبة	1			حسب المواصفات (فتح نظام أمان) أن لا تزيد عن 200-400 جرام
11.	فول معلبات	علبة	1			حسب المواصفات (فتح نظام أمان) أن لا تزيد عن 200-400 جرام
12.	طحينة بيضاء	كجم	1			
13.	بهار دجاج	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
14.	بهار كباب	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
15.	بهار أرز	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
16.	بهار كاري	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
17.	بهار طبيخ	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
18.	بهار تايلندي	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
19.	بهار شاورما	كجم	1			

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكيل	المبلغ الإجمالي بالشيكيل	ملاحظات
20	فلفل حلو مطحون	كجم	1			
21	زيت طعام لتر	لتر	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
22	سماق	كجم	1			
23	خل	لتر	1			
24	فلفل أسمر	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
25	كربونة	كجم	1			
26	حمض ليمون	كجم	1			
27	سمسم	كجم	1			
28	ملح طعام	كجم	1			
29	كمون	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
30	حب هان حب	كجم	1			حب درجة أولى (مطابق للمواصفات)
31	فبركة	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
32	عصفر	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
33	قرنفل	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
34	قرفة	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
35	زنجبيل	كجم	1			
36	بن مطحون	كجم	1			تسلم عبواتها داخل كراتين محفوظة جيداً
37	حليب كامل الدسم	كجم	1			
38	سكر	كجم	1			
39	شاي	كجم	1			شاي فتلة سعة العبوة 100
40	طحين أبيض	كجم	1			
41	صلصة	علبة	1			وزن 400 غرام

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكيل	المبلغ الإجمالي بالشيكيل	ملاحظات
42	شورية ماجي	كجم	1			
43	سمنة	كجم	1			
44	قسماط مهروس	كجم	1			
45	ورق غار	كجم	1			
46	مربى	كجم	1			
47	حلاوة	كجم	1			نخب أول (مطابق للمواصفات)
48	مرتديلا علب	كجم	1			خالية من الريش والعظم والدهن وحسب المواصفات الوزن 50% من الكمية 310 جرام و50% يكون 800 جرام
49	تونة	كجم	1			قطعة واحدة الوزن 140 جرام
50	لحمة اكسترا	علبة	1			نخب أول مطابق للمواصفات
51	مرمية	كيلو	1			
السعر الإجمالي بالشيكيل						

ملاحظات:

1. يجب أن يتم تسليم جميع أنواع البهارات وحمض الليمون والكربونة تسلم بعبوات وزنها يتم التنسيق به مع قسم الأغذية المركزي - وزارة الصحة
2. يجب أن يلتزم المناقص بتقديم عينات لجميع الأصناف للحكم على نوعية الصنف المقدم من المشترك بالمناقصة على أن تسلم العينات في يوم فتح المظاريف.

جدول الكميات والأسعار خاص مواد نظافة

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكل	المبلغ الإجمالي بالشيكل	ملاحظات
.1	سلفان	متر	1			
.2	كلكل ابيض نقي مع ثلاث حجرات داخلها (لاب توب)	علبة	1			
.3	علبة ألمونيوم مع غطاء كرتون مسلفن حجم وسط	علبة	1			

إقرار والتزام

أقر أنا الموقع أدناه _____ هوية رقم _____ بصفتي ممثلاً عن شركة _____ بالتالي:.

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 2019/43 من شروط عامة وخاصة ومواصفات والتزم التزاماً قانونياً بتلك الشروط والمواصفات .
2. كما ألتزم بأن يبقى العرض المقدم مني ساري المفعول ولا يجوز لي الرجوع عنه لمدة ستون يوماً من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.
3. وكذلك ألتزم بتوريد الأصناف المحالة على بموجب العطاء المذكور أعلاه والتي يتم طلبها من قبل الوزارات خلال شهر وذلك من تاريخ توقيع العقد واستلام أوامر التوريد على أن تكون تلك الأصناف الموردة من قبلي وفقاً للمواصفات والشروط المنصوص عليها في هذا العطاء. وهذا إقرار وتعهد مني بذلك أقر وألتزم بكل ما ورد به دون أي ضغط أو إكراه .

اسم المناقص: _____
رقم المشتغل المرخص: _____
العنوان: _____
رقم الهاتف: _____
رقم الفاكس: _____
التاريخ: _____