



دولة فلسطين

وزارة المالية - الإدراة العامة للوازام العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 2019/51

تعلن وزارة المالية / لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء إعداد وتقديم وجبات الطعام في مستشفيات محافظتي غزة والشمال لصالح وزارة الصحة، تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة وثائق العطاء. فعلى الشركات المؤهلة والقادرة على اعداد وتقديم وجبات الطعام وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدراة العامة للوازام العامة. تل الهوا - بجوار محطة فارس للبترول 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 بالإدراة العامة للوازام / وزارة المالية في غزة هو الساعة الحادية عشر من ظهر يوم الثلاثاء الموافق 20/08/2019م وفتح المظاريف بحضور ممثلي المتعهدين في نفس الزمان والمكان.

الإدراة العامة للوازام العامة

ملاحظة:

1. أجرة الإعلان في الصحف على من يرسو عليه العطاء.
2. يجب إرفاق كفاله بنكية أو شيك بنكي صادر من البنك الوطني الإسلامي او بنك الانتاج الفلسطيني أو سند دفع من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات بمبلغ \$1000 ساري المفعول لمدة ثلاثة أشهر على الأقل من آخر موعد لتقديم العروض.
3. تقدم الأسعار بالشيكل وتشمل جميع أنواع الرسوم والضرائب.
4. لجنة العطاءات غير ملزمة بقبول أقل الأسعار.
5. الإدراة العامة للوازام غير مسؤولة عن أي مبلغ نقدى يرفق مع العطاء.
6. حضور الجلسة التمهيدية الخاصة بالعطاء يوم الاحد الموافق 18 / 08 / 2019م الساعة العاشرة صباحاً في دائرة المشتريات ووزارة الصحة
7. للاطلاع على كراسة العطاء مراجعة موقع وزارة المالية www.mof.gov.ps
8. للمراجعة والاستفسار هاتف رقم: 2832761

الشروط العامة

1. أولاً: إعداد وتقديم العروض من قبل المتناقصين: .
2. يعد المتعهد عرضه وأسعاره على الجداول والنماذج والوثائق المرفقة بدعاوة العطاء بعد أن يقرأ هذه الوثائق ويتفهم جميع ما ورد فيها ويختتم وبوقع كافة وثائق دعوة العطاء ويقدمها ضمن العرض كاملة على أن يتحمل كافة النتائج المترتبة على عدم قيامه بالتدقيق والاستكمال بصورة صحيحة.
3. تكتب أسعار العطاء بالشيك على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحريم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتزييل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.
4. يعد المتعهد عرضه مطبوعاً أو مكتوباً بالحبر الأزرق أو الأسود فقط ويحضر 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 وبوضع بجانبه من قبل من أجرى التصويب.
5. يقدم المتعهد عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في ملف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء إعداد وتقديم وجبات الطعام إعداد وتقديم وجبات الطعام في مستشفيات غزة والشمال لصالح وزارة الصحة رقم 51/2019م، وكذلك اسمه وعنوانه بالكامل ورقم الهاتف والفاكس ورقم صندوق البريد الخاصين به لترسل إليه المكاتب المتعلقة بالعطاء وعليه تبليغ الإدارة العامة للوازム / 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.
6. يودع العرض من قبل المتعهد في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوازム بمجمع الوزارات الحكومية الجديد قبل انتهاء المدة المحددة لذلك وكل عرض لا يودع في صندوق العطاءات قبل آخر موعد لتقديم العروض لا ينظر فيه ويعاد إلى مصدره مغلقاً.
7. يلتزم المتعهد بأن يبقى العرض المقدم منه نافذ المفعول ولا يجوز له الرجوع عنه لمدة 3 شهور من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.

ثانياً: الشهادات والمستندات الرسمية المطلوبة:

1. يرفق المتعهد مع عرضه (خاصة إذا كان يشارك لأول مرة) الشهادات والوثائق المطلوبة منه وهي على النحو التالي:
 - 1- السجل التجاري أو الصناعي للشركة.
 - 2- شهادة خلو طرف من دائرة ضريبة الدخل وضريبة القيمة المضافة.
 - 3- رخصة الحرف والمهن للشركة (من البلدية).
2. يحق للمتعهد أن يضيف أية وثائق أو معلومات يرغب بإضافتها ويرى أنها ضرورية لتوضيح عرضه.

ثالثاً: تأمينات وضمانات العطاء:**1. تأمين الدخول في العطاء:**

يلتزم المتعهد أن يرفق بعرضه سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات أو كفالة بنكية أو شيك بنكي من البنك الوطني الإسلامي أو بنك الانتاج الفلسطيني بمبلغ (1000) دولار " كتأمين دخول " ولا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء، على أن تعاد تأمينات الدخول في العطاء إلى مقدميها من المتعهدين 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 المتعهد الفائز بالعطاء أو بأي جزء من بنوده بتقديم تأمين حسن التنفيذ للعطاء المحال عليه بقيمة (20000) دولار وذلك على شكل سند دفع معتمد صادر من بنك البريد أو كفالة بنكية أو شيك بنكي من البنك الوطني الإسلامي أو بنك الانتاج الفلسطيني حسب الأصول خلال 15 يوم من تاريخ تبليغه بقرار إحالة العطاء عليه من قبل الإدارة العامة للوازم على أن يكون ساري المفعول طيلة فترة العقد، ويعاد تأمين حسن التنفيذ إلى المتعهد بعد تنفيذ كافة الالتزامات المرتبة عليه بموجب طلب خطى تقدمه الدائرة المستفيدة(وزارة الصحة) للإدارة العامة للوازم بالإفراج عن التأمين

3. يلتزم من يرسو عليه العطاء بإيداع مبلغ نقدى لدى إدارة مجمع الشفاء الطبى بقيمة (شيكل 10000) فقط عشرة الاف شيكل وتكون قبل البدء المباشر للعمل وتقديم الوجبات وتكون تحت تصرف إدارة الموقع بالكامل وذلك من خلال سند قبض من إدارة الموقع ويحق لإدارة الموقع صرفها في تأمين الوجبات أو ما يتعلق بها في حال أخل المتعهد بالتزاماته المنصوص عليها في العقد، وتلتزم الوزارة ب تقديم فاتورة نظامية للشركة بكل ما يتم صرفه في هذا الوجه، مع التزام الشركة بتعويض المنصرف من التأمين فور تقديم الفواتير النظامية للشركة.

رابعاً: فتح العطاءات وتقديرها:**1-لجنة فتح المظاريف:**

يشكل مدير عام اللوازم العامة لجنة فتح مظاريف العطاء وتقوم هذه اللجنة بفتح العطاءات بحضور المتعهدين أو ممثليهم في الزمان والمكان المحددين في دعوة العطاء بعد اتخاذ الإجراءات التالية:-

- إثبات عدد المظاريف في محضر فتح المظاريف وكل عطاء يفتح مظروفه يضع رئيس اللجنة عليه وعلى مظروفه رقمًا مسلسلاً على هيئة كسر اعتمادي بسطه رقم العطاء ومقامه عدد العطاءات الواردة.

- ب- ترقيم الأوراق المرفقة مع العطاء وإثبات عدتها.
- ت- قراءة اسم مقدم العطاء والأسعار وقيمة تأمين دخول العطاء المقدم من كل متعهد وذلك بحضور المتعهد بين أو ممثليهم.
- ث- التوقيع من رئيس اللجنة وجميع الأعضاء الحاضرين على العطاء ومظروفه وكل ورقة من أوراقه وكذلك على حضور اللجنة بعد تدوين كافة الخطوات السابقة.

2-لجنة دراسة وتقدير العروض:

يحدد مدير عام اللوازم العامة الأشخاص أو الجهات الذين تتكون منهم اللجنة الفنية التي تقوم بدراسة العروض من الناحي الفنية والمالية والقانونية وتقدم توصياتها المناسبة للجنة العطاءات المركزية بعدأخذ 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، وتختضع كافة العروض لنفس المعايير من حيث التزام المتعهد بعرضه بمواصفات وشروط دعوة العطاء.
- ت- يؤخذ بعين الاعتبار كفاءة المتعهد من الناحيتين المالية والفنية ومقدراته على الوفاء بالتزامات العطاء وسمعته التجارية والتسهيلات التي يقدمها أو الخدمة التي يوفرها وكذلك كونه متخصص في الأعمال الفندقية وإدارة المطاعم، وللجنة الحق في 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.
- 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 توافر 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 مميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات (يجب احضار عينات) ذات الجودة العالمية، ثم المناقص المقيم بفلسطين بصورة دائمة، ثم صاحب السمعة الحسنة والأفضل فندقيا.
- د- يجب احضار عينات لجميع المواد المستخدمة مثل الكلك - الاجبان - الالبانالخ (يجب ارفاق جدول بالأصناف المستخدمة)

خامساً: التزامات المتعهد أو المورد:

1. على المتعهد الذي أحيل عليه العطاء استكمال إجراءات العقد الخاص بقرار الإحالـة وتوقيع الـاتفاقية وما يلحقها من أوراق ومستندات بما فيها (أوامر الشراء).
2. لا يجوز للمـتعهد أن يتـنازل لأـي شخص آخر عن كل أو أي جـزء من العـقد دون الحصول على إذن خطـي من لـجنة العـطاءـات التي أحـالت العـطاءـ.
3. لا يـحق للمـتعهد أو المـورد الرجـوع على لـجنة العـطاءـات بأـي خـسارة أو ضـرر نـاشـئ عن تقديم عـرضـه في حـالـة إـذـا ما رـفـضـت لـجـنة العـطـاءـات كـل العـروـض المـقدمـة إـلـيـها أو إـذـا لم تـحلـ العـطـاءـ على مـقـدـمـ أقلـ الأـسـعـار أو إـذـا أـلـغـت لـجـنة العـطـاءـات دـعـوة العـطـاءـ في أيـوقـت أو أيـ مرـحلة دون ذـكرـ الأـسبـابـ.
4. يـلتـزمـ المـتعـهـدـ بـتـسـلـيمـ اللـواـزـمـ وـفقـاًـ لـلـمواـصـفـاتـ وـالـشـروـطـ المـتفـقـ عـلـيـهاـ وـالـوارـدةـ فـيـ قـرـارـ الإـحالـةـ وـكـذـاكـ العـيـنـاتـ المـعـتمـدةـ وـالـمـذـكـورـةـ فـيـهـ.

الشروط الخاصة

1. يجب الالتزام بالمواصفات المذكورة في كراسة العطاء وأي تغيير بالمواصفات يجب توضيحه في عرض الشركة.
2. السعر المقدم بالشيك شامل قيمة الضريبة المضافة وشامل النقل والتخلص الجمركي والتحميم والتوصيل والتزييل وأجرة العمال وأية رسوم أخرى.
3. أن يكون المتقدمين لهذه المناقصة من المشغلين المرخصين المسددين للالتزامات الضريبية.
4. مدة العقد هي سنة ميلادية تبدأ من 01/09/2019 وحتى 31/08/2020م.
5. لوزارة المالية الحق في إلغاء المناقصة كاملة لاعتبارات خاصة بوزارة المالية ولا يحق للمشترين في الاعتراض على ذلك كما ولها الحق في زيادة مدة العقد أو إنفاسها بواقع 30% من إجمالي قيمة العقد.
6. إرفاق دراسة فنية للعطاء من قبل المتقدمين ويكون مختوماً من قبل الشركة موضحاً فيه هيكليه العاملين في المطبخ وعدد المضيفين (إناث وذكور) في الأقسام ويكون العدد واضحاً كما يلتزم من يرسو عليه العطاء بجلب الأيدي العاملة حسب عرض السعر المقدم منه والمتفق عليه من قبل وزارة الصحة من حيث الفئة والعدد بما يضمن حسن القيام بالتزاماته حسب العقد لتوزيع الطعام في المستشفيات بحيث يتم توزيع الطعام في وقت متاسب للجميع
7. تلتزم وزارة المالية بدفع مطالبة الشركة بطلب صرف استحقاقه لقاء الخدمات المقدمة حسب العقد خلال (60) يوماً من تاريخ تقديم المطالبة.
8. سيتم ترسية العطاء على السعر الإجمالي اليومي للمناقصة وليس التجزئة.
9. على المتقدمين للمناقصة ختم جميع أوراق كراسة العطاء بختمه الخاص إشعاراً منه بالاطلاع عليها وفهمها جيداً.
10. ستعقد جلسة تمهيدية ما قبل فتح المناقصة في يوم الأحد الموافق 18/08/2019 في تمام الساعة العاشرة صباحاً في دائرة المشتريات - وزارة الصحة.
11. يلتزم المعهد بإعداد وتقديم وجبات غذائية للموظفين بمجمع الشفاء الطبي وباقى مستشفيات غزة (م الدرة - م النصر للأطفال - م الرنتيسي - م الطب النفسي - م العيون - م الإندونيسى - م بيت حانون) حسب المواصفات المطلوبة في كراسة الشروط وجداول الوجبات والكميات.
12. يلتزم المعهد بإعداد وجبات الطعام بمطبخ مجمع الشفاء الطبي بعد استكمال كامل المعدات اللازمة لإعداد الوجبات وتقديمها وعليه يجب معاينه المطبخ من قبل المشاركين في العطاء لتحديد الاحتياجات الإضافية لتجهيز المطبخ.
13. يلتزم المعهد باستخدام مخزن المواد التموينية الخام الموجود في مطبخ مجمع الشفاء الطبي ويجب معاينته من قبل المشاركين في العطاء لتحديد الاحتياجات اللازمة للعمل

14. يلتزم كل المتقدمين لهذا العطاء بضرورة حضور الجلسة التمهيدية والتي تتعقد قبل أسبوع من موعد فتح المظاريف والتي يعتبر كل ما فيها من شروط وتعليمات جزءاً لا يتجزأ من العقد ومكمله له.

15. يلتزم المتعهد بدفع بدل استهلاك الكهرباء (سعر الكيلو وات = 1.2 شيكل) والمياه وتوابعها من رسوم شهرية (حسب تسعيرة البلدية) بعد قراءة العدادات من قبل إدارة المستشفى ودائرة الهندسة والصيانة بالمكان

16. يلتزم كل المتقدمين لهذا العطاء بضرورة زيارة الموقع ومعاينته لتقدير آلية الخدمة ونقل الوجبات إلى المستشفيات المختلفة المذكورة حيث لن يعتد بجهل أيٍّ من المتقدمين للموقع وظرف العمل به.

17. يلتزم المتعهد بأن تكون كافة عناصره العاملة بالموقع مؤهلين في مجال العمل ويتمتعون بالنظافة الشخصية ونظافة الهناء وممن يتمتعون بالسمعة الطيبة والسيرة الحسنة ولم يسبق أن أدينوا في قضائياً جنائية أو أخلاقية بما يمس سمعتهم، ويوثق ذلك بشهادة حسن سير وسلوك من الجهات المختصة علماً بأنه يحق لوزارة الصحة استبعاد أيٍّ من منسوبي الشركة بالموقع دون إبداء الأسباب.

18. يلتزم المتعهد بأن تكون كافة عناصره العاملة بإعداد وتقديم الطعام في الموقع قد قاموا بعمل فحوصات مخبرية للأمراض (الساريرية والمعدية) من أحد المراكز الطبية لدائرة الطب الوقائي في محافظات غزة حسب النموذج المعمول به في وزارة الصحة وذلك قبل البدء بالعمل داخل المجمع ولا يحق لأيٍّ من العاملين العمل دون عمل الفحوصات المطلوبة ويجب اثبات ذلك بشهادة خلو أمراض معتمدة من أحد مراكز الطب الوقائي التابع للوزارة بحيث تشمل الشهادة أيضاً الفحوصات التالية:

- ❖ مسحة حلق (مزرعة).
- ❖ فحص الطفيليات.
- ❖ أشعة صدر.
- ❖ فحص مزرعة البراز ميكروبيا.

كما ويجب أن يكون على استعداد لعمل أي فحوصات إضافية يتم طلبها منه في حالات معينة على أن يكون تاريخ هذه الشهادة بعد إبلاغ الشركة بنتيجة ترسيه المناقصة كما ويجب أن يجتاز الفحص الطبي ثلث مرات على الأقل خلال السنة.

19. يلتزم المتعهد بالمسؤولية الكاملة عن أية إصابات عمل تلحق بأيٍّ من منسوبيه العاملين بالموقع كما أن حقوقهم كلها كانت هي طرف الشركة التي جلبتهم وشغلتهم كما وتحمل الشركة

المسؤولية المدنية والجناحية في حال تسبب أي من منسوبيه بضرر مادي أو معنوي لممتلكات وزارة الصحة أو مستخدمها أو مرضها.

20. يلتزم المتعهد بتشغيل مضيفين في أقسام الرجال ومضيفات في أقسام النساء بالموقع على ان يخضع لدورة تدريبية من قبل الوزارة ومن ثم لعملية تقييم قبل اعتماد المضيفين والمضيفات للقيام بمهام توزيع الوجبات على أن يكون مقبول الهيئة وان تتراوح اعمارهم من (40-20) سنة ويحافظ على ذلك طوال مدة التعاقد، ولا يجوز له سحبهم أو استبدالهم إلا بعد توفير البديل المناسب الذي يوافق عليه ممثل وزارة الصحة مع مراعاة الأقسام المشتركة (حرير ورجال) بأن يتم توفير مضيف ومضيفة في نفس القسم لتوزيع الوجبات على النزلاء فيه.

21. يلتزم المتعهد بتشغيل طاهي مؤهل وحاصل على دبلوم ادارة طعام وشراب، مع خبرة في مجال العمل لا تقل عن 5 سنوات.

22. يلتزم المتعهد بتشغيل مساعد طاهي مؤهل مع خبرة في مجال العمل لا تقل عن 3 سنوات.

23. يلتزم المتعهد بتشغيل امين مخزن مؤهل وحاصل على شهادة متوسطة في المحاسبة او ادارة المخازن كحد ادنى.

24. يلتزم المتعهد بتشغيل موظف تعبيه مؤهل.

25. يلتزم المتعهد بمعاملة منسوبيه من العاملين بالموقع فيما يتعلق بالإجازات والأجور وفقاً لقانون العمل والعمال الفلسطيني المعمول به في مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية.

26. يلتزم من يرسو عليه العطاء بدفع رواتب ومستحقات منسوبيه لقاء عملهم بالموقع ووزارة الصحة غير مسؤولة عن عدم قيام الشركة بالدفع لهم ولا يحق لمنسوبي الشركة مطالبة وزارة الصحة بأي حال من الأحوال بالدفع لهم لقاء أي عمل قاموا به من خلال الشركة في موقع وزارة الصحة.

27. يلتزم من يرسو عليه العطاء بتوفير زي كامل لكل مضيف ومضيفة حسب المواصفات الموضحة في النموذج رقم (1) الخاص بالموظفين مع التزام المتعهد بالنظافة العامة لجميع العاملين والذي الخاص بهم وليس الفقازات وذلك على مدار الساعة.

28. يلتزم المتعهد أن يقوم باطلاع المضيفين والمضيفات على طبيعة وخصوصية العمل بكل مستشفى بما يمكنهم من العمل بكفاءة عالية والحد قدر المستطاع من عمليات الإحلال والاستبدال بما قد يؤثر على العمل بالموقع.

29. يلتزم المتعهد ومنسوبيه باللوائح والقوانين المعمول بها في وزارة الصحة بما في ذلك التزام الهدوء والنظام والمظهر الجيد والنظافة الشخصية وعدم التدخين داخل المستشفى وعدم التدخل في مجريات العمل اليومية أو التوسط لدى منسوبي وزارة الصحة أو التأثير عليهم للحصول على منفعة أو خدمة غير مشروعة.

30. يلتزم المتعهد بتنفيذ كافة الجداول المرفقة في المناقصة لتقديم الوجبات وفقاً لشروط ومواصفات تلك الوجبات لجميع المراافق الواقعة ضمن نطاق العقد.
31. يلتزم المتعهد بجميع اعمال الصيانة بما يضمن المحافظة على المكان والأجهزة وإعادة تسليمها لوزارة الصحة في حالة تشغيلية سليمة.
32. لا يحق للمتعهد الادعاء بوجود خسارة من جراء التعاقد مع وزارة المالية ولا يحق له المطالبة بأي تعويض ولن يلتفت لمثل هذه الادعاءات لكونها تتناقض مع حرية المورد في تقدير المقابل المادي لما يقوم به من أعمال وفي اختيار طريقة المشاركة في العرض موضوع العقد.
33. يلتزم المتعهد بقبول التبرعات الواردة لوزارة الصحة من مواد تموينية أو مواد تستخدم للطهي على أن يتم خصم قيمة هذه المواد من مستحقات الشركة لدى الوزارة وتحدد سعر تلك الأصناف حسب أسعار السوق السائدة في حينه بمعرفة لجنة المتابعة.
34. يحق لوزارة الصحة إجراء تقييم شامل لأداء الشركة وإذا ثبت لها من خلال المشاهدات الشخصية وتقارير اللجان المتخصصة أن الشركة قد أخفقت في تحقيق الأهداف التي تم التعاقد معها من أجلها، وحسب أحكام وشروط العقد فإن لوزارة الصحة الحق في طلب فسخ العقد مع الشركة ومصادرة الضمانة البنكية والتعاقد مع من يليه في السعر مع تحمله كافة التبعات القانونية والمالية المترتبة على ذلك.
35. يلتزم من يرسو عليه العطاء بإعادة تأهيل وصيانة ترولييات نقل الطعام بالشكل اللائق لتقديم الخدمة بما لا يؤثر على جوده الوجبة وإضافة ترولييات جديدة في حال افتتاح اقسام جديدة وعلى حسابه الخاص (حسب المواصفات المقدمة من قبل الهندسة والصيانة على ان تصبح ملكا لوزارة الصحة بعد انتهاء العقد) وتكون لائقة لتقديم الخدمة بما لا يؤثر على جوده الوجبة.
36. لا يمنع هذا العقد من تمويل أي من المؤسسات أو الجمعيات لهذه الخدمة لمدة زمنية محددة خلال فترة هذا العقد مع التزام المتعهد بنفس شروط واسعار المناقصة

• **التوريد والاستلام:**

1. يتم استخدام مخزن المواد الغذائية وغرف التبريد والتجميد للمواد المتعلقة بوجبات المناقصة فقط.
2. يتم رصد حركة الأصناف المصنورة والموردة من وإلى مخزن الاغذية التابع للشركة من خلال ترصيده بشكل يومي في كرت الصنف وذلك من خلال أمين المخزن المتوفر لهذا العمل خصيصا وبالتنسيق مع لجنة المتابعة في المكان.
3. المواد الغذائية التي تحضر منها الوجبات الجاهزة يجب أن تتطبق عليها المواصفات والمعايير الصحية الفلسطينية حسب العينة المرفقة وفقاً لعرض الشركة.
4. يحظر على الشركة استخدام الأغذية الموزعة عن طريق برامج الأمم المتحدة أو الشؤون الاجتماعية وما شابهها لاستخدامها في إعداد الوجبات.

5. يتوجب على المتعهد أن يؤمن في مخزن الأغذية الموجود بمطبخ مجمع الشفاء كميات من المواد الغذائية المطلوبة كافية وعلى وجه التقدير لا تقل عن استهلاك خمسة عشر يوما باستثناء الخضار والفواكه التي تؤمن عند الطلب على ضوء لائحة الوجبات الأسبوعية والخبز يؤمن مرتين يوميا على الأقل وعدم تخزين أي مواد غير مستخدمة في إعداد الوجبات.

6. يجب أن يتم توريد الأغذية إلى المخزن بسيارات مغلقة لحماية المواد من التعرض للظروف البيئية المختلفة.

7. عند توريد مواد غذائية مبردة أو مجمدة يجب أن تصل في سيارات مناسبة ومزودة بوحدات للتبريد.

8. عدم استخدام أيها من المواد التموينية من قبل المتعهد في عملية إعداد الوجبات إلا بعد الرجوع للجنة المتابعة والموقفة على استخدام تلك الأصناف (ظاهرياً أو مخبرياً حسب الحاجة).

9. يحق لوزارة الصحة عمل زيارات ميدانية في أي وقت من الأوقات من خلال لجنة من وزارة الصحة للوقوف على الحالة الصحية للمواد الغذائية المستخدمة في الطهي أو المواد المستخدمة في إعداد الوجبات كما ويحق لتلك اللجنة مصادرة أية مواد مخالفة للشروط المتفق عليها أو تظهر عليها علامات الفساد أو يتم إحضارها أو تحضيرها بطريقة غير صحية، ولفت نظر المورد بعدم تكرار ذلك ويتحمل المورد كافة التبعات القانونية والمالية في حال المخالفة.

10. يجب أن تكون المواد الموردة حديثة الإنتاج في الثالث الأول من صلاحيتها أما بالنسبة للأغذية ذات مدة صلاحية حتى (6) شهور فيجب أن تكون في النصف الأول من صلاحيتها.

11. بالنسبة للمواد التي لها بطاقة بيان فيجب أن تكون بطاقة البيان سليمة وواضحة وفقاً لمتطلبات مواصفات الوسم التجاري حسب المواصفات الفلسطينية.

12. بالنسبة إلى الأصناف التي تم اخذ عينات منها للفحص من قبل الطب الوقائي منع استخدامها حتى ظهور نتائج الفحص.

13. يجب أن يتم توريد المواد الغذائية في عبواتها الأصلية أو في صناديق مناسبة ونظيفة وسليمة تكفل المحافظة على سلامة المواد الغذائية.

التخزين:

1. بالنسبة للمواد المبردة مثل الألبان تحفظ في ثلاجة تبريد درجة حرارتها من (صفر إلى 4) درجات مئوية وفي حالة المواد المجمدة مثل اللحوم أو الأسماك أو الدجاج فيجب أن تحفظ في ثلاجة تجميد بحد أدنى (-18) درجة مئوية.

2. بالنسبة للمواد الجافة تحفظ في المخزن بعيدة عن الأرض وكذلك عن الجدران بمسافة (70 سم إلى 100 سم) مع إمكانية المرور بين الرصّات، ارتفاعها ليس عالٍ يعرض العاملين للخطر.

3. يجب أن يتم وضع كل صنف على حدة ومفصل عن غيره من الأصناف.

4. يجب أن يتم حفظ المواد ذات الرائحة النفاذ كالبهارات مثلاً في أوعية محكمة الغلق تمنع نفاذ الروائح وتأثيرها على الأصناف الأخرى.
5. يجب أن يتم ترتيب المواد بطريقة تكفل ملاحظة الصلاحية وكذلك استخدام المواد التي تصل أولاً قبل تلك التي تصل تالياً بعدها (First in -First out) حتى لا يحصل سهو وخسارة للمواد الغذائية.
6. حفظ الخضار والفواكه والمواد الخام الأخرى يجب أن يكون في ثلاجات تبريد (10 درجة مئوية).

• الآلات والمعدات اللازمة للطهي وعمليات تنظيفها قبل وبعد الطهي:

1. سيتم استخدام الأجهزة والمعدات اللازمة للطهي المملوكة لوزارة الصحة الموجودة في مطبخ مجمع الشفاء الطبي على أن يقوم المتعهد بعدد جلسة تحضيرية مع لجنة متابعة الطعام في المكان وادارة الموقع لاتفاق على تسليم المكان والمعدات اللازمة للعمل.
2. يلتزم المتعهد بعدم استخدام المطبخ والمعدات الموجودة في مطبخ مجمع الشفاء لأي من الأعمال الأخرى التي ليس لها علاقة في الخدمة المقدمة لوزارة الصحة.
3. يلتزم المتعهد بعدم استخدام الأواني المصنوعة من الألمنيوم والتيفال في عملية الطهي وإعداد الوجبات واستبدالها بأواني مصنوعة من ستانلس ستيل وهذا يشمل (الحلل - المغارف - الدواجن - الخ)

4. يلتزم المتعهد بتوفير الواح قطيع مصنوعة من العظم ذات ألوان متعددة حسب الآتي:

الاستخدام	لون لوح القطيع
للحوم الحمراء	الأحمر
للدواجن	الأصفر
للخضار والفواكه	الأخضر
للأجبان ومشتقات الحليب.	الأبيض

5. يلتزم المتعهد بتعبئة الوجبات الجاهزة (الساخنة) من خلال حافظ حراري (بلمري) للحفاظ على سخونة الوجبة خلال فترة التعبئة.

6. توفير حاويات ذات غطاء لجمع النفايات والتقطير وفضلات التجهيز فيها إلى أن يتم إخراجها إلى مجمع النفايات والذي بدوره يجب أن يكون بعيداً عن المطبخ وعن مخزن الأغذية بمسافة مناسبة.

7. يتم استخدام عبوات مصنوعة من رقائق الألمنيوم مقسمة للوجبات الساخنة مغطاة بغطاء كرتوني محكم، أما الوجبات الباردة تعبأ في عبوات من الكلكل (PS) ، مع لفها بشكل كامل بنايلون تغليف الطعام.

8. المواد البلاستيكية المستخدمة بأي شكل من الأشكال (عبوات الألمنيوم- الكلكل - الملاعق- النايلون - الاكياس) يجب أن تكون مصنوعة من مواد البلاستيك المسموح بها وأن تكون مقبولة من قبل وزارة الصحة وأن يتم حفظها في دواليب في مكان نظيف منفصل عن صالة الإعداد والتجهيز.

9. المواد المستخدمة في التغليف سواء كانت معدنية مثل السلفان المقوى أو كانت مغلفات بلاستيكية للاستخدام لمرة واحدة يجب أن تكون مصنوعة من مواد مسموح بها صحياً وأن تكون مقبولة من قبل وزارة الصحة على أن يلتزم من يرسو عليه العطاء بتقديم عينة من جميع المواد المستخدمة في عملية تغليف الوجبات وتوافق عليها وزارة الصحة على أن يتم تغليف الوجبات بما فيها صواني التقديم البلاستيكية وذلك منعاً لانزلاق الوجبة ووضعها في تrolleyات توزيع مغلقة ومناسبة صحياً حسب الشروط والمواصفات المتفق عليها.

التزامات المورد في التوزيع والت تقديم:

1. يتم إعداد الطعام وتغليف الوجبات في مطبخ مجمع الشفاء حسب الكشوف المعدة مسبقاً من قبل إدارات المستشفيات المذكورة أعلاه بما يوضح نوع الوجبة.
2. يلتزم جميع العاملين في المطبخ بعد ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل بدون لبس (القفازات) لمرة واحدة واستخدام أدوات غرف مناسبة وصحية.
3. يلتزم جميع موظفي التعبئة والمضيفين بلبس القفازات أثناء التعامل مع المواد الغذائية الجاهزة.
4. يتم نقل الوجبات من المطبخ إلى المستشفيات بوسائل نقل سريعة (سيارة مغلقة) مع المحافظة على صحة الوجبات الغذائية وضمان عدم التغير في شكل ودرجة حرارة الوجبة.

5. مواعيد تقديم الوجبات:

الموظفين	المرضى	الوجبة
7 ص	7 ص	الإفطار
3.30-2.30 م	1 م	الغداء
9 م (أثناء التوقيت الشتوي) 10 م (أثناء التوقيت الصيفي)	7 م	العشاء
2.30-1.30 ص	-	سحور (رمضان)

❖ مع التزام المتعهد بقبول تغيير مواعيد تقديم الوجبات من قبل إدارة الموقع في أي وقت من الأوقات بما يتلاءم مع سير العمل وذلك بالتنسيق بين إدارة المستشفى والمتعهد.

6. يلتزم من يرسو عليه العطاء تجميع فضلات الطعام الناتجة عن عملية التحضير والطبخ وجمعها في أكياس قوية ووضعها في حاويات بلاستيكية مغلقة وترحيلها مباشرة خارج المطبخ أولاً بأول بطريقة سلية وصحية لمنع تواجد وتوالد الحشرات والآفات المختلفة.

7. عمل حملات نظافة ومكافحة للحشرات والقوارض بشكل مستمر على ان يكون مجدول في قائمة موضحة.

9. يلتزم المورد بعدم الاحتفاظ بمتبقىات الوجبات داخل المطبخ، وعليه إعداد الوجبات وفقاً للكشوفات والمخططات الخاصة بجدوال المستشفى بصورة دورية يومياً مع مراعاة عدم إعادة تجميد الأغذية المجمدة التي تم تطريتها أو طحنها، أما الخضار التي يتم استخدامها في إعداد السلطات للوجبات فإنه يجب استخدامها بصورة مباشرة عند إعداد الوجبات فقط.

سادساً: الإجراءات والجزاءات التي تتخذ ضد المتعهد عند عدم الالتزام:

1- حالة عدم الالتزام بأي من شروط العطاء.

أ- في حال رفضت لجنة المتابعة عدد من الوجبات بسبب أي من مظاهر الفساد في إحدى مكونات الوجبة وذلك (حسب تقديرات لجنة المتابعة بالاستناد للمعايير المتبعة في وزارة الصحة بمعرفة مندوب الطب الوقائي) فإنه يتم إتلاف الوجبات الفاسدة فوراً وبحضور مثل الشركة واللجنة والطب الوقائي ويتم الاستبدال حسب شروط العطاء.

ب- في حال إخلال الشركة بأي من مواصفات المواد المستخدمة في إعداد الوجبات فإنه ينذر بحد أقصى مرتين من قبل لجنة المتابعة وفي المرة الثالثة يتم خصم 2% من قيمة المستخلص الأسبوعي وفي حال التكرار يضاعف الخصم تلقائياً لمرتين وينظر في التعاقد مع الشركة.

ت- إذا قدم المتعهد وجبة أو وجبات ناقصة من مكوناتها تخصم قيمة النواقص من الأصناف حسب سعر السوق في حال لم يتم تأمينها خلال نصف ساعة من وقت تقديم الوجبات وإن تكون مقبولة فنياً وصحياً وتطبق نفس جزاءات البند السابق في حالات التكرار.

ث- في حال ثبت النقص في وزن أي صنف في الوجبة الغذائية يطبق على جميع أعداد الوجبة المقدمة في تلك الفترة وذلك بعد التحقق من النقص في الأوزان بحد أدنى 10 وجبات عشوائية ويطبق عليه الخصم المذكور في الفقرة (ب) من البند رقم (1) في الجزاءات.

2- حالة ترك أو عدم التوريد أو رفض إبدال الوجبات أو الأصناف المرفوعة من قبل لجنة المتابعة.

أ- تؤمن لجنة المتابعة في المستشفى بإعاشه الموظفين فوراً وعلى حساب المورد من السلفة الموجودة لدى إدارة المستشفى أو من كفالة حسن التنفيذ أو من مستحقاته لدى الوزارة مع النظر في فسخ التعاقد وتحميله كافة التبعات القانونية والتعويضات المالية عن تلك الأضرار.

ب-في حال فساد أيًّا من (الأصناف مكونات الوجبة) ويمكن استبداله فإن الاستبدال يتم خلال ساعة من إبلاغ المورد بذلك.

ت-في حال فساد أيًّا من مكونات الوجبة ولا يمكن استبداله يتم استبدال الوجبة بالكامل.

ث-في حال عدم التزام المورد بالوقت المحدد لاستبدال الأصناف الفاسدة يتم الشراء على حساب المورد وبمعرفة لجنة المتابعة وإقرار من مندوب الطب الوقائي (يتم تحديد البديل لمعالجة هذا الأمر من قبل لجنة المتابعة وبالتنسيق مع إدارة المستشفى).

ج-في حال استخدام الشركة للأصناف التي لم تظهر نتائج الفحص من قبل الطب الوقائي يتم التالي:

- حال ظهور النتائج سليمة يتم حسم 1% من المستخلص الأسبوعي.

- حال ظهور النتائج غير سليمة يتم حسم 2% من المستخلص الأسبوعي والنظر في فسخ التعاقد.

- حال استخدام اصناف لم تفحص او تعرض على الطب الوقائي دون الرجوع الى لجنة المتابعة يتم حسم 2% من المستخلص الأسبوعي.

ح-في حال استبدال صنف مكان صنف دون الرجوع الى لجنة المتابعة يتم حسم 1% من المستخلص الأسبوعي

خ-ينذر المتعهد من قبل لجنة المتابعة خطياً بالالتزام بشروط المناقصة ويتم مخاطبة مدير عام الشئون الادارية بالخصوص وفي حال تكرار عدم التزام الشركة أكثر من مرتين بشروط المناقصة يحق للوزارة إعادة النظر في التعاقد مع الشركة.

د- يحق لوزارة المالية مصادرة ضمان حسن التنفيذ في حال عدم تسليم المكان والأجهزة والمعدات الموجودة بمجمع الشفاء الطبي بحالة تشغيلية سليمة وتتحمل الشركة كافة التبعات القانونية والمادية لذلك.

سابعاً: حل الخلافات:

أ- في حال حدوث أي خلاف ينشأ عن تفسير أي بند من البنود السابقة أو من بنود العقد فيتم حله ودياً.

ب- إذا لم يتمكن الطرفان خلال 30 يوماً من بدء مفاوضتهما 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.

ثامناً: 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 يلغى عقده في الحال ويصدر التأمين مع عدم الإخلال بحق الوزارة المطالبة بالتعويضات المرتبطة 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 توفي 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 ولا يحق للورثة المطالبة بأي تعويض من جراء ذلك غير أنه يمكنها أيضاً (قبول تعهد هؤلاء الورثة لمتابعة العمل).
4. يلتزم من يرسو عليه العطاء بعدم التنازل في الالتزام لشخص آخر أي (البيع من الباطن) دون الرجوع للوزارة بأي حال من الأحوال وإذا تنازل أو باع من الباطن يتحمل كامل المسؤولية القانونية والمالية من جراء ذلك ويبقى من يرسو عليه العطاء الأساسي على كل حال مسؤولاً تجاه الوزارة عن كراسة الشروط في العطاء المذكور.

نموذج رقم (1)

خاص بمواصفات العاملين والزي المطلوب

أولاً: المضيدين:

1-بنطلونبني داكنقماش.

2-قميصبني طويل قماشيووضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرىالأمامية.

4-حذاء لون بنى بدون رباط.

ثانياً: المضيقات:

1-بالطو لون بنى قماش يوضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرىالأمامية.

2-شاله رأس بلون بيج فاتح.

3-بندانة رأس بلون بنى.

ثالثاً: العاملين داخل المطبخ:

1-بنطلون أسود قماش.

2-قميصأسود مقلم بالأحمر له زرين في المنتصف موضوع عليه شعار الشركة بالجهة اليسرىالأمامية.

3-حذاء أسود مطاطي.

4-حرجايهناليون تستخدم لمرة واحدة.

5-قبعة رأس نايلون تستخدم لمرة واحدة.

رابعاً: ادارة الشركة: (مشرف، محاسب، امين مخزن، سائق...الخ)

صدريري بنى موضوع عليه شعار الشركة بالجهة اليسرىالأمامية.

على العاملين داخل الشركة الالتزام بالنظافة الشخصية من تقليم أظافر وقص شعر وترتيب اللحية وعدم المبالغة في لبس الخواتم ونظافة الهداوموكىه مع الالتزام بوضع البطاقة التعريفية الموضوع فيها اسم الشخص والمسمى الوظيفي

تلزم الشركة بتقديم عينة من الزي المقترن وأخذ الموافقة عليه من قبل ممثل وزارة الصحة.

المواصفات الفنية للمواد الغذائية المستخدمة للمناقصة

1- حلوة طحينة Halawa Tehenia

- يستعمل السكر (السكروز والجلوكوز فقط كمواد سكرية).
- تكون خالية من الزناخة والتعفن والفطريات والمواد والروائح الغربية.
- تكون الحلوة خالية من إضافة محليات صناعية.
- لا يسمح بإضافة مواد دهنية أو زيتية بخلاف تلك الموجودة في السمسم.
- لا تزيد نسبة الرماد على 2% ونسبة الرطوبة على 1% ولا تقل نسبة المواد الدهنية (زيت السمسم) على 25% ولا تقل نسبة المواد السكرية عن 45% مقدرة كسكر محول.
- خلوها من المواد المالة مثل النشا والدقيق والتلك.
- تكون المكسرات المضافة خالية تماماً من الشوائب والقشور الصلبة.
- يجوز إضافة مواد مكسيبه للطعم والرائحة من مستخلصات طبيعية.
- يسمح بإضافة ثاني أكسيد التيتانيوم 100ملجم/كجم حد أقصى كمادة مبيضة.
- يسمح بوجود ثاني أكسيد الكبريت 100ملجم/كجم حد أقصى.
- الحد الأقصى المسموح بها زرنيخ جزء واحد في المليون، رصاص جزء واحد في المليون، نحاس 25 جزء في المليون.
- العبوات المستعملة عبوات بلاستيكية محكمة الغلق لتحافظ على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- تكون الحلوة سهلة التقطيع وخالية من الزيت المنفصل.
- يكون وزن العبوة الصافي 30 جرام وتكون العبوات مستطيلة الشكل لسهولة تقطيعها إلى أجزاء متساوية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- يكون وسم الإنتاج موضح فيه البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- يكون المنتج من مصنع مرخص ومطابق للشروط الصحية.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

2- حمص حب جاف

- 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 الغربية ومن الحشرات أو أي ملوثات أخرى.

- ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 16%.
- أن تكون المواد الغريبة حد أقصى 1% من الوزن.
- ألا تزيد المواد المعدنية منها على 25%.
- ألا تزيد نسبة الحشرات الميتة أو جزائهما أو بقاياها والشوائب الأخرى من أصل حيواني عن 0.1%.
- ألا تزيد البذور الخطيرة العيوب عن 1% من الوزن وبذور 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 في الثالث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول

4- زيت الزيتون البكر Virgin 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 وحالياً من الرواسب والعكاره.
- أن يكون ذو لون وطعم ورائحة مميزة لزيت الزيتون.
- أن يكون حالياً من الحشرات وأجزائها والمواد الغريبة التي يمكن أن يجعله مضرًا بالصحة.
- أن يكون معامل الانكسار عند 25°C لا يزيد عن 1.470-1.474.
- أن تكون الحموضة 3.3% حد أقصى والبيروكسيد 20 حد أقصى والمواد المتطرفة 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 التك المطلي داخلياً بطلاء خاص بالزيت أو البلاستيك الملائم من ناحية صحية.
- أن يكون وزن العبوة صافي 16 كيلو جرام.
- أن تكون العبوات نظيفة جافة حالية من أية رواح غريبة ولم يسبق استخدامها وذات أغطية محكمة.
- أن يكون مذكور على عبوات الزيت بخط واضح البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون حديث التعبئة وفي الثالث الأول من مدة الصلاحية (يجب أن يكون الزيت إنتاج أحد موسم وليس للعام الماضي).
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

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

5- طحينة بيضاء (الناتجة عن طحن بذور السمسم فقط) Sesame Tehina

- يجب أن يكون المنتج ذو لزوجة ولون مميزين للطحينة.
- أن يخلو من أي طعم أو رائحة غريبين.
- يجب أن يخلو المنتج من المواد والأجسام الغريبة.
- يجب أن يكون هناك فضل للزيت غير المنتج المضاف له مواد مثبتة أو مقوية.
- أن يخلو المنتج من النشا.
- أن يخلو المنتج من الدهن الغريب.
- يسمح بإضافة مواد مثبتة ومقوية لا تزيد عن 1.5% من وزن المنتج المذكورة في المواصفة مثل الجلسريد، ليستين، لاكتيلات الصوديوم في الطحينة المثبتة)، مواد رائحة وطعم.
- لا يزيد ألياف من المادة الجافة الخارجية من الدهن عن 9%.
- **الخصائص الميكروبية:**
 - أ. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن 5×10^4 خلية / جرام؛
 - ب. بكتيريا ستافاورييس *Staph. Aureus* حتى 100/грамм؛
 - ت. بكتيريا الكوليiform *Coliform* أقل حتى 100/грамм؛
 - ث. الخمائر والفطريات *Molds & Yeast* حتى 100 / جرام؛
 - ج. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا *Salmonella*؛
 - هـ. المنتج الخاص لإنتاج المعلبات (*Mesophilic Bactria*) حتى 10^3 / جرام.
- الدهن 53 - % 57 .
- بروتين 16 - % 25.5 .
- الرطوبة 1.5 % حد أقصى.
- الرماد 3.6 % حد أقصى.
- ملح الطعام (NaCl) 1.0 % حد أقصى.
- أن تكون العبوات نظيفة من الداخل والخارج ومن مادة لا تنتص 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 التلث الأول من فترة الصلاحية.

- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

6-صلصة البندورة Tomato Paste

- أن يكون وزن العبوة 580 غم تركيز 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 يكون نسبة ملح كلوريد الصوديوم لا تزيد عن 3%.
- درجة الحموضة pH عند 8 (Brix) 4.3 حد أقصى.
- أن يكون عصير البندورة خالي من الأصباغ والسكروز.
- لا تزيد عدد المستعمرات المصابة بالعنف كنسبة مئوية من كافة المستعمرات المفحوصة عن 40%.
- أن يكون عصير البندورة حديث الإنتاج ويتم التسلیم خلال الثلاث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.
- أن يكون التسلیم في مخازن الوزارة وعلى نفقة المورد.

7-فلفل أسود Pepper Black

- أن يكون ناتج عن طحن الثمار الكاملة بدون إضافة أية مواد أخرى.
- أن يكون محتوى الرطوبة حد أقصى 12% والرماد الكلي حد أقصى 5% ويحتوي البيرين حد أدنى 4%.
- أن تكون نسبة المواد الغربية الغير نباتية مثل الغبار والرمال 1% بالوزن.
- لا يزيد عدد البكتيريا الكلي على 1×166 خلية/ غم ستافيلوكوكساؤريوس عن 1×104 خلية/ غم خالية من بكتيريا السالمونيلا في 25 غم.
- لا يزيد عدد بكتيريا كولييفورم عن 1×103 خلية/ غم ولا يزيد عدد الفطريات عن 1×104 خلية / غم.
- أن تكون رائحة الفلفل الأسود طازجة وحريرة.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من النكهة الغربية.

- أن يكون المنتج خالي من الحشرات الحية ومن إفرازات القوارض.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من الأجزاء الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منحل مقاس فتحاته 1 ملليمتر.
- أن يكون الفلفل الأسود حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلاث 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 معيناً في عبوات محبكة 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 يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

8-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 لوناً وحجماً وخالية من السوس.
- أن تكون نسبة الرطوبة لا تزيد عن 19%.
- أن تكون البذور الخطيرة العيوب حد أقصى 1% بذور الفول ذات اللون الأخضر مع تغير طفيف في اللون 20% حد أقصى خالية من بكتيريا السالمونيلا في 25 غم.
- بذور طفيفة لا تزيد المكسورة عن 3-7% حد أقصى.
- أن يكون الفول الحب خالياً من الشوائب مثل الحصى وغيرها.
- أن يكون الفول الحب خالياً من أي رائحة وطعم غريب.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون معيناً في عبوات "أكياس" صحية جديدة نظيفة سليمة مناسبة جافة تحفظه من التلوث والتلف.
- أن يكون معيناً في أكياس وزن الكيس الصافي 25 كيلو جرام.
- أن يكون الفول الحب حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلاث الأول من فترة الصلاحية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

- ألا تزيد نسبة بقايا المبيدات الحشرية عن الحد المسموح به في القانون.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.

9-فول مجروش

- أن يكون الفول المجروش صحيًا ونظيفًا خالي من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.
- أن يكون الفول المجروش متجانس اللون والحجم وخالية من السوس.
- يسمح بأن يكون محتوى الرطوبة أقل من 2% مما هو محدد في مواصفة الفول الحب.
- أن تكون البدور الخطيرة العيوب حد أقصى 1%.
- أن يكون الفول المجروش خالياً من الشوائب مثل الحصى وغيرها.
- أن يكون الفول المجروش معيناً في عبوات (أكياس) صحية جديدة ونظيفة سلية مناسبة جافة تحفظه من التلوث والتلف.
- أن يكون الفول المجروش معيناً في أكياس وزن الكيس الصافي 25 كيلو جرام.
- أن يكون الفول المجروش حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثالث الأول من فترة الصلاحية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن تكون بقايا المبيدات الحشرية لا تزيد عن الحد المسموح به قانونياً.
- 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.

10-كركم مطحون

- أن يكون ذو نكهة واضحة تدل على نقاوته وجودته.
- أن يكون خالياً من آثار العفن.
- أن يكون خالياً من الأترة والمواد الغريبة وأن يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومخلفات القوارض.
- ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 15% وزناً.
- ألا تزيد نسبة الملح عن 4% ولا يزيد عدد البكتيريا الكلي عن 1×10^6 خلية/غم وستافيلوكوكساؤريوس عن 104 خلية/غم وخالي من بكتيريا السالمونيلا.
- ألا يزيد عدد الخمائر والفطر عن 100 خلية/غم.
- أن يكون الكركم المطحون معيناً في عبوات محكمة الإغلاق نظيفة وسلية وغير مستعملة من البلاستيك خالية من الروائح الغريبة ومصنوعة من مادة لا تؤثر على صنف الكركم.

- أن يكون سعة العبوة من 1 كيلو إلى 2 كيلو جرام.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون الكركم مطحون بشكل جيد وخالي من الأجزاء الخشنة ويكون الطحن ناعم.
- أن يكون الكركم حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن تكون نسبة المواد الغريبة لا تزيد عن 1.5% بالوزن.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.

12-ملح الطعام Salt

- أن يكون ملح الطعام بشكل حبيبات صلبة يتتألف أساساً من مركب كلوريد الصوديوم ويتم الحصول عليه من مصادر طبيعية.
- أن يكون ملح الطعام ذو لون أبيض نظيف وطعم ملحي خالي من المراقة وأي طعم غريب.
- أن يكون ملح الطعام خالياً من العيوب الظاهرة كالكتل الجيرية والرمل والحصى وغيرها.
- أن يكون ملح الطعام جاف الملمس سهل الانسياب ناعم.
- أن يعطي المحلول المائي للمنتج تركيز 15% وزناً.
- أن يكون مضاد للإيد ب حيث تتراوح نسبة اليود في المنتج النهائي بين 35-55 ملغم / كغم وألا تتجاوز الرطوبة عن 0.2%.
- أن تكون نسبة الشوائب 0.2% حد أقصى.
- أن تكون نسبة كلوريد الصوديوم لا تقل عن 98.5%.
- أن يكون مذكور البيانات المطلوبة في وسم الإنتاج حسب الأصول.
- أن يكون التسليم الصنف في المخازن وعلى نفقة المورد.
- أن يكون ملح الطعام حديث الإنتاج ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

13-الجبنه البيضاء

- أن تكون الجبنه منتجة في مصنع مرخص مصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- ألا تقل نسبة الدسم الحيواني في الجبنه عن 16%.
- أن تكون الجبنه جيدة الكبس وخالية من العيوب والألوان الغير طبيعية.
- أن تكون الجبنه حديثة الإنتاج ويتم التوريد خلال أسبوع من تاريخ الإنتاج.

- أن تكون الجبنة خالية من الترنيخ ومرارة الطعام أو أي طعم أو رائحة غير مرغوب فيها.
- أن تكون الجبنة نظيفة وخالية من الشوائب والمواد الغريبة.
- أن تكون الجبنة خالية من علامات التعفن الغير طبيعية للنوع أو العفن أو الانفاس أو فجوات غير طبيعية.
- أن تكون للجبنة رائحة ولون وطعم خاص بها.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن تكون الجبنة معبأة في عبوات صحية من البلاستيك أو النايلون أو التك تستخدم مرة واحدة مطلية بمواد لا تتأثر بالمحاليل الملحيّة.
- أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمتنع تلوثه أو تغير لونه.
- أن تعبأ الجبنة بعبوات محكمة الإغلاق تحمي المنتج من التلوث أو التلف.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 1 كيلو إلى 2 كيلو.
- أن يكون في وسم المنتج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول.
- ارفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

14- لبن 3% دسم.

- أن يكون اللبن منتج من حليب طازج وصحي.
- أن يكون اللبن حديث الإنتاج ويتم التوريد خلال 3 أيام من إنتاجه.
- أن يكون اللبن متجانساً دون فصل زائد على شكل طبقات.
- أن يكون اللبن خالي من علامات التلف والفساد أو وجود جزيئات من الزيدة أو الأوساخ.
- أن يكون اللبن طعم ورائحة خاصة به بدون عفن أو طعم مرارة أو أي طعم أو رائحة غير مقبولة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن يكون اللبن خالي من علامات التخمر الغير طبيعية.
- أن يكون اللبن خالي من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة.
- أن يكون اللبن متجانس وأن يخلو من أي شوائب ومواد غريبة.
- أن يكون اللبن من مصنع مرخص ومصحوب بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن يكون معبأ في عبوات مصنوعة من البلاستيك تستعمل لمرة واحدة صحية مغطاة بغطاء مغلق من الألمنيوم.

- أن تكون العبوات نظيفة لا تؤثر على طعم أو لون أو رائحة اللبن أو تؤدي إلى تلوثه وتحافظ على الخصائص الذوقية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي 170 جم توضع في صناديق من البلاستيك تحميها من التلف في حالة النقل.
- ألا تقل نسبة الدسم الحيواني عن 2.5% وألا تزيد عن 3.5%.
- أن يكون مذكور في وسم المنتج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينة من قبل المتقدمين للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية التي تستخدم للفحص الظاهري والمختبري حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
- إرفاق شهادة من مصنع مرخص بالترخيص بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

15-لبن

- أن تكون اللبنة المصنوعة من الحليب الطازج خالية من النشا والطحين.
- أن تكون نسبة الدسم الحيواني 9%.
- أن تكون اللبنة خالية من المواد الملونة الصناعية.
- أن تكون اللبنة خالية من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن تكون اللبنة متجانسة وأن تخلو من أي شوائب ومواد غريبة.
- أن تكون خالية من علامات التلف والفساد أو جزيئات من الأوساخ.
- أن يكون للمنتج طعم ورائحة خاصة به خالي من علامات التخمر.
- أن تكون اللبنة من مصنع مرخص ومصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن تكون اللبنة حديثة الإنتاج وتسلم خلال أسبوع من فترة الصلاحية.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن تكون اللبنة معبأة في عبوات صحية مصنوعة من البلاستيك أو النايلون تستعمل لمرة واحدة ومغلفة بصورة محكمة ويكتب عليها تاريخ الصلاحية.
- أن تكون العبوات نظيفة وصحية لا تؤثر على طعم أو لون أو رائحة المنتج أو تؤدي إلى تلوثه وتحافظ على الخصائص الذوقية والكيفية له.
- أن تكون وزن العبوة صافي من 1 كيلو إلى 2 كيلو توضع في صناديق للنقل تحميها من التلف في حالة النقل.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

- أن يتم تعويض الكمية التي تستخدم للفحص الظاهري والمختبري حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
- إرفاق شهادة من مصنع مرخص بالالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة

16- الدجاج (الفراخ)

- أن يكون الدجاج صالح للاستخدام البشري والناتج عن ذبح إناث وذكور طيور الدجاج.
- أن يكون الدجاج خالي من المضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل بسبعة أيام (7) قبل الذبح.
- أن يكون الدجاج من مناطق خالية من الأوبئة والإشعاع.
- أن يثبت عدم معاملة الدجاج بالهرمونات أثناء التسمين.
- أن يكون الدجاج مفحوص من قبل طبيب بيطري قبل الذبح وبعده لإثبات خلوه من الأمراض.
- أن يكون الدجاج مقطوع الرأس والأرجل وخالي من الأحشاء الداخلية وكذلك الذيل.
- أن يكون الدجاج خالي من الريش العالق في الجسم.
- أن يكون الدجاج معيناً في أكياس من البلاستيك صحية ونظيفة.
- أن تكون مادة التغليف شفافة اللون بحيث يمكن رؤية الدجاجة أو أجزائها.
- أن يكون الوزن الصافي للدجاجة الواحدة لا يقل عن 1200 جم.
- أن تكون كمية الدجاج الخاصة بمستشفيات الجنوب مجده عند المورد.
- أن تتم عملية التبريد الأولى عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 °م ولمدة لا تزيد عن 48 ساعة وبعدها تتم عملية التجميد المباشر حتى تصل درجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى - 18 °م بالسالب.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
- أن يكون للمورد ذبح صحي وثلاجات تجميد ورخصة مزاولة مهنة.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- إرفاق شهادة من ذبح مرخص بالالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

17- اللحم المجمد Frozen Meat

- أن تكون اللحمة المجمدة صالحة للاستخدام البشري الناتجة عن الحيوانات المذبوحة وهي التي تم تبریدها مبدئياً ثم تجميدتها عند درجة حرارة تتراوح بين (-18°م - 40°م) وحفظها عند درجة حرارة لا تزيد على (- 18 °م).
- أن تكون اللحمة المجمدة ذات مظهر طبيعي وخالية من علامات التلف والفساد والكمادات.
- أن تكون محتفظة بجميع صفاتها وخالية من الترنيخ.

- أن تكون اللحمة المجمدة خالية من الطفيليات التي تسبب ضرراً لصحة المريض (المستهلك).
- ألا يزيد العدد الكلي للبكتيريا عن مليون خلية.
- أن يثبت عدم معاملتها بالهرمونات وتكون مذبوحة على الشريعة الإسلامية.
- أن يكون مصدر اللحمة المجمدة من مناطق خالية من الأوبئة والإشعاعات.
- أن تكون معباء في أغلفة محكمة ومناسبة لا تضر بالصحة ولا تسمح بتلوث اللحوم أو إحداث أي تغير غير مرغوب بها وزن القطعة 3 كيلو.
- أن تكون اللحمة المجمدة معباء من قطع قليلة الدهون وألا تكون من لحم القص أو البطن.
- أن تكون مواد التعبئة أو التغليف محققة الحماية الكاملة لقطع اللحم عن التلوث أثناء التداول ولا تزيد العبوة عن 20 إلى 30 كيلو.
- أن يكون التسلیم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم إحضار صور من نتائج الفحوصات الخاصة بالكمية.
- أن يكون للمورد ثلاجات تجميد مناسبة ورخصة مزاولة مهنة.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص حسب الأصول.

18- بيض الدجاج الطازج

- أن يكون البيض موضوع حديثاً (خلال أسبوع) من دجاج سليم صحيًا والذي يتميز بعدم تغيير خصائصه الطبيعية أو مكوناته ولم يعالج بأي من الطرق المتتبعة في حفظ البيض خلال التبريد.
- أن تكون القشرة نظيفة غير مكسورة أو مشروخة وسليمة التكوين وذات شكل عادي.
- أن تكون خالية من النتوءات والمساحات الخشنة والقاذورات.
- أن يكون ظل المح غير محدد ويعطي لوناً باهتاً ولا تظهر به نموات جنينية.
- أن يكون المح ذا استدارة بسيطة تجعله محتفظاً بمكانه في مركز البيضة.
- أن يكون خالياً من أية كتل زلالية ويكون الزلال ثابتًا واضحًا وتخمين القوام.
- أن تكون البيضة عند كسرها رائقة، خالية من الروائح الغريبة وذات طعم وزلال متجانس ومتماساك يعطي 72 وحدة أو أكثر عند درجة حرارة 20°C.
- أن تكون ذات مسح مستدير متجانس اللون ولا يختلط اللون بالزلال وخال من العيوب ويكون معامل المسح -42.
- أن يكون البيض نظيفاً أو يغسل قبل التعبئه بماء يحتوي على مادة مطهرة عديمة الرائحة وغير ملونة مثل الكلور ثم ينشف بواسطة مراوح.
- أن يفرز البيض قبل تعبئته لاستبعاد البيض غير سليم والمشروخ والمحتوى على عيوب داخلية.

- أن يوضع البيض المصنف في أطباق كرتونية معدة خصيصاً للبيض وفي أطباق يحتوي كل منها على 30 بيضة بحيث تكون النهاية المدببة إلى أسفل والنهاية العريضة إلى أعلى.
- أن تكون الأطباق نظيفة متنية لا تنقل للبيض أية رواح غير مرغوبة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب الموصفات الفلسطينية.
- أن يكون وزن طبق البيض 2 كيلو وألا تزيد نسبة بقايا المبيدات في البيض على الحد المسموح به.
- أن يتم فحص عينات مقدمة من المتقدمين للصنف للحكم عليها من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول

19-الزعتر:

الزعتر المخلوط هو ناتج خلط أوراق الزعتر مع مزيج من المواد الغذائية والمواد المكسبة للطعم والنكهة المسماحة 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 الممتاز يجب ألا يقل نسبة الزعتر عن 40% والسماق عن 6% والسمسم عن 40%. والزعتر درجة أولى يجب ألا تقل نسبة الزعتر عن 30% والسمسم عن 30% والسماق عن 30%.
6. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 10% ولا تزيد نسبة حمض الستريك عن 1%.
7. ويجب ألا تزيد نسبة الملح عن 4% والمواد الغربية عن 2% من وزن المنتج.
8. يجب أن يخلو المنتج من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.

20-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 ويرقاتها 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 المتفسخة والحبات المتضررة بالحشرات والسوس عن 6%.

5. يجب ألا تزيد حبات التمر المحمضة والمتعلقة (تبعد عنها هيقات 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 الخماائر الأذموفيليّة عن 100 / جرام، والعفن عن 100/ جرام والاشيرشياكوليّ عن 3/ جرام.

21-العدس الحب والعدس منزوع القشرة:

1. مطابقة بطاقة البيان لشروط الصحية الخاصة وكذلك سلامة التغليف
2. أن يخلو من الرائحة الغريبة وأن تكون الحبوب لطيفة وناضجة وسليمة وأن يكون متجانس من حيث اللون والحجم والصنف
3. أن يخلو من الإصابة بالحشرات والسوس.

4. أن يكون مطابقاً للشروط الخاصة بالصنف في المواصفة الفلسطينية رقم (218 - 1998) وفقاً للآتي:

أ) لا تزيد نسبة الرطوبة عن 16% للعدس الحب ولا عن 14% بالنسبة للعدس منزوع القشرة (المجروش)

ب) البذور خطيرة العيوب وهي التي تأثرت فلقاتها بالإصابة بالأفات أو التي بها آثار عفن لا تزيد عن 1%

ج) البذور طفيفة العيوب وهي التي لم تصل إلى مرحلة التطور الطبيعي أو التي تلوثت قشرتها بشكل كلي بدون تأثير والفلفلة أو التي تجعدت قشرتها بشكل واضح أو الحبوب المكسورة لا تزيد عن 3%

22-الدجاج المجمد وصدر الدجاج المجمد:

لحوم الدجاج المجمد: هي الأجزاء الصالحة للاستخدام البشري والناتج عن ذبح إناث وذكور طيور الدجاج والتي تم تبریدها ثم تجميدها عند درجة حرارة (-18°-40° م) وتم حفظه عند درجة حرارة على الأقل -18 ° م وزن الدجاجة من 1,4-1 كجم، أما بخصوص الصدر المجمد فيجب أن يكون تم إزالة العظام وطبقة الجلد منه. مع مراعاة يكون الدجاج والصدر معيناً في عبوات أو أكياس بلاستيكية صحية جديدة ونظيفة، وأن تكون مادة التغليف شفافة اللون بحيث يمكن رؤية المادة المغلفة بداخله.

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المعايير الفلسطينية رقم 243 الخاصة بالصنف مع سلامة تغليف المنتج.

2. أن يتم التخزين عند درجة حرارة لا تزيد عن 8 ° م تحت الصفر ومدة الصلاحية للاستهلاك لا تزيد عن 12 شهر.

3. أن يتم النقل بوسائل مزودة بثلاجات عند -18 ° م.

4. أن يتم الذبح والتجهيز في مذبح مرخص وأن يتم الفحص قبل الذبح وبعده لإثبات خلوها من الأمراض وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي، وفي حالة البضاعة المستوردة يجب أن يرافق معها شهادة بيطريه ثبت ذلك.
5. أن تكون ذات مظهر طبيعي خالية من علامات التلف والفساد والخدمات وحرق التجميد والقادورات والروائح الكريهة.
6. أن يخلو من إعادة التجميد بعد التطيرية وكذلك من التلوث.
7. أن يتم الذبح وفق الشريعة الإسلامية (حلال) وأن يرافقها شهادة بذلك.
8. أن تتوافق مع متطلبات المعاشرة الفلسطينية رقم 243 الخاصة بالدجاج المحمد من الناحية التركيبية والبيولوجية والميكروبية والتي تشمل الآتي:
 - أ. يجب ألا يزيد السائل المنفصل عن 5% بعد التطيرية.
 - ب. يجب ألا يزيد حامض الثيوباربتيوريك عن 0.9 ملغم مانولهيد/1كغم من العينة.
 - ج. يجب ألا يزيد المواد النيتروجينية الكلية الطيارة عن 20 ملغم/100 غرام.
 - د. الملوثات المعدنية وبقايا العقاقير البيطرية والهرمونات يجب أن تكون وفقاً للمسموح به دولياً.
 - ه. يجب أن تخلو من الطفيلييات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
 - و. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن 5×10^5 خلية / جرام من المادة.
 - ي. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.

مواصفات الفخار

الخصائص الميكروبية للفواكه والخضراوات الطازجة يجب ألا تزيد عن الحدود المذكورة أدناه:

سالمونيلا: Neg.	Neg.: E.coli	بكتيريا الكولييفورم: 10^4
	لستيريا Neg.	كولييفورم أدمي برازي: 10^3

1- البازنجان

- أن تكون ثمار البازنجان طازجة وصحية.
- أن تكون ثمار البازنجان ذات لون أسود وطعم مميز طبيعي.
- أن تكون ثمار البازنجان خالية من العفن والحشرات.
- أن تكون ثمار البازنجان خالية من الأذنة والطين.
- أن تكون ثمار البازنجان خالية من البدور وحجمها كبير.
- أن تكون ثمار البازنجان خالية من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن تكون ثمار البازنجان خالية من الإصابات الفطرية.
- أن يكون البازنجان شاحب اللون مشوه.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيمائية عن الحدود المسموح بها دولياً.
- أن يكون معيناً في عبوات مصنوعة من الخشب أو البلاستيك.
- أن يكون البازنجان خالي من الزوائد الغير طبيعية.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون وزن العبوة من 10-15 كيلو.

2- بازيلاء مجمرة

- أن تكون البازيلاء متجهة نظيفة كاملة النضج ومطابقة للمواصفة الفلسطينية رقم 339 أن تكون حبيبات غير جافة.
- أن تكون البازيلاء متجانسة في اللون وخالي من المواد الغربية والطعم والروائح الغربية وخالي من الحشرات والإصابات الحشرية والفطرية.
- أن يكون ذو نكهة مميزة مع الأخذ بالاعتبار نكهة المواد الأخرى المضافة والبهارات.
- ألا تزيد نسبة المواد الصلبة غير الذائبة في الكحول على 23% نسبة مؤوية وزنية.
- -تصنيف بذور البازيلاء حسب الحجم من نفس الصنف الواحد ويسمح بنسبة لا تتجاوز 20% بالعدد أو الوزن من الدرجات الحجمية الأخرى.
- أن تكون حدود متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيمائية في البازيلاء في الحدود المسموح بها دولياً الذي لا يسبب ضرراً للمستهلك.

- أن تكون خصائصها الميكروبية في الحدود التالية:
- العدد الاجمالي للبكتيريا T.P.C حد أدنى ثلاثة عينات 10^5 /جم فقط عينة واحدة حتى 10^6 /جم؛
- بكتيريا الكولييفورم النموذجي *E. coli* حد أدنى ثلاثة عينات لا يزيد عن 10/جم فقط عينة واحدة حتى 10^2 /جم.
- أن تكون البازيلا خالية من الأترية والطين.
- أن تكون غير شاحبة اللون ومكسورة ومشوهه.
- أن تعبأ في عبوات صحية مصنوعة من الكرتون أو البلاستيك.
- أن تكون وزن العبوة الصافي هو مضاعفات الكيلو جرام حتى 15 كيلو.
- أن يكون تسلیم الكمیة حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

3-بصل

- أن يكون البصل سليم ومناسب.
- أن يكون البصل جاف وخالي من الطين والأترية والمواد الغريبة.
- أن يكون خالي من أوراق النبات والأجزاء الزائدة.
- أن يكون ذو طعم طبيعي ومميز.
- أن يكون البصل خالي من العفن والحشرات والديدان.
- أن يكون البصل خالي من الميكروبات المرضية والإصابات الفطرية.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً.
- ألا يكون البصل شاحب اللون مشوه.
- أن يكون معيناً في صناديق مصنوعة من الخشب أو البلاستيك نظيفة وصحية.
- ألا يقل قطر الثمرة عن 5 سم.
- أن يتم تسلیم الكمیة حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون لثمار البصل قشرة خارجية تحميه من التلف.
- أن يكون وزن الكيلو جرام ما بين 6 إلى 8 حبات.
- أن يكون حبات البصل متجانسة ومتتشابهه في الحجم.

4-بطاطا

- أن تكون ثمار البطاطا طازجة وصحية.
- أن تكون ثمار البطاطا ذات لون أبيض وطعم طبيعي.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من العفن والتلخيم والحشرات.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من السوس.

- ألا يزيد وزن القشرة الخارجية لثمرة البطاطا عن 1%.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من الأتربة والطين.
- أن تكون خالية من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من الإصابات الفطرية.
- أن تكون ثمار البطاطا غير شاحبة اللون مشوهة.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً.
- أن تكون البطاطا معبأة في عبوات مصنوعة من البلاستيك أو الخشب صحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من الزوائد.
- أن تكون قطر ثمرة البطاطا من 6 سم وطول حبة البطاطا 8 سم.
- أن يكون وزن الكيلو الواحد من 5 إلى 7 حبات.

5-بقدونس

- أن يكون البقدونس طازج ونظيف كامل الخضر غير مدبل ولونه اخضر طبيعي.
- أن يكون ذو لون وطعم طبيعي مميز.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً.
- أن يكون البقدونس خالي من الميكروبات المرضية.
- أن يكون البقدونس خالي من العفن والإصابات الفطرية.
- أن يكون البقدونس خالي من الأتربة والطين والحشائش.
- أن يكون البقدونس خالي من العيوب الظاهرة ومن الجذور والسيقان الطويلة.
- أن يكون حجم ورقة البقدونس مناسبة.
- أن يعأ البقدونس من أكياس من البلاستيك سعة الكيس 2 كيلو جرام.
- أن يحفظ في أكياس سليمة وصحية.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

6-بندورة

- أن تكون ثمار البندورة طازجة مكتملة النضج.
- أن يكون للمنتج طعم ورائحة طبيعية ذات حبيبات متماسكة وجامدة.
- أن تكون ثمار البندورة خالية من الطعم المر أو أي طعم غير مقبول.
- أن تكون ثمار البندورة خالية من العفن والإصابات الحشرية.
- أن تكون ثمار البندورة خالية من الميكروبات المرضية والإصابات الفطرية.

- أن تكون ثمار البندورة خالية من الزوائد مثل الأوراق والسيقان.
- أن تكون ثمار البندورة خالية من الأترية والطين.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية في ثمار البندورة عن الحدود المسموح بها دولياً.
- أن تكون ثمار البندورة معبأة في صناديق مصنوعة من البلاستيك أو الكرتون أو الخشب صحية.
- ألا يقل قطر ثمرة البندورة عن 5 سم.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب.
- أن تكون غالبية ثمار البندورة ذات وزن من 90-125 جرام.
- أن تكون عدد حبات البندورة في الكيلو جرام من 8 إلى 11 حبة.

7-الثوم

- أن يكون الثوم سليم وصحي.
- أن يكون ذو لون ومظهر مميز طبيعي.
- أن يكون الثوم خالي من العفن والحشرات.
- أن يكون الثوم خالي من الأترية والطين.
- أن تكون حبة الثوم جافة وحجمها كبير.
- أن يكون الثوم خالي من الميكروبات المرضية والإصابات الفطرية.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الثوم.
- أن يكون الثوم معباً في عبوات نظيفة وصحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 1-2 كيلو.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن تكون حبات الثوم مماثلة وغير فارغة.

8-جرادة خضراء

- يجب أن يكون الجرادة كامل الخضر نظيف طازج وخالي من الحشائش.
- يجب أن يكون حجم ورقة الجرادة مناسبة.
- يجب أن تحفظ في أكياس سليمة وصحية.
- يجب أن تكون منزوعة الجذور.
- يجب أن يعطي اللون الطبيعي والطعم الطبيعي المميز للجرادة.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الجرادة.

- يجب أن يكون خالي من الميكروبات المرضية.

- يجب أن يكون الجرادة خالية من العفن والإصابات الفطرية.

- يجب أن يكون الجرادة خالية من الأتربة والطين.

- أن يكون التسلیم حسب الطلب.

9-جزر أصفر

- يجب أن يكون الجزر سليم وصالح للاستخدام الآدمي.

- أن يكون الجزر ذو طعم طبيعي ومميز.

- أن يكون الجزر خالي من العفن والحشرات والديدان.

- أن يكون الجزر خالي من الميكروبات المريضة.

- أن يكون الجزر خالي من الإصابات الفطرية.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الجزر.

- ألا يكون شاحب اللون أو مشوه.

- أن يكون الجزر خالي من الطين والرمال والمواد الغربية.

- أن يكون الجزر معيناً في عبوات مصنوعة من البلاستيك نظيفة وصحية.

- أن يكون وزن العبوة الصافي من 10-15 كيلو جرام.

- ألا يقل طول ثمرة الجزر عن 12 سم.

- أن يكون الجزر خالي من الزوائد.

- أن يكون تسلیم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

- أن يكون وزن الكيلو جرام من 5 إلى 7 حبات.

10-خيار

- أن يكون الخيار طازج وسلام ذو شكل طبيعي ولون طبيعي.

- أن يكون ثمار الخيار غير ذابل أو متغير اللون أو غير مكتمل النضج.

- أن يكون ثمار الخيار خالية من المواد الغربية.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الخيار.

- أن يكون الخيار خالي من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.

- أن يكون الخيار خالي من الجروح والرضوض.

- أن يكون الخيار خالي من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون ثمار الخيار نظيفة خالية من الأوساخ والغبار والأترية.
- أن يكون الخيار معيناً في عبوات مصنوعة من الكرتون أو الخشب صحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن يكون ثمار الخيار خالي من الزوائد.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- ألا يقل طول ثمرة الخيار عن 12 سم.
- أن يكون الكيلو جرام من 9-12 حبة.
- أن يكون معدل وزن الحبة الواحدة من 85 إلى 110 جرام.

11- ذرة مجمدة

- أن تكون الذرة مثلاجة نظيفة كاملة النضج.
- أن تكون الذرة ذات لون طبيعي وحجمها مناسب وتعطي الطعم المطلوب.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الذرة.
- أن تكون الذرة خالية من الميكروبات الممرضة.
- أن تكون الذرة خالية من الإصابات الحشرية.
- أن تكون الذرة خالية من الإصابات الفطرية.
- أن تكون الذرة خالية من الأترية والطين.
- أن تكون حبيبات الذرة بداخلها غير جافة.
- أن تكون غير شاحبة اللون ومكسورة ومشوهه.
- أن تعبأ في عبوات صحية مصنوعة البلاستيك.
- أن تكون وزن العبوة 1 كيلو.
- أن تكون الذرة خالية من الزوائد.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن تكون حبات الذرة مكتملة النمو والعدد.

12- فلفل أخضر

- أن يكون الفلفل طازج وسلامي وصحي.
- أن يكون الفلفل ذو رائحة ونكهة طازجة وحريف.
- أن يكون الفلفل خالي من الميكروبات المرضية والإصابات الفطرية.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الفلفل.

- أن يكون الفلفل خالي من العفن والإصابات الحشرية.

- أن يكون الفلفل خالي من الطين والأترية.

- أن يكون الفلفل لونه أخضر طبيعياً.

- أن يكون الفلفل معيناً في صناديق صحية.

- أن يكون التسلیم حسب الطلب.

- ألا يقل ثمرة الفلفل عن 3 سم ولا تزيد عن 6 سم.

13-فلفل رومي

- أن يكون الفلفل الرومي طازج وسلامي صحي.

- أن يكون الفلفل الرومي ذو رائحة ونكهة خاصة.

- أن يكون الفلفل الرومي ذو لون أخضر طبيعي.

- أن يكون الفلفل الرومي خالي من الميكروبات المرضية.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الفلفل الرومي.

- أن يكون خالياً من العفن والإصابات الحشرية.

- أن يكون الفلفل الرومي خالي من الطين والأترية.

- أن يكون الفلفل الرومي معيناً في صناديق صحية ونظيفة.

- أن يكون تسلیم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

- أن يكون الفلفل الرومي خالي من الزوائد.

- أن يكون وزن الكيلو جرام الواحد من بين 9 إلى 12 ثمرة.

14-كرنب

- أن يكون الكرنب طازج وسلامي صحي.

- أن يكون الكرنب خالي من الزوائد.

- أن يكون الكرنب لون وشكل طبيعي.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً في الكرنب.

- أن يكون خالياً من العفن والإصابات الحشرية.

- أن يكون الكرنب غير شاحب اللون أو مشوه.

- أن يكون الكرنب خالي من الإصابات الفطرية.

- أن يكون الكرنب خالي من الأتربة والغبار.
- أن يكون معبأً في عبوات صحية مناسبة.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون متوسط وزن الكرنب الواحد ما بين 2-4 كجم.

15-كوسا

- أن تكون الكوسا طازجة وصحية غير مذبلة.
- أن تكون الكوسا خالية من الزوائد الغير مناسبة.
- أن تكون الكوسا خالية من التلف والفساد.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في الكوسا.
- أن تكون الكوسا خالية من العفن والإصابات الحشرية.
- أن تكون الكوسا خالية من الأتربة والطين.
- أن تكون الكوسا خالية من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن تكون الكوسا خالية من الإصابات الفطرية.
- أن تكون الكوسا غير شاحبة اللون أو مشوهه.
- أن تكون الكوسا معبأة في صناديق مصنوعة من الخشب أو الكرتون لا تغير من صفاتها.
- أن تكون الكوسا معبأة في صناديق سعة 10-15 كيلو جرام.
- ألا يقل طول حبة الكوسا عن 10 سم وقطرها لا يزيد عن 4 سم.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

16-ليمون

- أن يكون الليمون من ثمار سلیمة مكتملة النضج ذات اللون الأصفر الطبيعي للليمون.
- أن يكون الليمون ذو طعم مميز وخالي من العيوب.
- أن يكون الليمون خالي من التلف والفساد.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في الليمون.
- أن تكون ثمار الليمون منتظمة الشكل ومتجانسة.
- ألا يقل قطر الثمرة عن 6 سم وأن تكون الثمار خالية من التشوه والتجميد.
- ألا تتجاوز قدره 4% من حيث الشكل والنضج و2% من حيث العيوب الظاهرة.
- أن تكون خالية من الإصابة الناتجة عن الحشرات أو البكتيريا أو الفطريات أو الفيروسات أو التخمرات أو الإصابات المرضية نتيجة عوامل الجو المختلفة.
- أن تكون ثمار الليمون خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- أن تكون ثمار الليمون معبأة في صناديق خشبية أو كرتونية سلیمة وصحية.

- أن يكون وزن الصندوق الصافي من 10-15 كيلو جرام.

- أن تكون خالية من الزوائد (السيقان والأوراق الغير مناسبة).

- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

17-كرنب أحمر

- أن يكون الكرنب طازج وسلامي صحي.

- أن يكون الكرنب خالي من الزوائد.

- أن يكون الكرنب لون وشكل طبيعي.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيمائية عن الحدود المسموح بها دولياً في الكرنب.

- أن يكون الكرنب خالي من العفن والإصابات الحشرية.

- أن يكون الكرنب غير شاحب اللون أو مشوهه.

- أن يكون خالي من الإصابات بالفطريات.

- أن يكون خالي الكرنب من الطين والأترية.

- أن يكون الكرنب مناسب من حيث الحجم وتكون الثمرة من 2 - 3 كيلو جرام.

- أن يكون الكرنب معبأ في صناديق بلاستيكية نظيفة.

- أن يتم التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

18-نعنع

- أن يكون النعنع مجفف ونظيف كامل الخضر ومطحون ولونه اخضر طبيعي.

- أن يكون ذو لون وطعم طبيعي مميز.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيمائية عن الحدود المسموح بها دولياً في النعنع.

- أن يكون النعنع خالي من الميكروبات المرضية.

- أن يكون النعنع خالي من العفن والإصابات الفطرية.

- أن يكون النعنع خالي من الأترية والطين والخشائش.

- أن يكون النعنع خالي من العيوب الظاهرة ومن الجذور والسيقان الطويلة.

- أن يكون حجم ورقة النعنع مناسبة.

- أن يعبأ النعنع من أكياس من البلاستيك سعة الكيس 1 كيلو جرام.

- أن يحفظ في أكياس سليمة وصحية.

- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

مواصفات الفاكهة

1-تفاح

- أن يتم التوريد حسب الموسم (خريف - شتاء - ربيع)
- أن تكون الثمرة تامة النضج طازجة غير ذابلة وباللون المعروف للصنف.
- أن تكون الثمار خالية من الحشرات أو أثارها ومن الجروح والعطب وجود البقع البينية الناجمة عن حرائق الشمس واستعمال المبيدات.
- أن تكون الثمار منتظمة الشكل متجانسة في الصناديق.
- ألا تتجاوز قدره 5% من حيث الشكل واللون والنضج والتعدد.
- ألا تتجاوز قدره 2% من حيث العيوب الظاهرة والجروح القشرية والعطب وجود البقع البينية.
- أن تكون خالية من الإصابة الناتجة عن الحشرات أو البكتيريا أو الفطريات أو الفيروسات أو التخمرات أو الإصابات المرضية نتيجة عوامل الجو المختلفة.
- أن تكون الثمار نظيفة خالية من الأوساخ والغبار والأترية.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيمائية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار التفاح.
- أن تكون الثمار معباة في صناديق خشبية أو كرتونية سلية وصحية.
- أن يكون وزن الصندوق الصافي من 12-15 كيلو.
- أن يكون غير شاحب اللون أو مشوه.
- أن تكون خالية من الزوائد (السيقان والأوراق الغير مناسبة).
- أن يكون وزن الحبة الواحدة من 125-165 جرام.
- أن يكون وزن الكيلو جرام 6-8 حبات.

2-موز

- ان يتم التوريد حسب الموسم (صيف - خريف - ربيع)
- أن يكون الموز طازج وسليم.
- أن يكون الموز خالي من الزوائد الغير مناسبة.
- أن يكون خالي من التلف والفساد.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيمائية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الموز.
- أن يكون الموز خالي من العفن والإصابات الحشرية.
- أن يكون خالي من الأترية والطين.

- أن يكون خالي من الميكروبات المرضية والإصابات الفطرية.
- أن يكون الموز غير شاحب اللون أو مشوه أو غير متماسك.
- أن يكون الموز معيناً في عبوات من الكرتون نظيفة وصحية.
- أن يكون الموز معيناً في عبوات صافي العبوة من 10-15 كيلو جرام.
- ألا يقل طول ثمرة الموز عن 15 سم.
- أن يكون تسلیم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

3-خوخ

- ان يتم التوريد حسب الموسم (صيف)
- أن تكون ثمار الخوخ ذات طعم حلو المذاق.
- أن تكون للثمار طعم واللون والرائحة الخاصة بالخوخ.
- أن يخلو المنتج من علامات التلف والفساد.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.
- ألا تزيد متبيقات المبيدات الحشرية والممواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الخوخ.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرضوض.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأذريعة.
- أن تكون خالية من الزوائد (السيقان والأوراق وغيرها).
- ألا يقل قطر الثمرة عن 5 سم وأن تكون خالية من التشوه.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 5% من حيث الشكل واللون والنضج.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 2% من حيث العيوب الظاهرة والجروح القشرية والعطاب وجود البق.
- أن يعبأ المنتج في صناديق خشبية أو كرتونية صحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 15-20 كيلو.
- أن تكون غير شاحبة اللون أو مشوهه.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون وزن الحبة ما بين 70 الي 80 جرام.
- أن يكون الكيلو الواحد يتراوح من 12 الي 15 حبة.

4-أجاص

- أن يتم التوريد حسب الموسم (ربيع)
- أن تكون الثمار ذات طعم حلو المذاق.
- أن تكون ثمار الأجاص خالية من المواد الغريبة.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الأجاص.
- أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرطاد.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- أن تكون الثمار خالية من الزوائد.

5-سنتروزا

- أن يتم التوريد حسب الموسم (خريف)
- أن تكون الثمار ذات طعم حلو المذاق.
- أن تكون ثمار السنتروزا خالية من المواد الغريبة.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار السنتروزا.
- أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرطاد.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- أن تكون الثمار خالية من الزوائد.
- ألا يقل قطر الثمرة عن 4 سم وأن تكون خالية من التشوه.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 5% من حيث الشكل واللون والنضج.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 2% من حيث العيوب الظاهرة والجروح والعتاب والبقع.
- أن تعبأ الثمار في صناديق خشبية أو كرتونية صحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 15-20 كيلو.
- أن تكون غير شاحبة اللون أو مشوهة.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

- أن يكون وزن الحبة الواحدة من 40 إلى 50 جرام.
- أن يكون وزن الكيلو الواحد يتراوح ما بين 20 إلى 25 حبة.

6-برتقال

- أن يتم التوريد حسب الموسم (شتاءً)
- أن تكون الثمار طازجة غير ذابلة أو مبتهلة كاملة النضج.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار البرتقال.
- أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرطاد.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأذيرية.
- أن تكون الثمار خالية من الزوائد (السيقان والأوراق).
- ألا يقل قطر الثمرة عن 8 سم وأن تكون خالية من البقع السوداء.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 5% من حيث الشكل واللون والنضج والتعدد.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 2% من حيث العيوب الظاهرة والجروح القشرية والعطبو وجود البقع.
- أن تعبأ الثمار في صناديق خشبية أو كرتونية صحية وسليمة.
- أن يكون وزن العبوة الصافي 15-20 كيلو جرام.
- أن تكون غير شاحبة اللون أو مشوهه.
- أن يكون التسليم حسب الطلب على نفقة المورد.

7-كلمنتينا

- أن يتم التوريد حسب الموسم (شتاءً)
- أن تكون الثمرة ذات طعم حلو المذاق.
- أن تكون الثمرة خالية من الحشرات أو آثارها من الجروح والعطبو البقع.
- أن تكون الثمار منتظمة الشكل متGANSAة.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الكلمنتينا.
 - أن تكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.
 - أن تكون الثمار خالية من الجروح والرطوش.
 - أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
 - أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأترية.
 - أن تكون الثمار خالية من الزوائد (السيقان والأوراق).
 - ألا يقل قطر الثمرة عن 6 سم وأن تكون خالية من التشوه.
 - أن يكون التجاوز المسموح به قدر 5% من حيث الشكل واللون والنضج.
 - أن يكون التجاوز المسموح به قدر 2% من حيث العيوب الظاهرة والجروح القشرية والعطب وجود البقع.
 - أن تعبأ الثمار في صناديق خشبية أو كرتونية صحية سليمة.
 - أن يكون وزن العبوة الصافي من 15-20 كيلو جرام.
 - أن تكون غير شاحبة اللون أو مشوهه.
 - أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
 - أن يكون وزن الحبة من 140 إلى 160 غرام.
 - أن يكون وزن الكيلو يتراوح من 7 إلى 9 حبات.
- 8-شمام**
- أن يتم التوريد حسب الموسم (صيف)
 - أن يكون الشمام طازج مكتمل النضج.
 - أن يكون الشمام خالي من الطين والأترية.
 - أن يكون الشمام حلو المذاق ولونه من الداخل أحضر.
 - أن يكون الشمام خالي من الحشرات والم المواد الغربية.
 - أن يكون الشمام خالي من الطعم المر أو أية رائحة غير مناسبة.
 - أن يكون الشمام خالي من الميكروبيات المرضية الضارة.
 - أن يكون الشمام خالي من الإصابات الفطرية.
 - ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الشمام.
 - أن يكون وزن الشمام الواحدة منها الواحدة 1 كيلو.

- أن يكون الشمام معيناً في عبوات مصنوعة من الكرتون.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

9-عنب

- أن تكون ثمار العناب ذات طعم حلو المذاق.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والممواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار العناب.
- أن تكون ثمار العناب خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرطاد.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأترية.
- أن تكون الثمار خالية من الزوائد (السيقان والأوراق).
- ألا يقل قطر الثمرة عن 1.5 سم وأن تكون الثمار خالية من التشوه والتجعيد.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 5% من حيث الشكل واللون والنضج.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 2% من حيث العيوب الظاهرة والجروح القشرية والعطب وجود البقع.
- أن تعبأ الثمار في صناديق بلاستيكية أو كرتونية صحية وسليمة.
- أن يكون الوزن الصافي للعبوة من 3-5 كيلو.
- أن تكون ثمار العناب غير شاحبة.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

10-بطيخ

- أن يكون البطيخ طازج مكتمل النضج.
- أن يكون البطيخ خالي من الطين والأترية.
- أن يكون البطيخ حلو المذاق ولونه أحمر.
- أن يكون البطيخ خالي من الحشرات والممواد الغريبة.
- أن يكون البطيخ خالي من الطعم المر أو أية رائحة غير مناسبة.
- أن يكون البطيخ خالي من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن يكون البطيخ خالي من الإصابات الفطرية.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار البطيخ.
- أن يكون وزن البطيخة الواحدة 5 كيلو.
- أن يكون البطيخ معيناً في عبوات مصنوعة من الكرتون.
- أن يكون التسلیم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

11-جوافة

- أن تكون ثمار الجوافة طازجة مكتملة النضج.
- أن تكون ثمار الجوافة ذات طعم ورائحة مميزة.
- أن تكون ثمار الجوافة خالية من علامات الفساد والتلف
- أن تكون ثمار الجوافة خالية من الحشرات والم المواد الغربية وأي ملوثات أخرى.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والم المواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الجوافة.
- أن تكون ثمار الجوافة منتظمة الشكل ومتجانسة.
- أن تكون ثمار الجوافة خالية من التشوه.
- ألا تتجاوز قدره 4% من حيث الشكل و 2% من حيث العيوب الظاهرة.
- أن تكون خالية من الإصابة الناتجة عن الحشرات أو البكتيريا أو الفطريات أو الفيروسات أو التخمرات أو الإصابات المرضية نتيجة عوامل الجو.
- أن تكون الجوافة خالية من الزوائد.
- أن تكون ثمار الجوافة خالية من الأذرية والأوساخ.
- أن تكون الجوافة معيناً في صناديق مصنوعة من الخشب أو البلاستيك سليمة وصحية.
- أن يكون وزن الصندوق الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن يكون تسلیم الكمیة حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- ان يكون معدل وزن الحبة ما بين 125 - 160 جرام





جدول الوجبات اليومية للمريض (الصحة النفسية)

2019/51

وجبة العشاء						وجبة الغداء						وجبة الإفطار					
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف
3	جم	خبز	70	جم	جبنة بيضاء	--	--	--	140	جم	صدر دجاج بالخضار	3	عدد	خبز	125	جم	فشدة حامضية
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	300	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص
30	جم	بسكويت	1	عدد	زعتر	1	عدد	خبز				40	جم	تمر	1	عدد	زعتر
140	جم	خضار	2	عدد	معجنات	--	--	--	120	جم	شاورما	2	عدد	خبز	70	جم	جبنة بيضاء
--	--	--	1	كوب	لبن مخيف	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطة طحينة	1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض
--	--	--	1	عدد	حلوة	3	عدد	خبز	60	جم	بطاطس مقلية	70	جم	خضار	1	عدد	زعتر
140	جم	خضار	2	عدد	معجنات	150	جم	سلطة	1	ربع	دجاج	3	عدد	خبز	70	جم	حمص
--	--	--	1	كوب	لبن مخيف	--	جم	فاكهه	300	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون	70	جم	لبنة
--	--	--	1	عدد	حلوة	--	--	--	--	--	--	70	جم	خضار	1	عدد	حلوة
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	150	جم	سلطة	120	جم	فخذ مسحب	2	عدد	خبز	125	جم	فشدة حامضية
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	300	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض
140	جم	خضار	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز				40	جم	تمر	1	عدد	زعتر
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	--	--	--	140	جم	صدر دجاج بالخضار	3	عدد	خبز	70	جم	جبنة بيضاء
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	300	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص
140	جم	خضار	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز				70	جم	خضار	1	عدد	حلوة
3	عدد	خبز	125	جم	فشدة حامضية	--	--	--	120	جم	شاورما	3	عدد	خبز	70	جم	لبنة
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطة طحينة	1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض
140	جم	خضار	1	عدد	زعتر	3	عدد	خبز	60	جم	بطاطس مقلية	70	جم	خضار	1	عدد	زعتر
3	عدد	خبز	125	جم	فشدة حامضية	150	جم	سلطة	1	ربع	دجاج	2	عدد	خبز	70	جم	جبنة بيضاء
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	300	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض
140	جم	خضار	1	عدد	زعتر	--	--	--	--	--	--	40	جم	تمر	1	عدد	حلوة



جدول الوجبات اليومية للموظفين
2019/51

وجبة العشاء					وجبة الغداء					وجبة الإفطار				
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف
3	جم	خبز	70	جم	جبنة بيضاء	--	--	--	140	جم	صدر دجاج بالخضار	3	عدد	خبز
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	200	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون
30	جم	بسكويت	1	عدد	زعتر	1	عدد	خبز				40	جم	تمر
--	--	معجنات	2	عدد	--	--	--	120	جم	شاورما	2	عدد	خبز	
--	--	لبن مخيف	1	كوب	كوب	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطنة طحينة	1	عدد	زيت زيتون
--	--	حلوة	1	عدد	--	3	عدد	خبز	60	جم	بطاطس مقلية	70	جم	خضار
--	--	معجنات	2	عدد	--	150	جم	سلطة	1	ربع	دجاج	3	عدد	خبز
--	--	لبن مخيف	1	كوب	كوب	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون
--	--	حلوة	1	عدد	--	--	--	--	--	--	--	70	جم	خضار
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	150	جم	سلطة	120	جم	فخذ مسحب	2	عدد	خبز
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	200	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون
30	جم	بسكويت	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز				40	جم	تمر
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	--	--	--	140	جم	صدر دجاج بالخضار	3	عدد	خبز
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	200	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون
30	جم	بسكويت	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز				70	جم	خضار
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	--	--	--	120	جم	شاورما	3	عدد	خبز
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطنة طحينة	1	عدد	زيت زيتون
30	جم	بسكويت	1	عدد	زعتر	3	عدد	خبز	60	جم	بطاطس مقلية	70	جم	خضار
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	150	جم	سلطة	1	ربع	دجاج	2	عدد	خبز
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	1	عدد	زيت زيتون
30	جم	بسكويت	1	عدد	زعتر	--	--	--	--	--	--	40	جم	تمر



جدول الوجبات اليومية (وجبة وقائية)

2019/51

تقديم الوجبة الساعية العاشرة والنصف صباحاً					
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف
130	جم	خضار	125	جم	فتشدة حامضية
3	عدد	خبز	1	عدد	زعتر
--	جم	فاكهه	1	عدد	بيض
1	عدد	زيتريتون	40	جم	تمر
--	جم	فاكهه	2	عدد	معجنات
--	--	--	1	كوب	لبن مخيض
--	--	--	40	جم	تمر
130	جم	خضار	125	جم	فتشدة حامضية
3	عدد	خبز	1	عدد	زعتر
--	جم	فاكهه	1	عدد	بيض
1	عدد	زيتريتون	40	جم	تمر
150	جم	سلطنة	120	جم	فخذ مسحب
--	جم	فاكهه	200	جم	رز
1	عدد	خبز	--	--	--
40	جم	مخال مشكل	--	--	--
--	جم	فاكهه	2	عدد	معجنات
--	--	--	1	كوب	لبن مخيض
--	--	--	40	جم	تمر
3	عدد	خبز	120	جم	شاورما
--	جم	فاكهه	20	جم	سلطنة طحينة
40	جم	مخال مشكل	60	جم	بطاطس مقليه
130	جم	خضار	125	جم	فتشدة حامضية
3	عدد	خبز	1	عدد	زعتر
--	جم	فاكهه	1	عدد	بيض
1	عدد	زيتريتون	40	جم	تمر



جدول الوجبات اليومية للموظفين خلال شهر رمضان 2019/51

وجبة السحور						وجبة الإفطار						نوع
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	
3	جم	خبز	70	جم	جبنة بيضاء	40	جم	تمر	140	جم	صدر دجاج بالخضار	النوع
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	
1	عدد	حلوة طحينة	1	عدد	زعتر	1	عدد	خبز	--	--	--	
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	40	جم	تمر	120	جم	شاورما	النوع
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطنة طحينة	
1	عدد	حلوة طحينة	70	جم	لبنة	3	عدد	خبز	80	جم	بطاطس مقلية	
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	40	جم	تمر	1	ربع	دجاج	النوع
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	
1	عدد	حلوة طحينة	1	عدد	زعتر	--	--	--	150	جم	سلطنة	
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	40	جم	تمر	120	جم	فخذ مسحب	النوع
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	
1	عدد	حلوة طحينة	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز	150	جم	سلطنة	
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	40	جم	تمر	140	جم	صدر دجاج بالخضار	النوع
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	
1	عدد	حلوة طحينة	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز	--	--	--	
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	40	جم	تمر	120	جم	شاورما	النوع
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطنة طحينة	
1	عدد	حلوة طحينة	1	عدد	زعتر	3	عدد	خبز	80	جم	بطاطس مقلية	
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	40	جم	تمر	1	ربع	دجاج	النوع
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	250	جم	رز	
1	عدد	حلوة طحينة	1	عدد	زعتر	--	--	--	150	جم	سلطنة	

ملحق توضيحي خاص بالجداول الغذائية

2019/51

وزن كميات الطعام الوارد في الجداول جاهزة للتقديم.

الالتزام بتغطية جميع أصناف الوجبات مع تغليف الأصناف الغذائية التي تقدم عادة بشكل مستقل.

مرفق معلقة بلاستيك داخل كيس نايلون في وجبة الغداء وأخرى مع صنف القشدة الحامضية في الافطار والعشاء او السحور.

فصل المكون الساخن عن البارد في وجبه الغداء.

تعباً وجبات الغداء وافطار الصائم والوجبات الوقائية الساخنة بعبوات مصنعة من ورق الألمنيوم بغطاء كرتوني محكم.

تعباً وجبات الافطار والعشاء وسحور الصائم والوجبات الوقائية الباردة بعبوات مصنعة من الكلك (PS) ومغلفة بنایلون تغليف طعام.

الدجاج: {مشوي، دجاج بالخضار، مسخن دجاج الخ مع التنوع ما بين الوصفات.

الفاكهة: على ألا يتكرر الصنف أكثر من ثلاثة مرات في الأسبوع الواحد ولا تكون متالية، مرافق ملحق لوزن كل صنف.

وزن الخبز حسب تعليمات وزارة الاقتصاد الوطني. على أن يصرف خبز عادي وخبز بُر للموظفين.

زيت الطهي المستخدم زيت ذره أو عباد الشمس، على أن يستخدم لمرة واحدة فقط، ولا يتم استخدامه لفلي لأكثر من صنف من الطعام.

يقدم مع كل وجبه الغداء وافطار صائم للموظفين مخلل لا يقل عن 40 جم (خيار + جزر + فلفل أصفر + لفت).

يقدم مع كل وجبه عشاء وسحور للموظفين خضار لا يقل عن 140 جم (خيار + طماطم).

الحلوة الطحينية مغلفة المصدر وزن العبوة 30 جم.

الزعتر مغلف المصدر وزن العبوة 10 جم.

مكونات الزعتر (40% زعتر بري+40% سمسم محمص + 6% سماق مطحون + 6% قمح + 6% كزبرة+ 2% ملح).

زيت الزيتون مغلف المصدر وزن صافي 15 جم.

المعجنات المستخدمة عبارة عن كرواسون أو بوريكس محسو بـ(زعتر + جبنة صفراء + جبنة بيضاء + شوكولاتة) فقط.

صدر الدجاج يورد للمطبخ طازج ومشفى بدون ع祿مة الغضروف والزوائد الطرفية المربوطة بالجناح.

يطبخ جميع انواع الرز بالمرق المعد داخل المطبخ، ويمنع استخدام محسنات الطعام الصناعية مثل (جلوتومات احادي الصوديوم).

المنكهات المستخدمة هي (حبان، ورق غار، قرنفل، قرفه) وتستخدم على شكل حبوب غير مطحونة داخل شاش شبكي، وعدم اضافة أي محسنات طعام صناعية لمرق اللحوم المعدة.

صنف قشدة الحليب الحامضية: لا يقل نسبة الدسم عن 12%， ومصنعة من حليب بقري طازج.

صنف لبن مخيض: لا يقل نسبة الدسم عن 1.5%， ومصنعة من حليب بقري طازج. على ألا يقل الحجم عن 170 مل.

مكون الشاورما من صدر وفخذ دجاج بنسبة 1:1. ويضاف معها 20 جم شرائح من (بصل + الملفوف)

نسبة القول للحمص لصنف المسبيحة هي (1:1). مع عدم الخلط عند التعبئة.

صنف صدر دجاج بالخضار يتكون من (100 جم صدر دجاج + 40 جم خضار)

جميع أوعي الطبخ يجب ان تكون مصنوعة من الستانلس ستيل وليس من الالمنيوم أو التيفال.

المعجنات

الصنف	الوزن (لا يقل عن)	ملاحظات
جبنة بيضاء	120 جم	كرواسون أو بوريكس
جبنة صفراء	120 جم	كرواسون أو بوريكس
زعتر	140 جم	منقوشة أو كرواسون
شوكولاتة	160 جم	كرواسون



مكونات السلطة وتوزيعها على مدار الأسبوع للمرضى فقط.

اليوم	السلطة	المكونات
السبت	طحينة	طحينة بيضاء *ليمون *ملح
الأحد	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده *جزر *فلفل رومي *ليمون
الاثنين	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده *جزر *فلفل رومي *ليمون
الثلاثاء	طحينة	طحينة بيضاء *ليمون *ملح
الأربعاء	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده *جزر *فلفل رومي *ليمون
الخميس	طحينة	طحينة بيضاء *ليمون *ملح
الجمعة	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده *جزر *فلفل رومي *ليمون

• يجب تقطيع المكونات بالأحجام المناسبة.



أوزان الفاكهة

الصنف	م	الوزن الأدنى بالجرام	عدد الثمرات	ملاحظات
تفاح	1	140	1	مغلف
موز	2	140	1	غير مغلف
خوخ	3	100	1	مغلف
أجاص (كمثري)	4	100	1	مغلف
سنتروزا	5	100	2-1	مغلف
برتقال	6	280	1	غير مغلف
كلمنتينا	7	100	1	غير مغلف
عنب	9	140	عنقود متوسط الحجم	مغلف
جوافة	10	140	1	مغلف
مشمش	11	90	3-2	مغلف
بلح أصفر	12	80	-	مغلف



متوسط الأعداد اليومية

المجموع	موظف	الصحة النفسية	الوجبة
35	0	35	الافطار
410	375	35	الغذاء
445	410	35	العشاء



الرقم	البيان	الوحدة	سعر الوحدة (بالشيكل)
-------	--------	--------	----------------------

1	الإفطار	وجبة	
---	---------	------	--

2	الغداء	وجبة	
---	--------	------	--

3	العشاء	وجبة	
---	--------	------	--



إقرار والتزام

أقر أنا الموقع أدناه -- هوية رقم -----

- بصفتي ممثلاً عن شركة -----

بالتالي:-

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 51/2019 من شروط عامة وخاصة ومواصفات وألتزم التزاماً قانونياً بتلك الشروط والمواصفات .
 2. كما ألتزم بأن يبقى العرض المقدم مني ساري المفعول ولا يجوز لي الرجوع عنه لمدة عام ميلادي من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.
 3. وكذلك ألتزم بتقديم الخدمة المحالة على بموجب العطاء المذكور أعلاه والذي يتم طلبه من وزارة الشئون الاجتماعية خلال ثلاثة أيام من إصدار أمر التوريد الخطي على أن تكون الخدمة الموردة من قبل 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