



## دولة فلسطين

وزارة المالية-الإدارة العامة للوزم العامة

لجنة العطاءات المركزية

**عطاء رقم 2019/51**

تعلم وزارة المالية / لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء إعداد وتقديم وجبات الطعام في مستشفيات محافظات غزة والشمال لصالح وزارة الصحة، تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة ووثائق العطاء. فعلى الشركات المؤهلة والقادرة على اعداد وتقديم وجبات الطعام وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدارة العامة للوزم العامة- تل الهوا - بجوار محطة فارس للبتروك خلال أوقات الدوام الرسمي من أجل الحصول على كراسة المواصفات ووثائق العطاء مقابل دفع مبلغ (300) شيكل غير مستردة تورء إلى خزينة وزارة المالية.

آخر موعد لقبول عروض الأسعار بالظرف المختوم في صندوق العطاءات بالإدارة العامة للوزم/ وزارة المالية في غزة هو الساعة الحادية عشر من ظهر يوم الثلاثاء الموافق 20/08/2019م وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتعهدين في نفس الزمان والمكان.

الإدارة العامة للوزم العامة

ملاحظة:

1. أجرة الإعلان في الصحف على من يرسو عليه العطاء.
2. يجب إرفاق كفالة 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 شهور 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. الإدارة العامة للوزم غير مسئولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.
6. حضور الجلسة التمهيدية الخاصة بالعطاء يوم الاحد الموافق 18 / 08 / 2019م الساعة العاشرة صباحا في دائرة المشتريات وزارة الصحة
7. للاطلاع على كراسة العطاء مراجعة موقع وزارة المالية [www.mof.gov.ps](http://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 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.
3. تكتب أسعار العطاء بالشيكل على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحريم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتنزيل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.
4. يعد المتعهد 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.
5. يقدم المتعهد عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في مغلف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء إعداد وتقديم وجبات الطعام إعداد وتقديم وجبات الطعام في مستشفيات غزة والشمال لصالح وزارة الصحة رقم 2019/51م ، 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.
6. يودع العرض من قبل المتعهد في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوزام 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 وضمائنات 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 للوزارم على أن يكون ساري المفعول طيلة فترة العقد، ويعاد تأمين حسن التنفيذ إلى المتعهد بعد تنفيذ كافة الالتزامات المترتبة عليه بموجب طلب خطي تقدمه الدائرة المستفيدة(وزارة الصحة) للإدارة العامة للوزارم بالإفراج عن التأمين

3. يلتزم من يرسو عليه العطاء بإيداع مبلغ نقدي لدى إدارة مجمع الشفاء الطبي بقيمة (شيك 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 بتقديم 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 وتقييمها:****1- لجنة فتح المظاريف:**

يشكل مدير عام اللوزارم 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: -  
أ- إثبات عدد المظاريف في محضر فتح المظاريف وكل عطاء يفتح مظهره يضع رئيس اللجنة عليه وعلى مظهره رقماً مسلسلأ 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 تأمين دخول العطاء المقدم من كل متعهد وذلك بحضور المتعهدين 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 المتعهد بعرضه بمواصفات وشروط دعوة العطاء.
  - ت- يؤخذ بعين الاعتبار كفاءة المتعهد من الناحيتين المالية والفنية ومقدرته 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 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 مميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات (يجب احضار عينات) ذات الجودة العالية، ثم المناقص المقيم بفلسطين بصورة دائمة، ثم صاحب السمعة الحسنة والأفضل فندقياً.
  - د- يجب احضار عينات لجميع المواد المستخدمة مثل الكلكل - الاجبان -الالبان .....الخ (يجب ارفاق جدول بالأصناف المستخدمة)

**خامساً: 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. 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.
3. لا يحق للمتعهد 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.
4. يلتزم المتعهد بتسليم اللوازم وفقاً للمواصفات والشروط المتفق عليها والواردة في قرار الإحالة وكذلك العينات المعتمدة والمذكورة فيه.

### الشروط الخاصة

1. يجب الالتزام بالموصفات المذكورة في كراسة العطاء وأي تغيير بالموصفات يجب توضيحه في عرض الشركة.
2. السعر المقدم بالشيكول شامل قيمة الضريبة المضافة وشامل النقل والتخليص الجمركي والتحميل والتوصيل والتنزيل وأجرة العمال وأية رسوم أخرى.
3. أن يكون المتقدمين لهذه المناقصة من المشتغلين المرخصين المسجلين للالتزامات الضريبية.
4. مدة العقد هي سنة ميلادية تبدأ من 2019/09/01 وحتى 2020/08/31م.
5. لوزارة المالية الحق في إلغاء المناقصة كاملة لاعتبارات خاصة بوزارة المالية ولا يحق للمشاركين في الاعتراض على ذلك كما ولها الحق في زيادة مدة العقد أو إنقاصها بواقع 30% من إجمالي قيمة العقد.
6. إرفاق دراسة فنية للعطاء من قبل المتقدمين ويكون مختوماً من قبل الشركة موضعاً فيه هيكلية 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 والموافق 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 متناسب 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 وتفهمها جيداً.
10. ستعقد جلسة تمهيدية ما قبل فتح المناقصة في يوم الأحد الموافق 2019/08/18م في تمام الساعة العاشرة صباحاً في دائرة المشتريات - وزارة الصحة.
11. يلتزم المتعهد بإعداد وتقديم وجبات غذائية للموظفين بمجمع الشفاء الطبي وباقي مستشفيات غزة (م الدرة - م النصر للأطفال - م الرنتيسي - م الطب النفسي - م العيون - م الإندونيسي - م بيت حانون) حسب المواصفات المطلوبة في كراسة الشروط وجدول الوجبات والكميات.
12. يلتزم المتعهد بإعداد وجبات الطعام بمطبخ مجمع الشفاء الطبي بعد استكمال كامل المعدات اللازمة لإعداد الوجبات وتقديمها وعليه يجب معاينة المطبخ من قبل المشاركين في العطاء لتحديد الاحتياجات الإضافية لتجهيز المطبخ.
13. يلتزم المتعهد 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 شهريا (حسب تسعيرة البلدية) بعد قراءة العدادات من قبل ادارة 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 أي من المتقدمين للموقع وظرف العمل به.

17. يلتزم المتعهد بأن تكون كافة عناصره العاملة بالموقع مؤهلين في مجال العمل ويتمتعون بالنظافة الشخصية ونظافة الهندام وممن يتمتعون بالسمعة الطيبة والسيرة الحسنة ولم يسبق أن أدينوا في قضايا جنائية أو أخلاقية بما يمس سمعتهم، ويوثق ذلك بشهادة حسن سير وسلوك من الجهات المختصة علماً بأنه يحق لوزارة الصحة استبعاد أي 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 (السارية 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 لأي من العاملين العمل دون عمل الفحوصات المطلوبة ويجب اثبات ذلك بشهادة خلو امراض 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 ثلاث مرات على الأقل خلال السنة.

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

- المسؤولية المدنية والجنائية في حال تسبب أي من منسوبيه بضرر مادي أو معنوي لممتلكات وزارة الصحة أو مستخدميها أو مرضاها.
20. يلتزم المتعهد بتشغيل مضيفين في أقسام الرجال ومضيفات في أقسام النساء بالموقع على أن يخضع لدورة تدريبية من قبل الوزارة ومن ثم لعملية تقييم قبل اعتماد المضيفين والمضيفات للقيام بمهام توزيع الوجبات على أن يكون مقبول الهيئة وأن تتراوح اعمارهم من (20-40) 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 (حريم ورجال) بأن يتم توفير مضيف ومضيفة في نفس القسم لتوزيع الوجبات على النزلاء فيه.
21. يلتزم المتعهد بتشغيل طاهي مؤهل وحاصل على دبلوم إدارة 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 أمين مخزن مؤهل وحاصل على شهادة متوسطة في المحاسبة أو إدارة المخازن كحد ادني.
24. يلتزم المتعهد بتشغيل موظف تعبئه 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 مسئولة 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 مواقع 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 والزي الخاص بهم وليس القفازات 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 المرافق الواقعة ضمن نطاق العقد.
31. يلتزم المتعهد بجميع أعمال 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 تحميله كافة التبعات القانونية والمالية المترتبة على ذلك.
35. يلتزم من يرسو عليه العطاء بإعادة تأهيل وصيانة تروليّات نقل الطعام بالشكل اللائق لتقديم الخدمة بما لا يؤثر على جوده الوجبة وإضافة تروليّات 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 المصروفة والموردة من وإلى مخزن الاغذية التابع للشركة من خلال ترصيده بشكل يومي في كرت الصنف وذلك من خلال أمين المخزن المتفرغ لهذا العمل خصيصا وبالتنسيق مع لجنة المتابعة في المكان.
3. المواد الغذائية التي تحضر منها الوجبات الجاهزة يجب أن تنطبق 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 يوماً باستثناء الخضار والفواكه التي تؤمن عند الطلب على ضوء لائحة الوجبات الأسبوعية والخبز يؤمن مرتين يومياً 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 بوحدة للتبريد.
8. عدم استخدام أي من المواد التموينية من قبل المتعهد في عملية إعداد الوجبات إلا بعد الرجوع للجنة المتابعة والموافقة 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 الثلث 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 ممنوع 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 عال يعرض العاملين للخطر.
3. يجب أن يتم وضع كل صنف على حدة ومفصول عن غيره من الأصناف.

4. يجب أن يتم حفظ المواد ذات الرائحة النفاذة 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 والموجودة في مطبخ مجمع الشفاء الطبي على أن يقوم المتعهد بعقد جلسة تحضيرية مع لجنة متابعة الطعام في المكان وإدارة الموقع للاتفاق 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 (الحل - المغارف - الطواجن - الخ)
4. يلتزم المتعهد بتوفير الواح تقطيع مصنوعة من العظم ذات ألوان متعددة حسب الآتي:

لون لوح التقطيع	الإستخدام
الأحمر	للحوم الحمراء
الأصفر	للدواجن
الأخضر	للخضار والفواكه
الأبيض	للأجبان ومشتقات الحليب.

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 والتقسير 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 - الأكياس) 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 صحيا وان 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 منعا لانزلاق الوجبة ووضعها في تروليات توزيع مغلقة ومناسبة صحيا حسب الشروط والمواصفات المتفق عليها.

#### • التزامات المورد في التوزيع والتقديم:

1. يتم إعداد الطعام وتغليف الوجبات في مطبخ مجمع الشفاء حسب الكشف المعدة مسبقا من قبل إدارات المستشفيات المذكورة اعلاه بما يوضح نوع الوجبة.
2. يلتزم جميع العاملين في المطبخ بعدم ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل بدون لبس (القفايزات) لمرة واحدة واستخدام أدوات غرف مناسبة وصحية.
3. يلتزم جميع موظفي التعبئة والمضيفين بلبس القفايزات اثناء 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:

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

❖ 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 بجميع فضلات الطعام الناتجة عن عملية التحضير والطبخ وجمعها في أكياس قوية ووضعها في حاويات بلاستيكية مغلقة وترحيلها مباشرة خارج المطبخ أولاً بأول بطريقة سليمة 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 بمتبقيات الوجبات داخل المطبخ، وعليه إعداد الوجبات وفقاً للكشوفات والمخططات الخاصة بجداول المستشفى بصورة دورية يوميا 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.

#### سادسا: 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 ممثل 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 تخضع 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 عشوائياً 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 المرفوضة من قبل لجنة المتابعة.**

- أ- تؤمن لجنة المتابعة في المستشفى إعاشة 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 وتحمله كافة التبعات القانونية والتعويضات المالية عن تلك الأضرار.

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

ت- في حال فساد أيّاً 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 البدائل 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 ودون 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 الشؤون 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 وتحمل 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 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.

#### 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 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 للخرينة 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 مسئولاً تجاه الوزارة عن كراسة الشروط في العطاء المذكور.

### نموذج رقم (1)

#### خاص بمواصفات العاملين والنزى المطلوب

##### أولاً: المضيفين:

- 1- بنطلون بني داكن قماش.
- 2- قميص بني طويل قماش يوضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرى الأمامية.
- 4- حذاء لون بني بدون رباط.

##### ثانياً: المضيفات:

- 1- بالطول لون بني قماش يوضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرى الأمامية.
- 2- شالة رأس بلون بيج فاتح.
- 3- بندانة رأس بلون بني.

##### ثالثاً: العاملين داخل المطبخ:

- 1- بنطلون أسود قماش.
- 2- قميص أسود مقلّم بالأحمر له زرين في المنتصف موضوع عليه شعار الشركة بالجهة اليسرى الأمامية.
- 3- حذاء أسود مطاطي.
- 4- حجابهايلون تستخدم لمرة واحدة.
- 5- قبعة رأس نايلون تستخدم لمرة واحدة.

##### رابعاً: إدارة الشركة: (مشرف، محاسب، أمين مخزن، سائق... الخ)

صدريري بني موضوع عليه شعار الشركة بالجهة اليسرى الأمامية.

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

تلتزم الشركة بتقديم عينة من الزي المقترح وأخذ الموافقة عليه من قبل ممثل وزارة الصحة.



## المواصفات الفنية للمواد الغذائية المستخدمة للمناقصة

### 1-حلاوة طحينية HalawaTehenia

- يستعمل السكر (السكروز والجلوكوز فقط كمواد سكرية).
- تكون خالية من الزناخة والتعفن والفطريات والمواد والروائح الغريبة.
- تكون الحلاوة 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 المائلة مثل النشا والدقيق والتلك.
- تكون المكسرات المضافة خالية تماما من الشوائب والقشور الصلبة.
- يجوز إضافة مواد مكسبه 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 زرنخ 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 الحلاوة 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 الغريبة 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 أجزائها 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 الثلث 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 وخالياً من الرواسب والعكارة.
- 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 20 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 التت ك 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 أغطية محكمة.
- أن يكون مذكور على عبوات الزيت بخط واضح البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون حديث التعبئة وفي الثلث الأول من مدة الصلاحية (يجب أن يكون الزيت إنتاج أحدث 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 (الناجمة 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 غي 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 الجلوسريد، ليستين، لاكتيلات الصوديوم في الطحينة المثبتة)، مواد رائحة وطعم.
- لا يزيد ألياف من المادة الجافة الخالية من الدهن عن 9%.
- الخصائص الميكروبية:
- أ. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن  $10 \times 5^4$  خلية / جرام؛
- ب. بكتيريا ستافاوريوس *Staph. Aureus* حتى 100 / جرام؛
- ت. بكتيريا الكوليفورم Coliform أقل حتى 100 / جرام؛
- 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 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 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 برقس.
- 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 (Brix 8) 4.3 حد أقصى.
- أن يكون عصير البندورة خالي من الأصباغ والسكريات.
- ألا تزيد عدد المستعمرات المصابة بالعفن كنسبة مئوية من كافة المستعمرات المفحوصة عن 40%.
- أن يكون عصير البندورة حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث 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 التسليم 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 الغريبة الغير نباتية مثل الغبار والرمال 1% بالوزن.
- ألا يزيد عدد البكتيريا الكلي على  $166 \times 1$  خلية/ غم ستافيلوكوكس وأوريوس عن  $104 \times 1$  خلية/ غم خالية من بكتيريا السالمونيلا في 25 غم.
- ألا يزيد عدد بكتيريا كوليفورم عن  $103 \times 1$  خلية/ غم ولا يزيد عدد الفطريات عن  $104 \times 1$  خلية / غم.
- أن تكون رائحة الفلفل الأسود طازجة وحريقة.
- 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 منحل 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 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 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 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.

- 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 صحياً ونظيفاً خالي من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.
- أن يكون الفول المجروش متجانس اللون والحجم وخالية من السوس.
- يسمح بأن يكون محتوى الرطوبة أقل من 2% عما هو محدد في مواصفة الفول الحب.
- أن تكون البذور الخطيرة العيوب حد أقصى 1%.
- أن يكون الفول المجروش خالياً من الشوائب مثل الحصى وغيرها.
- 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 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 الأتربة 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  $106 \times 1$  خلية/غم وستافيلوكوكس وأوريبوس عن 104 خلية/غم وخالي من بكتيريا السالمونيلا.
- ألا يزيد عدد الخمائر والفطر عن 100 خلية/غم.
- أن يكون الكركم المطحون معبأ في عبوات محكمة الإغلاق نظيفة وسليمة 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 يتألف أساساً من مركب كلوريد الصوديوم ويتم الحصول عليه من مصادر طبيعية.
- أن يكون ملح الطعام ذو لون ابيض نظيف وطعم ملحي خالي من المرارة وأي طعم غريب.
- أن يكون ملح الطعام خالياً من العيوب الظاهرية كالكتل الجيرية والرمل والحصى وغيرها.
- أن يكون ملح الطعام جاف الملمس سهل الانسياب ناعم.
- أن يعطي المحلول المائي للمنتج تركيز 15% وزناً.
- أن يكون مضاف إليه اليود بحيث 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- الجبنة البيضاء

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

- أن تكون الجبنة خالية من التزنخ ومرارة الطعم 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 الانتفاخ 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 التتاك تستخدم مرة واحدة مطلية بمواد لا تتأثر بالمحاليل الملحية.
- أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع 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 الزبدة 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 و مواد غريبة.
- أن يكون اللبن من مصنع مرخص ومصحوب بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن يكون معبأ في عبوات مصنوعة من البلاستيك تستعمل لمرة واحدة صحية مغطا بغطاء مغلق من الألومنيوم.



- 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 للصنف 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 بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

### 15-لبنة

- 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 ومغلقة 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 بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة

## 16-الدجاج (الفرخ)

- أن يكون الدجاج صالح للاستخدام البشري والنتاج 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 معبأ 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 مجمدة 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 مذبح صحي وثلاجات تجميد ورخصة مزاولة مهنة.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- إرفاق شهادة من مذبح مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

## 17-اللحم المجمد Frozen Meat

- أن تكون اللحم المجمدة صالحة للاستخدام البشري والنتاج عن الحيوانات المذبوحة وهي التي تم تبريدها مبدئياً ثم تجميدها عند درجة حرارة تتراوح بين (-18م - 40 م) وحفظها عند درجة حرارة لا تزيد على (- 18 م).
- أن تكون اللحم المجمدة ذات مظهر طبيعي وخالية من علامات التلف والفساد والكدمات.
- أن تكون محتفظة بجميع صفاتها وخالية من التزنيخ.

- 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 معبأة في أغلفة محكمة ومناسبة لا تضر بالصحة ولا تسمح بتلوث اللحوم أو إحداث أي تغيير غير مرغوب بها ووزن القطعة 3 كيلو.
- أن تكون اللحمة المجمدة معبأة 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 التسليم 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 صحياً والذي يتميز بعدم تغيير خصائصه الطبيعية أو مكوناته ولم يعالج بأي من الطرق المتبعة 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 ثابتاً وواضحاً وتخمين القوام.
- أن تكون البيضة عند كسرها رائقة، خالية من الروائح الغريبة وذات طعم وزلال متجانس ومتماسك يعطي 72 وحدة أو أكثر عند درجة حرارة 20°م.
- 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 التعبئة 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 المحدبة إلى أسفل والنهاية العريضة إلى أعلى.
- أن تكون الأطباق نظيفة متينة لا تتقل للبيض أية روائح غير مرغوبة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات 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-الزعر:

- الزعر المخلوط هو ناتج خلط أوراق الزعر 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 للزعر وأن يخلو من أي مطعم أو رائحة أو نكهة غريبة.
  4. يجب أن يخلو المنتج من الحشرات الحية والميتة وأجزائها وأطوارها.
  5. نوعية الزعر: الدرجة الممتاز يجب ألا يقل نسبة الزعر عن 40% والسماق عن 6% والسهم عن 40%. والزعر درجة أولى يجب ألا تقل نسبة الزعر 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.

### 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 وبيضها ويرقاتها وأن يكون متماثلاً ما أمكن في اللون والحجم والشكل.
3. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 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 المحمضة 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 الأزموفيلية عن 100 / جرام، والعفن عن 100/جرام والايشيرشياكولاي 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 بالآفات 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 تأثر والفلة 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 والنتاج عن ذبح إناث وذكور طيور الدجاج والتي تم تبريده ثم تجميدها عند درجة حرارة (-18°م:-40°م) وتم حفظه عند درجة حرارة على الأقل -18°م ووزن الدجاجة من 1-1,4 كجم، أما بخصوص الصدر المجمد فيجب أن يكون تم إزالة العظام وطبقة الجلد منه. مع مراعاة يكون الدجاج والصدر معبأ 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 المواصفة 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 وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي، وفي حالة البضاعة المستوردة يجب أن يرفق معها شهادة بيطرية تثبت ذلك.
5. أن تكون ذات مظهر طبيعي خالية من علامات التلف والفساد والكدمات وحروق التجميد والقاذورات والروائح الكريهة.
6. أن يخلو من إعادة التجميد بعد التطرية وكذلك من التلوث.
7. أن يتم الذبح وفق الشريعة الإسلامية (حلال) وأن يرافقها شهادة بذلك.
8. أن تتوافق مع متطلبات المواصفة الفلسطينية رقم 243 الخاصة بالدجاج المجمد من الناحية التركيبية والبيولوجية والميكروبية والتي تشمل الآتي:
  - أ. يجب ألا يزيد السائل المنفصل عن 5% بعد التطرية.
  - ب. يجب ألا يزيد حامض الثيوباريتيوريك عن 0.9 ملغم مانولدهيد/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.
  - هـ. يجب أن تخلو من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
  - و. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن  $10 \times 5^5$  خلية/جرام من المادة.
  - ي. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.

## مواصفات الخضار

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

بكتيريا الكوليفورم: $10^4$	Neg.: E.coli	سالمونيلا: Neg
كوليفورم أدمي برازي: $10^3$	ليستريا Neg.	

### 1-الباذنجان

- أن تكون ثمار الباذنجان طازجة وصحية.
- أن تكون ثمار الباذنجان ذات لون أسود وطعم مميز طبيعي.
- أن تكون ثمار الباذنجان خالية من العفن والحشرات.
- أن تكون ثمار الباذنجان خالية من الأتربة والطين.
- أن تكون ثمار الباذنجان خالية من البذور وحجمها كبير.
- أن تكون ثمار الباذنجان خالية من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن تكون ثمار الباذنجان خالية من الإصابات الفطرية.
- أن يكون الباذنجان شاحب اللون مشوه.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً.
- أن يكون معبأ في عبوات مصنوعة من الخشب أو البلاستيك.
- أن يكون الباذنجان خالي من الزوائد الغير طبيعية.
- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون وزن العبوة من 10-15 كيلو.

### 2-بازيلاء مجمدة

- أن تكون البازيلاء مثلجه نظيفة كاملة النضج ومطابقة للمواصفة الفلسطينية رقم 339 أن تكون حبيبات غير جافة.
- أن تكون البازيلاء متجانسة في اللون وخالي من المواد الغريبة والطعم والروائح الغريبة وخالي من الحشرات والإصابات الحشرية والفطريات.
- 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 مئوية وزنيه.
- 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 والمواد الكيماوية 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<sup>5</sup>/جم فقط عينة واحدة حتى 10<sup>6</sup>/جم؛
- بكتيريا الكوليفورم النموذجي E. coli حد أدنى ثلاثة عينات لا يزيد عن 10/جم فقط عينة واحدة حتى 10<sup>2</sup>/جم.
- أن تكون البازيلا خالية من الأتربة والطين.
- أن تكون غير شاحبة اللون ومكسورة ومشوهة.
- أن تعبأ في عبوات صحية مصنوعة من الكرتون أو البلاستيك.
- أن تكون وزن العبوة الصافي هو مضاعفات الكيلو جرام حتى 15 كيلو.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

### 3-بصل

- أن يكون البصل سليم ومناسب.
- أن يكون البصل جاف وخالي من الطين والأتربة 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 معبأ في صناديق مصنوعة من الخشب أو البلاستيك نظيفة وصحية.
- ألا يقل قطر الثمرة عن 5 سم.
- أن يتم تسليم الكمية 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 ومتشابهة 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 والتجخيم 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 والمواد 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 التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من الزوائد.
- أن تكون قطر ثمرة البطاطا من 6سم وطول حبة البطاطا 8سم.
- 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 والمواد 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 يعبأ البقدونس من أكياس من البلاستيك سعة الكيس 2 كيلو جرام.
- أن يحفظ في أكياس سليمة وصحية.
- أن يكون التسليم 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 الأتربة 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 5سم.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن يكون التسليم 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 الأتربة 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 معبأ في عبوات نظيفة وصحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 1-2 كيلو.
- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن تكون حبات الثوم ممثلة 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 الجرامة.
- يجب أن يكون خالي من الميكروبات المرضية.
- يجب أن يكون الجرامة خالية من العفن والإصابات الفطرية.
- يجب أن يكون الجرامة خالية من الأتربة والطين.
- أن يكون التسليم 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 المرضية.
- 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 الغريبة.
- أن يكون الجزر معبأ 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 تسليم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون وزن الكيلو جرام من 5 إلى 7 حبات.

#### 10-خيار

- أن يكون الخيار طازج وسليم وذو شكل طبيعي ولون طبيعي.
- أن يكون ثمار الخيار غير ذابل أو متغير اللون أو غير مكتمل النضج.
- أن يكون ثمار الخيار خالية من المواد الغريبة.
- 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 والأتربة.
- أن يكون الخيار معبأ 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 12سم.
- 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 مثلجة 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 الأتربة والطين.
- أن تكون حبيبات الذرة بداخلها غير جافة.
- أن تكون غير شاحبة اللون ومكسورة ومشوهة.
- 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 وسليم 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 والأتربة.
- أن يكون الفلفل لونه أخضر طبيعياً.
- أن يكون الفلفل معبأ في صناديق صحية.
- أن يكون التسليم حسب الطلب.
- ألا يقل ثمرة الفلفل عن 3 سم ولا تزيد عن 6 سم.

### 13- فلفل رومي

- أن يكون الفلفل الرومي طازج وسليم 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 والأتربة.
- أن يكون الفلفل الرومي معبأ في صناديق صحية ونظيفة.
- أن يكون تسليم 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 وسليم 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 خالي 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 معبأ في عبوات صحية مناسبة.
- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون متوسط وزن الكرنب الواحد ما بين 2-4 كجم.

#### 15-كوسا

- أن تكون الكوسا طازجة وصحية غير مذبلّة.
- أن تكون الكوسا خالية من الزوائد الغير مناسبة.
- أن تكون الكوسا خالية من التلف والفساد.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد 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 مشوهة.
- 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 التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

#### 16-ليمون

- أن يكون الليمون من ثمار سليمة مكتملة النضج وذات 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 والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في الليمون.
- أن تكون ثمار الليمون منتظمة الشكل ومتجانسة.
- ألا يقل قطر الثمرة عن 6سم وأن تكون الثمار خالية من التشوه والتجعيد.
- ألا تتجاوز قدره 4% من حيث الشكل والنضج و2% من حيث العيوب الظاهرية.
- 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 سليمة وصحية.

- أن يكون وزن الصندوق الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن تكون خالية من الزوائد (السيقان والأوراق الغير مناسبة).
- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

#### 17-كرنب أحمر

- أن يكون الكرنب طازج وسليم صحي.
- أن يكون الكرنب خالي من الزوائد.
- أن يكون الكرنب لون وشكل طبيعي.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في الكرنب.
- أن يكون الكرنب خالي من العفن والإصابات الحشرية.
- أن يكون الكرنب غير شاحب اللون أو مشوهة.
- أن يكون خالي من الإصابات بالفطريات.
- أن يكون خالي الكرنب من الطين والأتربة.
- أن يكون الكرنب مناسب من حيث الحجم وتكون الثمرة من 2 -3 كيلو جرام.
- أن يكون الكرنب معبأ في صناديق بلاستيكية نظيفة.
- أن يتم التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

#### 18-ننع

- أن يكون الننع مجفف ونظيف كامل الخضر ومطحون ولونه اخضر طبيعي.
- أن يكون ذو لون وطعم طبيعي مميز.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في الننع.
- أن يكون الننع خالي من الميكروبات المرضية.
- أن يكون الننع خالي من العفن والإصابات الفطرية.
- أن يكون الننع خالي من الأتربة والطين والحشائش.
- أن يكون الننع خالي من العيوب الظاهرة ومن الجذور والسيقان الطويلة.
- أن يكون حجم ورقة الننع مناسبة.
- أن يعبأ الننع من أكياس من البلاستيك سعة الكيس 1 كيلو جرام.
- أن يحفظ في أكياس سليمة وصحية.
- أن يكون التسليم 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 ووجود البقع البينية الناجمة عن حروق الشمس واستعمال المبيدات.
- أن تكون الثمار منتظمة الشكل متجانسة في الصناديق.
- ألا تتجاوز قدره 5% من حيث الشكل واللون والنضج والتجعد.
- ألا تتجاوز قدره 2% من حيث العيوب الظاهرية والجروح القشرية والعطب ووجود 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 والأتربة.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار التفاح.
- أن تكون الثمار معبأة في صناديق خشبية أو كرتونية سليمة 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

- أن 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 والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الموز.
- أن يكون الموز خالي من العفن والإصابات الحشرية.
- أن يكون خالي من الأتربة والطين.



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

### 3-خوخ

- أن 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 متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الخوخ.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرضوض.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- أن تكون خالية من الزوائد (السيقان والأوراق وغيرها).
- ألا يقل قطر الثمرة عن 5سم 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 الظاهرية والجروح القشرية والعطب ووجود البقع.
- أن يعبأ المنتج في صناديق خشبية أو كرتونية صحية.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 15-20 كيلو.
- أن تكون غير شاحبة اللون أو مشوهة.
- أن يكون التسليم 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 والرضوض.
- 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 والرضوض.
- 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 4سم 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 الظاهرية والجروح والعطب 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 التسليم 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 مبنلة 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 والرضوض.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- أن تكون الثمار خالية من الزوائد (السيقان والأوراق).
- ألا يقل قطر الثمرة عن 8سم وأن تكون خالية من البقع السوداء.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 5% من حيث الشكل واللون والنضج والتجعد.
- أن يكون التجاوز المسموح به قدر 2% من حيث العيوب الظاهرية والجروح القشرية والعطب ووجود 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 مشوهة.
- 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 والعطب والبقع.
- أن تكون الثمار منتظمة الشكل متجانسة.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.

- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد 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 والرضوض.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- 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 الظاهرية والجروح القشرية والعطب ووجود 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 مشوهة.
- أن يكون التسليم 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 والأتربة.
- أن يكون الشمام حلو المذاق ولونه من الداخل أخضر.
- أن يكون الشمام خالي من الحشرات والمواد الغريبة.
- أن يكون الشمام خالي من الطعم المر أو أية رائحة غير مناسبة.
- أن يكون الشمام خالي من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن يكون الشمام خالي من الإصابات الفطرية.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار الشمام.
- أن يكون وزن الشمام الواحدة منها الواحدة 1 كيلو.

- أن يكون الشمام معبأ في عبوات مصنوعة من الكرتون.
- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

#### 9-عنب

- أن تكون ثمار العنب ذات طعم حلو المذاق.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار العنب.
- أن تكون ثمار العنب خالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية أو المرضية.
- أن تكون الثمار خالية من الجروح والرضوض.
- أن تكون الثمار خالية من أي رائحة أو طعم غريب.
- أن تكون الثمار خالية من الأوساخ والغبار والأتربة.
- 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 الظاهرية والجروح القشرية والعطب ووجود البقع.
- أن تعبأ الثمار في صناديق بلاستيكية أو كرتونية صحية وسليمة.
- أن يكون الوزن الصافي للعبوة من 3-5 كيلو.
- أن تكون ثمار العنب غير شاحبة.
- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.

#### 10-بطيخ

- أن يكون البطيخ طازج مكتمل النضج.
- أن يكون البطيخ خالي من الطين والأتربة.
- أن يكون البطيخ حلو المذاق ولونه أحمر.
- أن يكون البطيخ خالي من الحشرات والمواد 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 والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في ثمار البطيخ.
- أن يكون وزن البطيخة الواحدة 5 كيلو.
- أن يكون البطيخ معبأ في عبوات مصنوعة من الكرتون.
- أن يكون التسليم 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 والمواد الغريبة وأي ملونات أخرى.
- ألا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد 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 و2% من حيث العيوب الظاهرية.
- 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 الأتربة والأوساخ.
- أن تكون الجوافة معبأة في صناديق مصنوعة من الخشب أو البلاستيك سليمة وصحية.
- أن يكون وزن الصندوق الصافي من 10-15 كيلو جرام.
- أن يكون تسليم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون معدل وزن الحبة ما بين 125 - 160 جرام

مدرسة

جدول الوجبات اليومية للمرضى (الصحة النفسية)  
2019/51

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء					
	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية
السبت	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	3	صدر دجاج بالخضار	جم	140	--	--	--	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	3
	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	300	فاكهه	جم	--	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	عدد	1	تمر	جم	40				خبز	عدد	1	زعتر	عدد	1	بسكويت	جم	30
الأحد	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	عدد	2	شاورما	جم	120	--	--	--	معجنات	عدد	2	خضار	جم	140
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	سلطة طحينة	جم	20	فاكهه	جم	--	لبن مخيض	كوب	1	--	--	--
	زعتر	عدد	1	خضار	جم	70	بطاطس مقلية	جم	60	خبز	عدد	3	حلاوة	عدد	1	--	--	--
الاثنين	حمص	جم	70	خبز	عدد	3	دجاج	ربع	1	سلطة	جم	150	معجنات	عدد	2	خضار	جم	140
	لبنة	جم	70	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	300	فاكهه	جم	--	لبن مخيض	كوب	1	--	--	--
	حلاوة	عدد	1	خضار	جم	70	--	--	--	--	--	--	حلاوة	عدد	1	--	--	--
الثلاثاء	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	2	فخذ مسحب	جم	120	سلطة	جم	150	مسبحة	جم	100	خبز	عدد	3
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	300	فاكهه	جم	--	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	عدد	1	تمر	جم	40				خبز	عدد	1	لبنة	جم	70	خضار	جم	140
الأربعاء	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	عدد	3	صدر دجاج بالخضار	جم	140	--	--	--	مسبحة	جم	100	خبز	عدد	3
	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	300	فاكهه	جم	--	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	عدد	1	خضار	جم	70				خبز	عدد	1	لبنة	جم	70	خضار	جم	140
الخميس	لبنه	جم	70	خبز	عدد	3	شاورما	جم	120	--	--	--	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	3
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	سلطة طحينة	جم	20	فاكهه	جم	--	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	عدد	1	خضار	جم	70	بطاطس مقلية	جم	60	خبز	عدد	3	زعتر	عدد	1	خضار	جم	140
الجمعة	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	عدد	2	دجاج	ربع	1	سلطة	جم	150	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	3
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	300	فاكهه	جم	--	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	عدد	1	تمر	جم	40	--	--	--	--	--	--	زعتر	عدد	1	خضار	جم	140



جدول الوجبات اليومية للموظفين  
2019/51

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء					
	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية	الوصف	الوحدة	الكمية
السبت	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	3	صدر دجاج بالخضار	جم	140	--	--	--	جنبه بيضاء	جم	70	خبز	جم	3
	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	200	فاكهه	جم	--	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	عدد	1	تمر	جم	40				خبز	عدد	1	بسكويت	جم	30			
الأحد	جنبه بيضاء	جم	70	خبز	عدد	2	شاورما	جم	120	--	--	--	معجنات	عدد	2	--	--	--
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	سلطة طحينة	جم	20	فاكهه	جم	--	لبن مخيض	كوب	1	--	--	--
	زعتر	عدد	1	خضار	جم	70	بطاطس مقليه	جم	60	خبز	عدد	3	حلاوة	عدد	1	--	--	--
الاثنين	حمص	جم	70	خبز	عدد	3	دجاج	ربع	1	سلطة	جم	150	معجنات	عدد	2	--	--	--
	لبنة	جم	70	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	250	فاكهه	جم	--	لبن مخيض	كوب	1	--	--	--
	حلاوة	عدد	1	خضار	جم	70	--	--	--	--	--	--	حلاوة	عدد	1	--	--	--
الثلاثاء	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	2	فخذ مسحب	جم	120	سلطة	جم	150	مسبحة	جم	100	خبز	عدد	3
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	200	فاكهه	جم	--	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	عدد	1	تمر	جم	40				خبز	عدد	1	لبنة	جم	70	بسكويت	جم	30
الأربعاء	جنبه بيضاء	جم	70	خبز	عدد	3	صدر دجاج بالخضار	جم	140	--	--	--	مسبحة	جم	100	خبز	عدد	3
	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	200	فاكهه	جم	--	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	عدد	1	خضار	جم	70				خبز	عدد	1	لبنة	جم	70	بسكويت	جم	30
الخميس	لبنه	جم	70	خبز	عدد	3	شاورما	جم	120	--	--	--	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	3
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	سلطة طحينة	جم	20	فاكهه	جم	--	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	عدد	1	خضار	جم	70	بطاطس مقليه	جم	60	خبز	عدد	3	زعتر	عدد	1	بسكويت	جم	30
الجمعة	جنبه بيضاء	جم	70	خبز	عدد	2	دجاج	ربع	1	سلطة	جم	150	قشدة حامضية	جم	125	خبز	عدد	3
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	250	فاكهه	جم	--	حمص	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	عدد	1	تمر	جم	40	--	--	--	--	--	--	زعتر	عدد	1	بسكويت	جم	30

State of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جدول الوجبات اليومية (وجبة وقائية)  
2019/51

تقدم الوجبة الساعة العاشرة والنصف صباحا						اليوم
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	السبت
130	جم	خضار	125	جم	قشدة حامضية	
3	عدد	خبز	1	عدد	زعر	
--	جم	فاكهه	1	عدد	بيض	
1	عدد	زيتريتون	40	جم	تمر	الأحد
--	جم	فاكهه	2	عدد	معجنات	
--	--	--	1	كوب	لبن مخيض	
--	--	--	40	جم	تمر	
130	جم	خضار	125	جم	قشدة حامضية	الاثنين
3	عدد	خبز	1	عدد	زعر	
--	جم	فاكهه	1	عدد	بيض	
1	عدد	زيتريتون	40	جم	تمر	
150	جم	سلطة	120	جم	فخذ مسح	الثلاثاء
--	جم	فاكهه	200	جم	رز	
1	عدد	خبز	--	--	--	
40	جم	مخلل مشكل	--	--	--	
--	جم	فاكهه	2	عدد	معجنات	الأربعاء
--	--	--	1	كوب	لبن مخيض	
--	--	--	40	جم	تمر	
3	عدد	خبز	120	جم	شاورما	
--	جم	فاكهه	20	جم	سلطة طحينه	الخميس
40	جم	مخلل مشكل	60	جم	بطاطس مقلية	
130	جم	خضار	125	جم	قشدة حامضية	
3	عدد	خبز	1	عدد	زعر	الجمعة
--	جم	فاكهه	1	عدد	بيض	
1	عدد	زيتريتون	40	جم	تمر	

State of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جدول الوجبات اليومية (للموظفين) خلال شهر رمضان 2019/51											
وجبة السحور						وجبة الإفطار					
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف
3	جم	خبز	70	جم	جبنه بيضاء	40	جم	تمر	140	جم	صدر دجاج بالخضار
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	250	جم	رز
1	عدد	حلاوة طحينية	1	عدد	زعترا	1	عدد	خبز	--	--	--
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	40	جم	تمر	120	جم	شاورما
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطة طحينية
1	عدد	حلاوة طحينية	70	جم	لبنة	3	عدد	خبز	80	جم	بطاطس مقلية
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	40	جم	تمر	1	ربع	دجاج
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	250	جم	رز
1	عدد	حلاوة طحينية	1	عدد	زعترا	--	--	--	150	جم	سلطة
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	40	جم	تمر	120	جم	فخذ مسحب
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	250	جم	رز
1	عدد	حلاوة طحينية	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز	150	جم	سلطة
3	عدد	خبز	100	جم	مسبحة	40	جم	تمر	140	جم	صدر دجاج بالخضار
1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	--	جم	فاكهه	250	جم	رز
1	عدد	حلاوة طحينية	70	جم	لبنة	1	عدد	خبز	--	--	--
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	40	جم	تمر	120	جم	شاورما
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	20	جم	سلطة طحينية
1	عدد	حلاوة طحينية	1	عدد	زعترا	3	عدد	خبز	80	جم	بطاطس مقلية
3	عدد	خبز	125	جم	قشدة حامضية	40	جم	تمر	1	ربع	دجاج
1	عدد	زيت زيتون	70	جم	حمص	--	جم	فاكهه	250	جم	رز
1	عدد	حلاوة طحينية	1	عدد	زعترا	--	--	--	150	جم	سلطة

## ملحق توضيحي خاص بالجدول 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 معلقه بلاستيك داخل كيس نايلون في وجبة الغداء وأخرى مع صنف القشدة الحامضية في الافطار والعشاء او السحور.

فصل المكون الساخن عن البارد في وجبة الغداء.

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

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

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

الفاكهة: على ألا يتكرر الصنف أكثر من ثلاث مرات في الأسبوع الواحد ولا تكون متتالية، مرفق ملحوظ كل صنف.

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

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

يقدم مع كل وجبة الغداء و افطار صائم للموظفين مخلال لا يقل عن 40 جم (خيار + جزر + فلفل أصفر + لفت).

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

الحلاوة الطحينية مغلفة المصدر وزن العبوة 30جم.

الزعر مغلّف المصدر وزن العبوة 10جم.

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

زيت الزيتون مغلّف المصدر وزن صافي 15جم.

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

صدر الدجاج يورد للمطبخ طازج ومُشْفى بدون عظمة 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 (جبهان، ورق غار، قرنفل، قرفة) 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 20جم شرائح من (بصل + الملفوف)

نسبة الفول للحمص لصنف المسبحة هي (1:1). مع عدم الخلط عند التعبئة.

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

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

### المعجنات

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

State of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

### مكونات السلطة وتوزيعها على مدار الأسبوع للمرضى فقط.

اليوم	السلطة	المكونات
السبت	—	—
الأحد	طحينية	طحينية بيضاء *ليمون * ملح
الاثنين	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقونس * جراهه * جزر * فلفل رومي * ليمون
الثلاثاء	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقونس * جراهه * جزر * فلفل رومي * ليمون
الأربعاء	—	—
الخميس	طحينية	طحينية بيضاء *ليمون * ملح
الجمعة	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقونس * جراهه * جزر * فلفل رومي * ليمون

- يجب تقطيع المكونات بالأحجام المناسبة.

### أوزان الفاكهة

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

متوسط الأعداد اليومية

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

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 2019/51 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 الشؤون الاجتماعية خلال ثلاثون يوماً من إصدار أمر التوريد الخطي على أن تكون الخدمة 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 .....