دولة فلسطين

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازم العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 30 / 2016

إعداد وتقديم وجبات الطعام لصالح مجمع الشفاء الطبي

دولة فلسطين

وزارة المالية–الإدارة العامة للوازم العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 30 /2016

تعلن وزارة المالية / لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء إعداد وتقديم وجبات الطعام في مجمع الشفاء لصالح وزارة الصحة، تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة ووثائق العطاء.

فعلى الشركات المؤهلة والقادرة على اعداد وتقديم وجبات الطعام لمجمع الشفاء الطبي وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدارة العامة للوازم العامة. الرمال برج الوليد الطابق الأرضي بالقرب من إشارة مرور الطيران في غزة غرب برج الظافر (9) خلال أوقات الدوام الرسمي من أجل الحصول على كراسة المواصفات ووثائق العطاء مقابل دفع مبلغ (300) شيكل غير مستردة تورد إلى خزينة وزارة المالية.

آخر موعد لقبول عروض الأسعار بالظرف المختوم في صندوق العطاءات بالإدارة العامة اللوازم/ وزارة المالية في غزة هو الساعة الحادية عشر من ظهر يوم الخميس الموافق 31/ 3 /2016 وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتعهدين في نفس الزمان والمكان.

الإدارة العامة للوازم 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 الاقل 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 للوازم غير مسئولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.**
6. **حضور الجلسة التمهيدية الخاصة بالعطاء يوم الاثنين الموافق 28 / 3 /2016 الساعة العاشرة صباحا في دائرة المشتريات وزارة الصحة**
7. **للاطلاع على كراسة العطاء مراجعة موقع وزارة المالية www.mof.gov.ps**
8. **للمراجعة والاستفسار هاتف رقم : 2826990– 2824368**

الشروط العامة

أولاً: إعداد وتقديم العروض من قبل المتناقصين:.

1. **يعد المتعهد عرضه وأسعاره على الجداول والنماذج والوثائق المرفقة بدعوة العطاء بعد أن يقرأ هذه الوثائق ويتفهم جميع ما ورد فيها ويختم ويوقع كافة وثائق دعوة العطاء ويقدمها ضمن العرض كاملة على أن يتحمل كافة النتائج المترتبة على عدم قيامه بالتدقيق والاستكمال بصورة صحيحة.**
2. **تكتب أسعار العطاء بالشيكل على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحزيم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتنزيل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.**
3. **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.**
4. **يقدم المتعهد عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في مغلف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء إعداد وتقديم وجبات الطعام في مجمع الشفاء لصالح وزارة الصحة رقم 30 /2016 وكذلك اسمه وعنوانه بالكامل ورقم الهاتف والفاكس ورقم صندوق البريد الخاصين به لترسل إليه المكاتبات المتعلقة بالعطاء وعليه تبليغ الإدارة العامة للوازم / وزارة المالية خطياً بأي تغيير أو تعديل في عنوانه وعليه أن يكتب أيضاً اسم الدائرة التي طرحت العطاء وعنوانها وبخلاف ذلك يحق للجنة العطاءات أن تهمل العرض المقدم منه.**
5. **يودع العرض من قبل المتعهد في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوازم 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 .**
6. **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 او شيك بنكي من البنك الوطني الإسلامي او 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 او شيك بنكي من البنك الوطني الإسلامي او 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 وهي (ثمانية شهور ميلادية من تاريخ توقيع العقد) ، ويعاد تأمين حسن التنفيذ إلى المتعهد بعد تنفيذ كافة الالتزامات المترتبة عليه بموجب طلب خطي تقدمه الدائرة المستفيدة(وزارة الصحة) للإدارة العامة للوازم بالإفراج عن التأمين

3. يتم تحصيل رسوم طوابع إيرادات دمغة عند العقد أو الاتفاق بنسبة 0.004 من قيمته كما و يتم تحصيل نسبة 0.004 عن نفس العقد أو الاتفاق كرسوم طوابع إيرادات أيضاً عند الإحالة أو الترسية على الجهة المنفذة ليصبح مجموع المحصل 0.008 من قيمة العقد أو الاتفاق على أن تخصم من فاتورة المورد عند السداد.
4. يلتزم من يرسو عليه العطاء بإيداع مبلغ نقدي لدى إدارة مجمع الشفاء الطبي بقيمة (10000) شيكل 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 التامين فور تقديم الفواتير النظامية للشركة.

رابعاً: فتح العطاءات وتقييمها:

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:-

أ- إثبات عدد المظاريف في محضر فتح المظاريف وكل عطاء يفتح مظروفه يضع رئيس اللجنة عليه وعلى مظروفه رقماً مسلسلاً 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 المتعهد ين 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 و كذلك 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 تتوافر 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 فندقيا.

د- يجب احضار عينات لجميع المواد المستخدمة مثل الكلكل – الاجبان –الالبان .....الخ (يجب ارفاق جدول بالاصناف المستخدمة)

خامسا :. 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.**

مسودة

الشروط الخاصة

1. يجب الالتزام بالمواصفات المذكورة في كراسة العطاء وأي تغيير بالمواصفات يجب توضيحه في عرض الشركة .
2. السعر المقدم بالشيكل 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 المسددين للالتزامات الضريبية.
4. مدة العقد هي ثمانية شهور تبدأ من 2016/5/1 وحتى 2016/12/31.
5. لوزارة المالية الحق في إلغاء المناقصة كاملة لاعتبارات خاصة بوزارة المالية و لا حق للمشتركين 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 موضحاً فيه هيكلية العاملين في المطبخ وعدد المضيفين(إناث وذكور) في الأقسام ويكون العدد واضحا كما يلتزم من يرسو عليه العطاء بجلب الأيدي العاملة حسب عرض السعر المقدم منه و الموافق عليه من قبل وزارة الصحة من حيث الفئة والعدد بما يضمن حسن القيام بالتزاماته حسب العقد لتوزيع الطعام في المستشفى 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) يوما 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 إشعارا منه بالاطلاع عليها وتفهمها جيداً.
10. ستعقد جلسة تمهيدية ما قبل فتح المناقصة في يوم الاثنين الموافق 28 / 3 / 2016 في تمام الساعة العاشرة صباحاً في دائرة المشتريات – وزارة الصحة.
11. يلتزم المتعهد بإعداد وتقديم وجبات غذائية للمرضى والموظفين بمجمع الشفاء الطبي حسب المواصفات المطلوبة في كراسة الشروط وجداول الوجبات والكميات.
12. يلتزم المتعهد 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 المتعهد باستخدام مخزن المواد التموينية الخام الموجود في مطبخ مجمع الشفاء الطبي ويجب معاينته من قبل المشاركين في العطاء لتحديد الاحتياجات اللازمة من عمل أرفف وخلافه.

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

15. تشمل فترة العقد استهلاك الكهرباء والمياه بحد أقصى (3000) شيكل شهريا وما زاد عن هذا المبلغ فهو على حساب من يرسو عليه العطاء بعد قراءة العدادات من قبل إدارة الهندسة والصيانة في المستشفى.

16. يلتزم كل المتقدمين لهذا العطاء بضرورة زيارة الموقع ومعاينته لتقدير آلية الخدمة ونقل الوجبات إلى أقسام المستشفى حيث لن يعتد بجهل أيا 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 علما 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 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 احد 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 بالمسئولية الكاملة عن أية إصابات عمل تلحق بأي من منسوبيه العاملين بالموقع كما أن حقوقهم كلها كائنة ما كانت هي طرف الشركة التي جلبتهم وشغلتهم كما وتتحمل الشركة المسئولية 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 و مضيفات 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(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 ادارة طعام وشراب ، مع خبرة في مجال العمل لا تقل عن 5سنوات.
22. يلتزم المتعهد بتشغيل مساعد طاهي مؤهل مع خبرة في مجال العمل لا تقل عن 3سنوات.
23. يلتزم المتعهد بتشغيل امين مخزن مؤهل وحاصل على شهادة متوسطة في المحاسبة او ادارة 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 زى كامل لكل مضيف ومضيفة حسب المواصفات الموضحة في النموذج رقم (1) الخاص بالموظفين مع التزام المتعهد بالنظافة العامة لجميع العاملين والزي الخاص بهم ولبس القفازات وذلك على مدار الساعة.
28. يلتزم المتعهد أن يقوم باطلاع المضيفين والمضيفات على طبيعة وخصوصية العمل بكل قسم من الأقسام المختلفة في المجمع 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 اعمال الصيانة بما يضمن المحافظة على المكان والأجهزة وإعادة تسليمها لوزارة الصحة في حالة تشغيلية سليمة.
32. لا يحق المتعهد الإدعاء 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. في حال افتتاح اقسام جديدة يلتزم المتعهد توفير ترولیات نقل الطعام 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 أى من المؤسسات أو الجمعيات لهذه الخدمة لمده زمنيه محددة خلال فترة هذا العقد مع التزام المتعهد بنفس شروط واسعار المناقصة

- **التوريد والاستلام:**

1. يتم رصد حركة الأصناف المصروفة والموردة من والى 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.
2. المواد الغذائية التي تحضر منها الوجبات الجاهزة يجب أن تنطبق عليها المواصفات والمعايير الصحية الفلسطينية حسب العينة المرفقة وفقا لعرض الشركة .
3. يحظر على الشركة استخدام الأغذية الموزعة عن طريق برامج الأمم المتحدة أو الشئون الاجتماعية وما شابهها لاستخدامها في إعداد الوجبات.
4. 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.

5. يجب أن يتم توريد الأغذية إلى المخزن بسيارات مغلقة لحماية المواد من التعرض للظروف البيئية المختلفة.
6. عند توريد مواد غذائية مبردة أو مجمدة يجب أن تصل في سيارات مناسبة ومزودة بوحدات للتبريد.
7. عدم استخدام أيا من المواد التموينية من قبل المتعهد في عملية إعداد الوجبات إلا بعد الرجوع للجنة المتابعة والموافقة على استخدام تلك الأصناف(ظاهريا او مخبريا حسب الحاجة).
8. 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 او تحضيرها بطريقة غير صحية ، ولفت نظر المورد بعدم تكرار ذلك ويتحمل المورد كافة التبعات القانونية والمالية في حال المخالفة.
9. يجب أن تكون المواد الموردة حديثة الإنتاج في الثلث الأول من صلاحيتها أما بالنسبة للأغذية ذات مدة صلاحية حتى (6) شهور فيجب ان تكون في النصف الأول من صلاحيتها.
10. بالنسبة للمواد التي لها بطاقة بيان فيجب أن تكون بطاقة البيان سليمة وواضحة وفقاً لمتطلبات مواصفات الوسم التجاري حسب المواصفات الفلسطينية.
11. بالنسبة إلى الأصناف التي تم اخذ عينات منها للفحص من قبل الطب الوقائي ممنوع استخدامها حتى ظهور نتائج الفحص.
12. 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 100سم) 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 (10-15 درجة مئوية).

- **الآلات والمعدات اللازمة للطهي وعمليات تنظيفها قبل وبعد الطهي:**

1. **سيتم استخدام الأجهزة والمعدات اللازمة للطهي المملوكة لوزارة الصحة والموجودة في مجمع الشفاء الطبي على أن يقوم المتعهد بعقد جلسة تحضيرية مع لجنة متابعة الطعام في المكان وادارة الموقع للاتفاق على تسليم المكان والمعدات اللازمة للعمل.**
2. **يلتزم المتعهد بعدم استخدام المطبخ والمعدات الموجودة في مجمع الشفاء لأي من الأعمال الأخرى التي ليس لها علاقة في الخدمة المقدمة لوزارة الصحة.**
3. **توفير حاويات ذات غطاء لجمع النفايات والتقشير وفضلات التجهيز فيها إلى أن يتم إخراجها إلى مجمع النفايات والذي بدوره يجب أن يكون بعيداً عن المطبخ وعن مخزن الأغذية بمسافة مناسبة.**
4. **المواد البلاستيكية المستخدمة بأي شكل من الأشكال(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.**
5. **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 تر وليات توزيع مغلقة و مناسبة صحيا حسب الشروط والمواصفات المتفق عليها .**

- **التزامات المورد في التوزيع والتقديم:**

1. **يتم إعداد الطعام وتغليف الوجبات في مطبخ مجمع الشفاء حسب الكشوف المعدة مسبقا من قبل إدارة المستشفى بما يوضح نوع الوجبة حسب الألوان المختلفة للوجبات كالتالي:**

الرقم	نوع الوجبة	اللون المتفق عليه
1	عادي	ابيض
2	سكري	احمر
3	قليل الملح	ازرق
4	مرضى الكلى	اخضر
5	عالي بروتين	اصفر
6	مرضى الاورام	برتقالي

وذلك بالتنسيق مع إدارة مجمع الشفاء المستفيدة من الوجبة (يجب توزيع الكشوفات والتوضيحات المرفقة على الاقسام بصورة مستقلة

2. يلتزم جميع العاملين في المطبخ بعدم ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل بدون لبس (جوانتي) لمرة واحدة واستخدام أدوات غرف مناسبة وصحية.
3. يتم نقل الوجبات من المطبخ إلى الأقسام بوسائل نقل سريعة.(سيارة مغلقة) مع المحافظة على صحة الوجبات الغذائية وضمان عدم التغير في درجات الحرارة للوجبة
4. نقل الطعام داخل القسم يتم بتروليات الطعام على أن يلتزم المتعهد بإحضار عينة للصينية المقترحة من الشركة ويتم الموافقة عليها من قبل وزارة الصحة.
5. تقديم الوجبات للموظفين في أقسام عملهم وفي ساعات محددة والتي تحددها إدارة المستشفى بالتنسيق مع الشركة لمنع الإرباك.
6. يلتزم من يرسو عليه العطاء بأن تكون وجبات المرضى في المواعيد التالية:

- الإفطار في تمام الساعة 6 صباحاً.
- الغذاء في تمام الساعة 12 ظهراً.
- العشاء في تمام الساعة 6 مساءً.

❖ 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 و المتعهد.

7. 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 أولا بأول بطريقة سليمة وصحية لمنع تواجد وتوالد الحشرات والآفات المختلفة.
8. 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 وفقا 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 فانه يجب استخدامها بصورة مباشرة عند أعداد 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) فانه يتم إتلاف الوجبات الفاسدة فورا وبحضور ممثل الشركة واللجنة والطب الوقائي ويتم الاستبدال حسب شروط العطاء.

ب- في حال إخلال الشركة بأي من مواصفات المواد المستخدمة في إعداد الوجبات فانه ينذر بحد أقصى مرتين من قبل لجنة المتابعة وفي المرة الثالثة يتم خصم 2% من قيمة المستخلص الأسبوعي وفي حال التكرار يضاعف الخصم تلقائيا 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 وان تكون مقبولة فنيا وصحيا 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 عشوائيا 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 المرضى فورا 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 ايا من (الأصناف مكونات الوجبة) ويمكن استبداله فان الاستبدال يتم خلال ساعة من إبلاغ المورد بذلك.

ت- في حال فساد ايا 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 للاصناف التى لم تظهر نتائج الفحص من قبل الطب الوقائي يتم التالي:

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

خ- ينذر المتعهد من قبل لجنة المتابعة خطيا بالالتزام بشروط المناقصة ويتم مخاطبة مدير عام الشئون الإدارية والمالية 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.

ثامنا: شروط متفرقة:.

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

نموذج رقم (1)

خاص بمواصفات العاملين والزى المطلوب

أولا : المضفيين /

1- بنطلون اسود قماش .

2- قميص ابيض قماش.

3- صديري اسود ويوضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرى الأمامية

4.- حزام وسط لون اسود .

6- حذاء لون اسود بدون رباط .

ثانياً : المضيفات /

1- بالطو لون بيج فاتح قماش يوضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرى الأمامية .

2- شالة رأس بلون توتي .

3- بندانة رأس بلون بيج فاتح .

ثالثا : العاملين داخل المطبخ :

1- بنطلون أسود قماش .

2- قميص احمر له زرين في المنتصف موضوع عليه شعار الشركة بالجهة اليسرى الأمامية .

3- حذاء أسود مطاطي .

4- حرجايه اسود مقلم .

5- قبعة رأس اسود مقلم .

6- الشكل العام للموظفين :

علي العاملين داخل الشركة الالتزام بالنظافة الشخصية من تقليم أظافر وقص شعر وترتيب اللحية وعدم المبالغة في لبس الخواتم ونظافة الهندام وكيه مع الالتزام بوضع البطاقة التعريفية الموضح فيها اسم الشخص والمسمي الوظيفي وصورته الشخصية واسم الشركة.

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

المواصفات الفنية للمواد الغذائية المستخدمة للمناقصة

1- حلاوة طحينة Halawa Tehenia

- يستعمل السكر (السكروز والجلوكوز فقط كمواد سكرية).
- تكون خالية من الزناخة والتعفن والفطريات والمواد والروائح الغريبة والمواد المائلة مثل النشا والدقيق والتلك.
- 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 و ألتلك.
- 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 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 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.

- أن لا تزيد نسبة الرطوبة عن 16%.
- أن تكون المواد الغريبة حد أقصى 1% من الوزن.
- أن لا تزيد المواد المعدنية منها على 25%.
- أن لا تزيد نسبة الحشرات الميتة أو أجزائها أو بقاياها والشوائب الأخرى من أصل حيواني عن 0.1%.
- أن لا 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 مضراً 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 التنك 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 من بذور السمسم (الناتجة عن طحن بذور السمسم فقط طحينة بيضاء) Sesame Tehina

- يجب أن يكون المنتج ذو لزوجة ولون مميزين للطحينية.
- 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 المنتوج من الدهن الغريب.
- يسمح بإضافة مواد مثبتة ومقوية لا تزيد عن 1.5% من وزن المنتوج المذكورة في المواصفة مثل الجلسريد، 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 5×10^4 خلية /جرام؛
  - ب. بكتيريا ستاف اوريس *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. المنتوج 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 الأُصول.
- 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.

7- 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 (Brix 8) 4.3 حد أقصى.
- أن يكون عصير البندورة خالي من الأصباغ والسكروز.
- أن لا 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.

8- 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.
- أن لا يزيد عدد البكتيريا الكلي على 1×166 خلية/ غم ستافيلوكوكس أوريوس عن 1×104 خلية/ غم خالية من بكتيريا السالمونيلا في 25 غم.
- أن لا يزيد عدد بكتيريا كوليفورم عن 1×103 خلية /غم ولا يزيد عدد الفطريات عن 1×104 خلية / غم.
- أن تكون رائحة الفلفل الأسود طازجة وحريفة.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من النكهة الغريبة.
- أن يكون المنتج خالي من الحشرات الحية ومن إفرازات القوارض.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من الأجزاء الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقاس فتحاته 1 ملليمتر.

- أن يكون الفلفل الأسود حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن تكون المواد الغريبة في الفلفل الأسود لا تزيد عن 1.5 بالوزن.
- أن تكون عدد الحشرات الميتة الكاملة أو ما يكافئها في الفلفل لا تزيد عن 1% بالوزن.
- أن يكون الفلفل الأسود معبأ في عبوات محكمة الإغلاق نظيفة وسليمة غير مستعملة وخالية من الروائح الغريبة ومصنوعة من مادة لا تؤثر على المنتج.
- أن تكون سعة العبوة من 1 كيلو إلى 2 كيلو جرام.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المذكورة حسب الأصول.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

9- 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.
- أن يكون تسليم حسب طلب الخدمات.وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- أن لا تزيد نسبة بقايا المبيدات الحشرية عن الحد المسموح به في القانون.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.

10- 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 البدور 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 يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات.وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- 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.

11- كركم مطحون

- أن يكون ذو نكهة واضحة تدل على نقاوته وجودته.
- أن يكون خالياً من أثار العفن.
- أن يكون خالياً من الأتربة والمواد الغريبة وأن يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومخلفات القوارض.
- أن لا تزيد نسبة الرطوبة عن 15% وزناً.
- أن لا تزيد نسبة الملح عن 4% ولا يزيد عدد البكتيريا الكلي عن 1×106 خلية/غم وستافيلوكوكس أوريوس عن 104 خلية/غم وخالي من بكتيريا السالمونيلا.
- أن لا 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 يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة.وقبل الساعة التاسعة صباحاً

- 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- مربى Jams

- أن يكون للمربى الطعم واللون الخاص بالفواكه المطبوخة والإضافات المعلن عنها في بطاقة البيان.
- أن يكون المربى خالياً من المواد الغريبة والحشرات وعلامات التلف والفساد.
- أن يكون المربى خالي من بذور أو قشور الفواكه التي لا تؤكل وهي طازجة.
- أن يكون محتوى الفاكهة 35% على الأقل و 60 Birx حد أدنى.
- أن لا تزيد المواد الحافظة في المربى عن 500 ملغم/ كغم.
- أن يكون مذكور في بطاقة البيان البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون المربى معبأ في عبوات من البلاستيك صحية وسليمة.
- أن تكون العبوات مغلقة تحمى المربى من التلوث أو الانسياب.
- أن يكون وزن عبوات المربى الصافي من 10-20 كيلو جرام.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات. وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- أن يكون حديث الإنتاج ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون المربى مصحوب بالأوراق الثبوتية التي تخرج من المصنع عند التوريد.
- يجب أن يخلو المربي من الأصباغ الصناعية والمواد الحافظة .
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكميات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن الخدمات وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

14- ملح الطعام Food Grade

- 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 وأن لا 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.

15-الجبنة البيضاء

- أن تكون الجبنة منتجة في مصنع مرخص مصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن لا 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 التزنيخ 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 التعفين 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 التنك 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 في مخازن وزارة الصحة على نفقة المورد وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة 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

16- 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 للبن 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 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 غم توضع في صناديق من البلاستيك تحميها من التلف في حالة النقل.
- أن لا تقل نسبة الدسم الحيواني عن 2.5% و أن لا 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 توريد الكميات قبل الساعة التاسعة صباحاً وحسب طلب الخدمات.
- إرفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

17- 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 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 توريد الكميات قبل الساعة التاسعة صباحاً وحسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن الصحة بسيارة خاصة مزودة بوحدة تبريد وعمال على نفقة المورد.
- ارفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة

18- 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 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 1200جم.
- 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 طلب الخدمات المساندة وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
- 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

19- اللحم المجمد Frozen Meat

- أن تكون اللحمة المجمدة صالحة للاستخدام البشري والناتجة عن الحيوانات المذبوحة وهي التي تم تبريدها مبدئياً ثم تجميدها 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 والكدمات.
- أن تكون محتفظة بجميع صفاتها وخالية من التزنيخ.
- أن تكون اللحمة المجمدة خالية من الطفيليات التي تسبب ضرراً لصحة المريض (المستهلك).
- أن لا 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 تغير غير مرغوب بها ووزن القطعة 3 كيلو.
- أن تكون اللحمة المجمدة معبأة من قطع قليلة الدهون وأن لا 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 تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون للمورد ثلاجات تجميد مناسبة ورخصة مزاولة مهنة.
- أن يكون تسليم الكمية في ثلاجات وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص حسب الأصول.

20 – بيض الدجاج الطازج

- أن يكون البيض موضوع حديثاً (خلال أسبوع) من دجاج سليم صحياً والذي يتميز بعدم تغير 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 يحتوى 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 تنقل للبيض أية روائح غير مرغوبة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية .
- أن يكون وزن طبق البيض 2 كيلو وأن لا تزيد نسبة بقايا المبيدات في البيض على الحد المسموح به.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- 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

21– الزعتر :

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

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 525 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
2. يجب أن يخلو المنتج من الخبز ومشتقاته القش ورق العنب النخالة وأي مواد أخرى بغرض الغش.

3. يجب أن يكون المنتج ذو رائحة ونكهة طبيعية ومميزة للزعتر وأن يخلو من أي مطعم أو رائحة أو نكهة غريبة.
4. يجب أن يخلو المنتج من الحشرات الحية والميتة وأجزائها وأطوارها.
5. نوعية الزعتر: الدرجة الممتاز يجب أن لا يقل نسبة الزعتر عن 40% والسماق عن 6% والسمسم عن 40%. والزعتر درجة أولى يجب أن لا تقل نسبة الزعتر عن 30% والسمسم 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.

22- 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 1جم / كجم
4. يجب ألا تزيد حبات التمر المتسخة والحبات المتضررة بالحشرات والسوس عن 6% .
5. يجب ألا تزيد حبات التمر المتحمضة والمتعفنة(تبدو عليها هيفات العفن) والمتحللة عن نسبة 1%.
6. يجب أن يخلو من الكائنات الحية الدقيقة وأية سموم ناتجة عنها.
7. يجب ألا تزيد عدد الأحياء الدقيقة من الخمائر الأزموفيلية عن 100 / جرام، والعفن عن 100/جرام والايشيرشيا كولاي عن 3/جرام.

23- 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 فلقتاها 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 و الفلقة أو التي تجعدت قشرتها بشكل واضح أو الحبوب المكسورة لا تزيد عن 3%

24- الدجاج المجمد وصدر الدجاج المجمد:

لحوم الدجاج المجمد: هي الأجزاء الصالحة للاستخدام البشري والناتج 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 $18^{\circ}C$ تحت الصفر ومدة الصلاحية للاستهلاك لا تزيد عن 12 شهر.
3. أن يتم النقل بوسائل مزودة بثلاجات عند - $18^{\circ}C$.
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 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 الثيوباربتيوريك 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 5×10^{5} خلية /جرام من المادة.
   ي. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.

25- الأجبان المطبوخة (الصفراء) والأجبان المطبوخة القابلة للدهن (المثلثات وما شابه):

الجبن المطبوخ والجبن المطبوخ القابل للدهن هو المنتج الغذائي المصنع بفرم وخلط واستحلاب نوع أو أكثر من الجبن بإضافة مواد استحلاب واستخدام معالجة حرارية ويجوز إضافة المنتجات الحليبية والملح وإضافات غذائية أخرى.

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 638 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
2. يجب أن يكون للمنتج الطعم والرائحة المميزة له.
3. يجب أن يخلو المنتج من المواد الغريبة أو علامات التلف أو الفساد، وأن يخلو من التعفن أو الفجوات غير العادية.
4. يجب أن يخلو المنتج من التزنخ.
5. يسمح بإضافة الألوان الطبيعية فقط في المنتج (أناتو، بيتا كاروتين، كلوروفيل، ريبوفلافين، كركم، المستخلص الزيتي للفلفل الحلو).
6. يجب ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن 3% للجبن المطبوخ القابل للدهن، ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن 4% للجبن المطبوخ.
7. يجب ألا تزيد نسبة المادة الحافظة المضافة من أملاح حمض السوربيك و/أو أملاح حمض البروبيونيك عن 3غم/كغم من المنتج (منفردة أو متجمعة) معبر عنها كأحماض. والنيسين لا يزيد عن 12.5 ملغم نقي/كغم.
8. يجب ألا تزيد نسبة الرماد عن 8%.
9. يجب أن يكون الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة في المنتج مرتبطاً بالحد الأدنى لدهن الحليب في محتوى المادة الجافة كما يلي:

الحد الأدنى % لدسم الحليب في المادة الجافة	الحد الأدنى % للمادة الجافة في الأجبان المطبوخة	الحد الأدنى % للمادة الجافة في الأجبان المطبوخة قابلة الدهن
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	39
30	42	37
25	40	31

10. يجب أن تتوافق مواصفات المنتج النهائي البيولوجية والميكروبية مع الحدود التالية:

أ. يجب أن يخلو المنتج من بكتيريا القولون النموذجي *E. coli*.

ب. يجب أن يخلو المنتج من النموات الفطرية وسمومها وإفرازاتها.

ت. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن 5×10^4 خلية /جرام من المادة.

ث. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام.

ج. يجب ألا يزيد ستاف اوريس عن 10 خلية /جرام.

ح. يجب أن يخلو المنتج المعلب من الكلوستريديوم.

26- الجبنة البيضاء الطرية (الفيتا):

الجبنة الفيتا: هي الجبنة البيضاء الطرية القابلة للدهن. يجب أن يطابق الجبن الأبيض الطري وبحد أدنى الجبن كامل الدسم المصنوع من الحليب ألبقري كامل الدسم حيث يجب ألا تقل نسبة الدسم في المادة الصلبة الكلية بما فيها ملح الطعام عن 40%، في هذا النوع من الجبن يسمح باستبدال دهن اللبن كلياً أو جزئياً بزيوت نباتية نقية.

1. أن تكون الجبنة منتجة في مصنع مرخص مصحوبة بأوراق فحص الصنف والموافقة الصحية للمستورد.
2. أن لا تقل نسبة الدسم في الجبنة عن 16%، ونسبة الملح للجبنة قليلة الملح لا يزيد عن 2%.
3. أن تكون الجبنة جيدة الكبس وخالية من العيوب والألوان غير الطبيعية.
4. أن تكون الجبنة حديثة الإنتاج ويتم التوريد خلال النصف الأول من تاريخ الإنتاج.
5. أن تكون الجبنة خالية من التزنيخ ومرارة الطعم أو أي طعم أو رائحة غير مرغوب فيها.
6. أن تكون الجبنة نظيفة وخالية من الشوائب والمواد الغريبة.
7. أن تكون الجبنة خالية من علامات التعفن غير الطبيعية للنوع أو العفن أو الانتفاخ أو فجوات غير طبيعية.
8. أن تكون للجبنة رائحة ولون وطعم خاص بها.
9. أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية.
10. أن تكون الجبنة معبأة في عبوات صحية من التتراباك أو أي مواد تغليف للأغذية أخرى تستخدم لمرة واحدة مطلية بمواد لا تتأثر بالمحاليل الملحية.
11. أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
12. أن تعبأ الجبنة بعبوات محكمة الإغلاق تحمي المنتج من التلوث أو التلف.
13. أن يكون وزن العبوة الصافي 250 غم، 500 غم، 1 كيلوجرام.
14. أن يكون وسم المنتج بالبيانات المطلوبة حسب المواصفات الفلسطينية.
15. أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة على نفقة المورد وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
16. أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
17. أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

18.أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول.

27- المشروبات الخفيفة من الفواكه والحمضيات/ عصير:

1- يجب أن يكون للمنتج الطعم واللون والرائحة الخاصة بالفواكه أو الحمضيات المستخرج منها.

2- خلوه من التلف والفساد.

3- خلوه من البذور ويجب أن يمر المشروب من خلال فتحة رقم 14.

4- يجب أن لا يقل محتوى الفاكهة عن 15% عدا الليمون لا يقل عن 10%.

5- العدد الإجمالي للبكتيريا يجب أن لا يزيد عن 50/جم.

6- الخمائر والفطريات يجب أن لا يزيد عن 10/جم.

7- يجب أن لا يزيد عدد بكتيريا الكوليفورم (Coliform) عن 10/جرام.

8- يجب أن لا يزيد عدد بكتيريا اللاكتوبسلس عن 10/جم.

9- ثاني أكسيد الكربون60 ملغم/كغم حد أقصى.

10- المواد الصلبة الكلية الذائبة يجب أن لا تتقل عن 9.5 Brix .

11- درجة الحموضة يجب أن لا تزيد عن 3.5 pH .

12- المادة الحافظة من حامض البنزويك والسوربيك يجب أن لا تزيد عن 200 ملغم-كغم.

مواصفات الخضار

الخصائص الميكروبية للفواكه والخضراوات الطازجة يجب أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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 10^5/جم وفقط عينة واحدة حتى 10^6/جم؛

- بكتيريا الكوليفورم النموذجي E. coli حد أدنى ثلاثة عينات لا يزيد عن 10/جم وفقط عينة واحدة حتى 10^2 /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.

- أن لا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً.
- أن لا يكون البصل شاحب اللون مشوه.
- أن يكون معبأ في صناديق مصنوعة من الخشب أو البلاستيك نظيفة وصحية.
- أن لا يقل قطر الثمرة عن 5 سم.
- أن يتم تسليم الكمية حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- ان يكون لثمار البصل قشرة خارجية تحميه من التلف.
- أن يكون وزن الكيلو جرام ما بين 6 إلي 8 حبات.
- أن يكون حبات البصل متجانسة ومتشابه 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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 إلي 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.
- أن لا 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 ممتلئة 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.
- أن لا 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 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 المريضة.
- أن يكون الجزر خالي من الإصابات الفطرية.
- أن لا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياً.في الجزر.
- أن لا 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.
- أن لا 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 إلي 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.
- أن لا 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.
- أن لا يقل طول ثمرة الخيار عن 12سم.
- أن يكون الكيلو جرام من 9-12 حبة.
- أن يكون معدل وزن الحبة الواحدة من 85 إلي 110 جرام.

11- ذرة مجمدة

- أن تكون الذرة مثلجه نظيفة كاملة النضج.
- أن تكون الذرة ذات لون طبيعي وحجمها مناسب وتعطي الطعم المطلوب.
- أن لا 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.

13- **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.
- أن لا 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.
- أن لا يقل ثمرة الفلفل عن 3سم ولا تزيد عن 6سم.

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.
- أن لا 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 إلي 12 ثمره.

14- كرنب

- أن يكون الكرنب طازج وسليم صحي.
- أن يكون الكرنب خالي من الزوائد.
- أن يكون الكرنب لون وشكل طبيعي.
- أن لا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية الضارة عن الحدود المسموح بها دولياًفي 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 الكرنبة 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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 لليمون.
- أن يكون الليمون ذو طعم مميز وخالي من العيوب.
- أن يكون الليمون خالي من التلف والفساد.
- أن لا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية عن الحدود المسموح بها دولياً في الليمون.
- أن تكون ثمار الليمون منتظمة الشكل ومتجانسة.
- أن لا يقل قطر الثمرة عن 6سم وأن تكون الثمار خالية من التشوه والتجعيد.
- أن لا 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.
- أن لا 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-نعنع

- أن يكون النعنع مجفف ونظيف كامل الخضر ومطحون ولونه اخضر طبيعي.
- أن يكون ذو لون وطعم طبيعي مميز.
- أن لا تزيد متبقيات المبيدات الحشرية والمواد الكيماوية 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 الأتربة والطين والحشائش.
- 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 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.
- أن لا تتجاوز قدره 5% من حيث الشكل واللون والنضج والتجعد.
- أن لا 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.
- أن لا 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 125-165جرام.
- 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.
- أن لا 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.
- أن لا يقل طول ثمرة الموز عن 15سم.
- أن يكون تسليم 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.
- أن لا 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).
- أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا يقل قطر الثمرة عن 4سم وأن تكون خالية من التشوة.
- 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 إلي 25 حبة.

6- برتقال

- أن يتم التوريد حسب الموسم (شتاءً)
- أن تكون الثمار طازجة غير ذابلة أو مبتلة كاملة النضج.
- أن تكون الثمار خالية من المواد الغريبة.

- أن لا 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).
- أن لا 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.
- أن لا 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).
- أن لا 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 إلي 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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).
- أن لا 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.
- أن لا 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.
- أن لا 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.**
- **أن لا تتجاوز قدره 4% من حيث الشكل و 2% 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.**
- **ان يكون معدل وزن الحبة ما بين 125 – 160 جرام**

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جـــــدول الوجبـات اليوميـة للمـــــرضـى (العـادي)
2016

اليوم	وجبـــــة الإفطـــــار						وجبـــــة الغـــــداء						وجبـــــة العشـــــاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	جبنه مثلثات	عدد	1	خبز	جم	110	مجدره	جم	300	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	110
	لبنه	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	حلاوة	جم	30	تمر	جم	50
الأحد	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110	صدر سينتشل	جم	120	سلطه	جم	150	لبنه بالزيتون	جم	50	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	خبز	جم	110	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	كيك	جم	30	بطاطس بالفرن	جم	60	فاكهه	--	--	جبنه فيتا	جم	50	بسكويت	جم	40
الإثنين	جبنه فيتا	جم	50	خبز	جم	110	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110
	جبنه صفراء	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1	رز مقدر	جم	200	فاكهه	جم	--	زعتر	جم	10	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	بسكويت محشو	جم	40	--	--	--	--	--	--	حمص	جم	50	تمر	جم	50
الثلاثاء	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	110	لحمه طاجن	جم	120	سلطه	جم	150	لبنه	جم	50	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز أبيض	جم	200	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	بيض	عدد	1	بسكويت محشو	جم	40
الأربعاء	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110	صدر شاورما	جم	80	سلطة	جم	40	جبنه فيتا	جم	50	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	فاكهه	جم	----	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	كيك	جم	30	بطاطس مقلية	جم	50	--	--	--	بطاطس مشوية	جم	70	تمر	جم	50
الخميس	لبنه	جم	50	خبز	جم	110	لحمه كفته	جم	120	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز أوزي	جم	200	فاكهه	جم		جبنه فيتا	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	بسكويت محشو	جم	40	--	--	--	--	--	--	مربى	عدد	2	كيك	جم	30

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

الجمعة	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	120	سلطة	جم	150	لبنه بالجرادة	جم	50	خبز	جم	110
	فول	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز بالشعيرية	جم	200	فاكهه	جم	–	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	بطاطس مشوية	جم	70	تمر	جم	50

جـــــدول الوجبـات اليوميـة للمـــــرضـى (السكري)
2016

اليوم	وجبـــــة الإفطـــــار						وجبـــــة الغـــــداء						وجبـــــة العشـــــاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	لبنه	جم	80	خبز بُر	جم	110	مجدره	جم	200	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	80	خبز بُر	جم	110
	لبن زبادي	كوب	1	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	فاكهه	جم	--	كوسا مشويه	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	تمر	جم	20	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
الأحد	جبنه بيضاء	جم	80	خبز بُر	جم	110	صدر بالخضار	جم	120	سلطه	جم	150	لبنه بالزيتون	جم	80	خبز بُر	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	خبز بُر	جم	110	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	--	--	--	بطاطس فرن	جم	50	فاكهه	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
الإثنين	مسبحة	جم	50	خبز بُر	جم	110	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	80	خبز بُر	جم	110
	لبنه	جم	80	زيت زيتون	عدد	1	رز مقدر	جم	100	فاكهه	جم	--	كوسا مشويه	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	تمر	جم	20	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
الثلاثاء	جبنه بيضاء	جم	80	خبز بُر	جم	110	لحمه طاجن	جم	120	سلطه	جم	150	بيض	عدد	1	خبز بُر	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز أبيض	جم	100	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
ب	لبنه	جم	80	خبز بُر	جم	110	صدر شاورما	جم	80	سلطة	جم	40	جبنه بيضاء	جم	80	خبز بُر	جم	110

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	فاكهه	جم	--	كوسا مشويه	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	تمر	جم	20	بطاطس مقلية	جم	50	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
الخميس	لبنه	جم	80	خبز بُر	جم	110	لحمه كفته	جم	120	سلطه	جم	150	حمص	جم	50	خبز بُر	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز أوزي	جم	100	فاكهه	جم	--	لبن زبادي	كوب	1	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	فاكهه	جم	-	خضار	جم	70
الجمعة	فول	جم	50	خبز بُر	جم	110	صدر بالخضار	جم	120	سلطة	جم	150	لبنه بالجرادة	جم	80	خبز بُر	جم	110
	جبنه بيضاء	جم	80	زيت زيتون	عدد	1	رز بالشعيرية	جم	100	فاكهه	جم	-	كوسا مشويه	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	تمر	جم	20	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70

جـــــدول الوجبـــات اليوميـــة للمـــــرضـــى (منخفض الاملاح)
2016

اليوم	وجبـــــــة الإفطـــــــار						وجبـــــــة الغـــــــداء						وجبـــــــة العشـــــــاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	لبنه	جم	30	خبز	جم	110	مجدره	جم	300	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	1	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حمص	جم	50	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
الأحد	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110	صدر سينتشل	جم	120	سلطه	جم	150	حمص	جم	50	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	خبز	جم	110	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	لبنه	جم	30	كيك	جم	30	بطاطس فرن	جم	60	فاكهه	--	--	لبن زبادي	كوب	1	خضار	جم	70
الإثنين	مسبحة	جم	50	خبز	جم	110	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	رز مقدر	جم	200	فاكهه	جم	--	لبن زبادي	كوب	1	خبز	جم	110
	لبنه	جم	30	بسكويت محشو	جم	40	--	--	--	--	--	--	مربى	عدد	2	خضار	جم	70

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جـــــدول الوجبـــات اليوميـــة للمـــــرضـــى (الكلية)
2016

اليوم	وجبـــــــة الإفطـــــــار						وجبـــــــة الغـــــــداء						وجبـــــــة العشـــــــاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	لبنه	جم	30	خبز	جم	110	مجدره	جم	100	سلطه	جم	150	مربى	عدد	2	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
الأحد	جبنه صفراء	عدد	1	خبز	جم	110	لحمه طاجن	جم	120	سلطه	جم	150	لبنه	جم	30	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز أبيض	جم	200	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	بيض	عدد	1	خضار	جم	70
الإثنين	حمص	جم	50	خبز	جم	110	صدر شاورما	جم	80	سلطة	جم	40	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	فاكهه	جم	--	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	لبن زبادي	كوب	1	كيك	جم	30	بطاطس مقلية	جم	50	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	خضار	جم	70
الثلاثاء	لبنه	جم	30	خبز	جم	110	لحمه كفته	جم	120	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	1	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز إوزي	جم	200	فاكهه	جم	--	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	لبن زبادي	كوب	1	بسكويت محشو	جم	40	--	--	--	--	--	--	فاكهه	جم		خضار	جم	70
الأربعاء	جبنه بيضاء	جم	50	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	120	سلطة	جم	150	لبنه بالجرادة	جم	30	خبز	جم	110
	فول	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز بالشعيرية	جم	200	فاكهه	جم	--	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	خضار	جم	70	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	خضار	جم	70

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جـــــدول الوجبـات اليوميـة للمـــــرضـى (عالي البروتين)
2016

اليوم	وجبـــــة الإفطـــــار						وجبـــــة الغـــــداء						وجبـــــة العشـــــاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
	خيار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	فاكهه	--	--
الأحد	جبنه بيضاء	جم	30	خبز	جم	110	صدر سينتشل	جم	60	سلطه	جم	150	حمص	جم	30	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	40	خبز	جم	110	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	خيار	جم	70				بطاطس فرن	جم	50	فاكهه	--	--	لبن زبادي	كوب	1	فاكهه	--	--
الإثنين	لبنه	جم	30	خبز	جم	110	دجاج	ثمن	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	30	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	رز مقدر	جم	80	فاكهه	جم	--	حمص	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	خيار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	مربى	عدد	2	فاكهه	--	--
الثلاثاء	جبنه بيضاء	جم	30	خبز	جم	110	لحمه طاجن	جم	60	سلطه	جم	150	لبنه	جم	30	خبز	جم	110
	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1	رز أبيض	جم	80	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	خيار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	فاكهه	--	--
الأربعاء	حمص	جم	30	خبز	جم	110	صدر شاورما	جم	40	سلطة	جم	40	لبنه	جم	30	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	40	فاكهه	جم	--	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	خيار	جم	70	--	--	--	بطاطس مقلية	جم	50	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	فاكهه	--	--
الخميس	لبنه	جم	30	خبز	جم	110	لحمه كفته	جم	60	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	30	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز إوزي	جم	80	فاكهه	جم	--	لبن زبادي	كوب	1	زيت زيتون	عدد	1
	خيار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	مربى	عدد	2	فاكهه	--	--
الجمعة	جبنه بيضاء	جم	30	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	60	سلطة	جم	150	لبنه بالجرادة	جم	50	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	رز بالشعيرية	جم	80	فاكهه	جم	--	حمص	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	خيار	جم	70	--	--	--	--	--	--	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	فاكهه	--	--

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

السبت	بيض	عدد	2	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه بالزيتون	جم	80	خبز	جم	110
	لبنه	جم	80	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	200	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	تمر	جم	50
الأحد	جبنه بيضاء	جم	80	خبز	جم	110	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه بالزيتون	جم	80	خبز	جم	110
	بيض	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	خبز	جم	110	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	كيك	جم	30	بطاطس فرن	جم	60	فاكهه	--	--	مربى	عدد	2	تمر	جم	50
الإثنين	جبنه فيتا	جم	80	خبز	جم	110	دجاج	ربع	2	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	80	خبز	جم	110
	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز مقدر	جم	200	فاكهه	جم	--	زعتر	جم	10	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	بسكويت محشو	جم	40	--	--	--	--	--	--	حمص	جم	50	تمر	جم	50
الثلاثاء	لبنه	جم	80	خبز	جم	110	لحمه طاجن	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه فيتا	جم	80	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز أبيض	جم	200	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	بيض	عدد	2	تمر	جم	50
الأربعاء	جبنه بيضاء	جم	80	خبز	جم	110	صدر شاورما	جم	100	سلطة	جم	40	لبن زبادي	كوب	1	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	فاكهه	جم	--	لبنه بالجرادة	جم	80	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	كيك	جم	30	بطاطس مقلية	جم	50	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	تمر	جم	50
الخميس	لبنه	جم	80	خبز	جم	110	لحمه كفته	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	80	خبز	جم	110
	بيض	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1	رز إوزي	جم	200	فاكهه	جم	--	لبن زبادي	كوب	1	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	بسكويت محشو	جم	40	--	--	--	--	--	--	مربى	عدد	2	تمر	جم	50
الجمعة	جبنه بيضاء	جم	80	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	140	سلطة	جم	150	لبنه بالجرادة	جم	80	خبز	جم	110
	فول	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز بالشعيرية	جم	200	فاكهه	جم	--	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	بسكويت	جم	40	--	--	--	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	تمر	جم	50

جـــــدول الوجبـات اليوميـة للمـــــرضـى (الأورام وأمراض الدم)

2016

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	بيض	عدد	1	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه بالزيتون	جم	40	خبز	جم	110
	لبنه	جم	40	زيت زيتون	عدد	1	رز	جم	200	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	--	--	--	--	--	--	--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	تمر	جم	50
الأحد	جبنه بيضاء	جم	40	خبز	جم	110	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه	جم	40	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	خبز	جم	110	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	--	--	--	بطاطس فرن	جم	60	فاكهه	--	--	مربى	عدد	2	تمر	جم	50
الإثنين	جبنه فيتا	جم	40	خبز	جم	110	دجاج	ربع	2	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	40	خبز	جم	110
	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز مقدر	جم	200	فاكهه	جم	--	زعتر	جم	10	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	--	--	--	--	--	--	--	--	--	حمص	جم	50	تمر	جم	50
الثلاثاء	لبنه	جم	40	خبز	جم	110	لحمه طاجن	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه	جم	40	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز أبيض	جم	200	فاكهه	جم	--	مسبحة	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	بيض	عدد	1	تمر	جم	50
الأربعاء	جبنه بيضاء	جم	40	خبز	جم	110	صدر شاورما	جم	100	سلطة	جم	40	لبنه بالجرادة	جم	40	خبز	جم	110
	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	حمص	جم	50	فاكهه	جم	--	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	--	--	--	بطاطس مقلية	جم	50	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	تمر	جم	50
الخميس	لبنه	جم	40	خبز	جم	110	لحمه كفته	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	110
	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1	رز إوزي	جم	200	فاكهه	جم	--	لبن زبادي	كوب	1	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	--	--	--	--	--	--	--	--	--	مربى	عدد	2	تمر	جم	50
الجمعة	جبنه بيضاء	جم	40	خبز	جم	110	صدر بالخضار	جم	140	سلطة	جم	150	لبنه بالجرادة	جم	40	خبز	جم	110
	فول	جم	50	زيت زيتون	عدد	1	رز بالشعيرية	جم	200	فاكهه	جم	--	حمص	جم	50	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	--	--	--	--	--	--	--	--	--	بطاطس مشويه	جم	70	تمر	جم	50

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جـــــدول الوجبـات اليوميـة للمـــــوظفيـن
2016

اليوم	وجبـــــــة الإفطـــــــار						وجبـــــــة الغـــــــداء						وجبـــــــة العشـــــــاء					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	جبنه صفراء	عدد	2	بسكويت	جم	40	صدر بالخضار	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	165
	لبنه	جم	70	خبز	جم	110	رز	جم	200	خبز	جم	55	جبنه فيتا	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الأحد	جبنه بيضاء	جم	70	تمر	جم	50	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	165
	بيض	عدد	1	خبز	جم	110	حمص	جم	70	خبز	جم	165	جبنه فيتا	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	زيت زيتون	عدد	1	بطاطس فرن	جم	60	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الإثنين	جبنه فيتا	جم	70	بسكويت محشو	جم	40	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	165
	فول	جم	70	خبز	جم	110	رز مقدر	جم	200	خبز	جم	55	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الثلاثاء	جبنه صفراء	عدد	2	بسكويت	جم	40	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	165
	لبنه	جم	70	خبز	جم	110	حمص	جم	70	خبز	جم	165	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	مربى	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1	بطاطس فرن	جم	60	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الأربعاء	جبنه بيضاء	جم	70	كيك	جم	30	صدر شاورما	جم	100	سلطة	جم	40	لبنه	جم	70	خبز	جم	165
	حمص	جم	70	خبز	جم	110	حمص	جم	50	خبز	جم	165	جبنه صفراء	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	بطاطس مقلية	جم	50	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الخميس	لبنه	جم	70	تمر	جم	50	صدر سنيتشل	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه	جم	70	خبز	جم	165
	بيض	عدد	1	خبز	جم	110	حمص	جم	70	خبز	جم	165	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	زعتر	جم	10	زيت زيتون	عدد	1	بطاطس فرن	جم	60	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الجمعة	جبنه بيضاء	جم	70	كيك	جم	30	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	165

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

	فول	جم	70	خبز	جم	110	رز مقدر	--	--	جم	200	خبز	جم	55	جبنه صفراء	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	جم	--	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50

جـــــــدول الوجبـــات اليوميـــة موظفين قسم الأشعة
2016

اليوم	تقدم الوجبة الساعة العاشرة والنصف صباحا					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	جبنه بيضاء	جم	70	خضار	جم	130
	حمص	جم	70	خبز	جم	165
	جبنه صفراء	عدد	2	فاكهه	--	--
	--	--	--	زيت زيتون	عدد	1
الأحد	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150
	حمص	جم	70	خبز	جم	165
	بطاطس فرن	جم	70	فاكهه	--	--
الإثنين	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150
	رز	جم	200	خبز	جم	110
	تمر	جم	50	فاكهه	--	--
الثلاثاء	جبنه بيضاء	جم	70	خضار	جم	130
	حمص	جم	70	خبز	جم	165
	جبنه صفراء	عدد	2	فاكهه	--	--
	--	--	--	زيت زيتون	عدد	1
الأربعاء	صدر شاورما	جم	100	سلطة	جم	40
	حمص	جم	50	خبز	جم	165
	بطاطس مقلية	جم	50	فاكهه	--	--
الخميس	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150
	حمص	جم	70	خبز	جم	165

	بطاطس فرن	جم	70	فاكهه	--	--
الجمعة	جبنه بيضاء	جم	70	خضار	جم	130
	حمص	جم	70	خبز	جم	165
	جبنه صفراء	عدد	2	فاكهه	--	--
	--	--	--	زيت زيتون	عدد	1

مسودة

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جـــــدول الوجبـات اليوميـة للمـــــرضـى (غسيـل الكليـة) خـلال الأسبـــوع
2016

وجبـــــــة الإفطـــــــار			وجبـــــــة الغـــــــداء			وجبـــــــة العشـــــــاء		
الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
جبنه بيضاء	جم	40	صدر دجاج	جم	60	جبنه بيضاء	جم	40
فول	جم	30	سلطة خضار	جم	100	مربى	عدد	2
مربي	عدد	2	حمص	جم	30	لبن زبادي	كوب	1
خيار	جم	70	خضار مطهي	جم	40	خيار	جم	70
خبز	جم	110	خبز	جم	110	خبز	جم	110
فاكهة	--	--	فاكهة	--	--	فاكهة	--	--
زيت زيتون	عدد	1	--	--	--	زيت زيتون	عدد	1

جدول الوجبات اليومية للمرضى (بعد العملية الجراحية) خلال الأسبوع
2016

وجبـــــــة الإفطـــــــار			وجبـــــــة الغـــــــداء			وجبـــــــة العشـــــــاء		
الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
ماء	مل	200	شوربة خضار	مل	150	ماء	مل	400
لبن زبادي	كوب	1	ماء	مل	200	لبن زبادي	كوب	1
--	--	--	لبن زبادي	كوب	1	--	--	--

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

جـــــدول الوجبـات اليوميـة (للمـوظفيـــن) خلال شهر رمضان2016

اليوم	وجبـــــــة الافطـــار						وجبـــــــة السحـــور					
	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية	الصنف	الوحدة	الكمية
السبت	صدر بالخضار	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	165
	رز	جم	200	خبز	جم	110	جبنه فيتا	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	--	--	--	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الأحد	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	2	خبز	جم	165
	حمص	جم	70	خبز	جم	165	جبنه فيتا	جم	70	زيت زيتون	عدد	1
	بطاطس فرن	جم	70	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الإثنين	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	165
	رز مقدر	جم	200	خبز	جم	110	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	--	--	--	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الثلاثاء	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	165
	حمص	جم	70	خبز	جم	165	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	عدد	1
	بطاطس فرن	جم	70	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
٦	صدر شاورما	جم	100	سلطة	جم	40	لبنه	جم	70	خبز	جم	165

State Of Palestine		دولة فلسطين
Ministry Of Health		وزارة الصحة

	حمص	جم	50	خبز	جم	165	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	بطاطس مقلية	جم	50	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الخميس	صدر سينتشل	جم	140	سلطه	جم	150	لبنه	جم	70	خبز	جم	165
	حمص	جم	70	خبز	جم	165	بيض	عدد	1	زيت زيتون	عدد	1
	بطاطس فرن	جم	70	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50
الجمعة	دجاج	ربع	1	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	70	خبز	جم	165
	رز مقدر	جم	200	خبز	جم	110	جبنه صفراء	عدد	2	زيت زيتون	عدد	1
	--	--	--	فاكهه	--	--	حمص	جم	70	تمر	جم	50

ملاحظة يقدم مع الافطار للموظفين 50 جم تمر +50 جم مخلل

يقدم مع السحور كوب لبن زبادي +30 جم زيتون

ملحــق تـوضيـــحى خـــاص بـالجـداول الغـذائيـــة
وزن كميه الطعام الوارد في الجداول جاهزة للتقديم.
يقدم عبوه مياه 200 ملم مع كل وجبه للمرضى والموظفين
فصل مكون الساخن عن البارد في وجبه الغداء
الدجاج: {مشوي، دجاج بالخضار، مسخن دجاج .....الخ مع التنويع ما بين الوصفات
مريض قليل الملح والسكري الدجاج منزوع الجلد ويفضل صدر الدجاج
السلطة: مرفق جدول لأيام الأسبوع.
الفاكهة: على ألا يتكرر الصنف أكثر من ثلاث مرات في الأسبوع الواحد ولا تكون متتالية، مرفق ملحق لوزن كل صنف.
اعتماد وزن رغيف الخبز 55 جم.
مريض الكلية ممنوع الموز والجوافة والبلح (تفاح أو كمثرى فقط)
مريض قسم القلب ممنوع الموز.
يتم تقنين كميه بعض أنواع الفاكهة لمريض السكر مثل (العنب-البلح-المشمش-البطيخ-الشمام).
زيت الطهي المستخدم زيت ذره أو عباد الشمس.
تنقع الجبنة البيضاء في الماء لمده 30 دقيقه قبل التقديم لمريض قليل الملح والقلب والكلية وغسيل الكلية.
مريض قليل الملح، عدم أضافه ملح طعام مع العمل على أزاله الملوحة واختيار الأطعمة الخالية من كلوريد الصوديوم
مرفق معلقه بلاستيك مغلفة بورق محارم داخل كيس نايلون في وجبة الغداء+ ملعقة مع وجبة العشاء مع صنف لبن زبادي.
يستخدم محسنات طعام لوجبة المريض العادي والموظفين.
صرف مخلل خضار مشكل وزن 50جم مع كل وجبة غداء موظف فقط والأشعة.
صرف زيتون وزن 30 جم مع كل وجبه عشاء وفطور الموظف فقط.
يقدم مع كل وجبه عشاء خضار لا يقل عن 70 جم للمريض (خيار أو طماطم) ولا يقل عن 130 جم للموظف (خيار + طماطم)
الالتزام بتغطية جميع أصناف الوجبات مع تغليف الأصناف الغذائية التي تقدم عادة بشكل مستقل.
الجبنة الصفراء مغلفه المصدر وزن الشريحة 15 جم.
المربى مغلف المصدر وزن العبوه 20 جم.
زيت الزيتون مغلف المصدر وزن صافي 15جم.
وجبه اللحمة 80 جم لحمه + 40 جم خضار.
وجبه الصدر بالخضار80جم صدر+ 40 جم خضار.

وجبه الموظف وعالي البروتين اللحمة أو صدر الدجاج 100 جم + 40 جم خضار.
صنف الكفتة (كفته بالطحينة البيضاء).
صدر الدجاج يورد للمطبخ كاملاً بدون تقطيع.
نسبة زيت الزيتون الاخضر بدون النوى للبنة هي (10:1).
نسبة الجرادة الخضراء للبنة هي (20:1).
نسبة الفول للحمص لصنف المسبحة هي (1:1).

مسودة

مكونات السلطة وتوزيعها على مدار الأسبوع

اليوم	السلطة	المكونات
السبت	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده * فلفل رومي * ليمون
الأحد	خيار بلبن	خيار *لبن *نعناع*ملح
الاثنين	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده * فلفل رومي * ليمون
الثلاثاء	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده * فلفل رومي * ليمون
الأربعاء	طحينية بالبصل	طحينية بيضاء *ليمون* ملح*بصل*سماق
الخميس	خضار مشكل	خيار *بندورة *ملفوف أحمر أو أبيض *بقدونس *جراده * فلفل رومي * ليمون
الجمعة	خيار بلبن	خيار *لبن *نعناع*ملح

- يجب مراعاة الطعم من حيث الملح والليمون والإضافات.
- يجب تقطيع المكونات بالأحجام المناسبة.

أوزان الفاكهة

م	الصنف	الوزن الأدنى بالجرام	عدد الثمرات
1	تفاح	130	1
2	موز	120	1
3	برتقال	200	1
4	بطيخ	200	1
5	شمام	170	1
6	عنب	140	عنقود متوسط الحجم
7	خوخ	100	2-1
8	مشمش	100	3-2
9	سنتروزا	100	3-2
10	كلمنتينا	110	2-1
11	جوافة	130	2-1
12	أجاص (كمثرى)	120	2-1
13	بلح أصفر	80	

متوسط الاعداد اليومية

- **مرضى غسيل الكلى 140 وجبة يوميا.**

الوجبة / الرقم	عادى	سكري	بدون ملح	كلية	عالي البروتين	أورام	موظف	المجموع
	البيان		الكمية	الوحدة	سعر الوحدة (بالشيكل)		الاجمالي(بالشيكل)	
الافطار	200	45	30	10	5	20	–	310
الغذاء	250	50	35	10	5	20	170	540
العشاء	220	45	20	10	5	20	210	530

- **مرضى ما بعد العملية 30 وجبه يوميا.**

مسودة

1	الافطار	310	وجبة		
2	الغداء	540	وجبة		
3	العشاء	530	وجبة		
4	غسيل الكلى	140	وجبة		
5	ما بعد العملية	30	وجبة		

جدول الكميات والأسعار

مسودة

إقـــرار والتـــــزام

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

بصفتي ممثلاً عن شركة ----------بالتالي:.

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 30/ 2016 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 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 .....

مسودة