



**السلطة الوطنية الفلسطينية**

**وزارة المالية**

**الإدارة العامة للوازم العامة**

**لجنة العطاءات المركزية**

**عطاء رقم 73 / 2014**

**توريد مواد غذائية طازجة ومجمدة**

**لساحل وزارتي الصحة والداخلية**

**من 2014/11/01 - 2015/04/30**



## السلطة الوطنية الفلسطينية

### وزارة المالية

### الإدارة العامة للوزم العامة

### لجنة العطاءات المركزية

### عطاء رقم 73 / 2014

تعلم وزارة المالية/لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء حكومي لتوريد مواد غذائية طازجة ومجمدة لصالح وزارتي الصحة والداخلية تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة ووثائق العطاء. فعلى الشركات ذات الاختصاص والمسجلة رسمياً وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدارة العامة للوزم 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 للوزم وزارة المالية في غزة هو الساعة الحادية عشر من ظهر يوم الخميس الموافق 2014/10/16 وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتناقصين في نفس الزمان والمكان .

### لجنة العطاءات المركزية

#### ملاحظة:.

1. أجرة الإعلان في الصحف على من يرسو عليه العطاء.
2. يجب إرفاق كفالة بنكية أو شيك بنكي صادرين من بنك معتمد لدى وزارة المالية بغزة (البنك الوطني الإسلامي) أو بنك الانتاج أو سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات بمبلغ 2000 دولار " كتأمين دخول " ساري المفعول لمدة ثلاثين يوماً من آخر موعد لتقديم العروض.
3. تقدم الأسعار بالشيكول وتشمل جميع أنواع الرسوم والضرائب.
4. لجنة العطاءات غير ملزمة بقبول أقل الأسعار.
5. الإدارة العامة للوزم غير مسئولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.
6. للمراجعة والاستفسار هاتف رقم : 2824368-2826990

## الشروط العامة

### أولاً: إعداد وتقديم العروض من قبل المتنافسين:-

1. يعد المناقص عرضه وأسعاره على الجداول والنماذج والوثائق المرفقة بدعوة العطاء بعد أن يقرأ هذه الوثائق ويتفهم جميع ما ورد فيها ويختتم ويوقع كافة وثائق دعوة العطاء ويقدمها ضمن العرض كاملة على أن يتحمل كافة النتائج المترتبة على عدم قيامه بالتدقيق والاستكمال بصورة صحيحة.
2. تكتب أسعار العطاء بالشيكل على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحزيم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتنزيل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.
3. يعد المناقص عرضه مطبوعاً أو مكتوباً بالحبر الأزرق أو الأسود فقط ويحظر المحو أو التعديل أو الشطب أو الإضافة في العرض وكل تصحيح من هذا القبيل يوضع عليه خطين متوازيين بالحبر الأحمر ويعاد كتابة الصواب بالحبر الأزرق أو الأسود ويوقع بجانبه من قبل من أجرى التصويب.
4. يقدم المناقص عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في مغلف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء توريد مواد غذائية طازجة ومجمدة لصالح وزارتي الصحة والداخلية للمناقصة رقم 73 / 2014 وكذلك اسمه وعنوانه بالكامل ورقم الهاتف والفاكس ورقم صندوق البريد الخاصين به لترسل إليه المكاتبات المتعلقة بالعطاء وعليه تبليغ الإدارة العامة للوزام / وزارة المالية خطياً بأي تغيير أو تعديل في عنوانه وعليه أن يكتب أيضاً اسم الدائرة التي طرحت العطاء وعنوانها وبخلاف ذلك يحق للجنة العطاءات أن تهمل العرض المقدم منه.
5. يودع العرض من قبل المناقص في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوزام قبل انتهاء المدة المحددة لذلك وكل عرض لا يودع في صندوق العطاءات قبل آخر موعد لتقديم العروض لا ينظر فيه ويعاد إلى مصدره مغلقاً .
6. يلتزم المناقص بأن يبقى العرض المقدم منه نافذ المفعول ولا يجوز له الرجوع عنه لمدة ستين يوماً من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.
7. مدة سريان العطاء ستة شهور.

### ثانياً: الشهادات والمستندات الرسمية المطلوبة:-

1. يرفق المناقص مع عرضه ( خاصة إذا كان يشارك لأول مرة ) الشهادات والوثائق المطلوبة منه وهي على النحو التالي:

- صورة مصدقة عن شهادة مزاولة المهنة وكذلك السيرة الذاتية للشركة.
- السجل التجاري أو الصناعي للشركة.

- شهادة خلو طرف من دائرة ضريبة الدخل وضريبة القيمة المضافة.
- 2. على المناقص أن يرفق بعرضه النسخة الأصلية من أية كتالوجات أو نشرات أو معلومات فنية تعرف باللوازم المعروضة وكذلك يقدم مع عرضه العينات المطلوبة في دعوة العطاء وإذا كانت تلك العينات غير قابلة للنقل فعليه أن يحدد مكانها والوقت الذي يمكن رؤيتها فيه وإلا يكون للجنة العطاءات عدم النظر بالعرض.
- 3. يحق للمناقص أن يضيف أية وثائق أو معلومات يرغب بإضافتها ويرى أنها ضرورية لتوضيح عرضه.

### ثالثاً : تأمينات و ضمانات العطاء :

#### **1. تأمين الدخول في العطاء :**

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

#### **2. تأمين حسن التنفيذ :**

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

**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.**

## رابعاً: فتح العطاءات وتقييمها:

### 1- لجنة فتح المظاريف:-

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

أ- إثبات عدد المظاريف في محضر فتح المظاريف وكل عطاء يفتح 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 التأمين الابتدائي المقدم من كل مناقص وذلك بحضور المناقصين أو ممثليهم.

ث- التوقيع من رئيس اللجنة وجميع الأعضاء الحاضرين على العطاء ومظروفه وكل ورقة من أوراقه وكذلك على محضر اللجنة بعد تدوين كافة الخطوات السابقة.

### 2- لجنة دراسة وتقييم العروض:-

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

أ- لا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء.

ب- تدرس العروض من الناحية الفنية بحيث تحدد المعايير الفنية وفقاً لمواصفات اللوازم المطلوبة على جدول يعد لهذه الغاية، وتخضع كافة العروض لنفس المعايير من حيث التزام المناقص بعرضه بمواصفات وشروط دعوة العطاء.

ت- يؤخذ بعين الاعتبار كفاءة المناقص من الناحيتين المالية والفنية ومقدرته على الوفاء بالتزامات العطاء وسمعته التجارية والتسهيلات التي يقدمها أو الخدمة التي يوفرها وقطع الغيار وورش الصيانة و كذلك كونه وكيل أو موزع لوكيل أو تاجر، وللجنة استبعاد عرض المناقص الذي لا تتوفر فيه كل أو بعض هذه المتطلبات.

ث- تبدأ الدراسة بالعرض الذي قدم أرخص الأسعار ثم الذي يليه حتى تتم دراسة العروض المقدمة.

ج- إذا توافرت في العرض كافة الشروط والمواصفات والجودة توصي اللجنة الفنية بالإحالة على مقدم أرخص الأسعار و من حق اللجنة الفنية أن توصي بالترسية على أكثر من مورد للصنف الواحد بالرغم من اختلاف الأسعار.

ح- في حالة عدم توافر المتطلبات في العرض الذي يتضمن أرخص الأسعار تنتقل الدراسة إلى العرض الذي يليه بالسعر إلى أن تصل إلى العرض الذي 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 ميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات المحلية، ثم المناقص المقيم بـفلسطين بصورة دائمة، ثم مدة التسليم الأقل إذا كانت سرعة التسليم لمصلحة الدائرة المستفيدة.

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

#### **سادسا:- الإجراءات التي تتخذ ضد المتعهد في حالة التأخير في التنفيذ أو عدم قيامه به:-**

1. فرض غرامة مالية: إذا تأخر المتعهد عن توريد ما التزم به في الموعد المحدد في العقد يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة أن يفرض غرامة مالية لا تقل عن (1%) من قيمة اللوازم التي تأخر في توريدها عن كل أسبوع تأخير إلا إذا تبين أن التأخير في التوريد ناجم عن قوة القاهرة ، وفي جميع الأحوال على المتعهد تقديم إشعار خطي وفوري إلى الجهة المختصة بالظروف والأسباب التي أدت إلى التأخير في التوريد أو منعه من ذلك وتقديم ما يثبت ذلك.
2. **الشراء على حساب المتعهد** : إذا نكل المتعهد عن تنفيذ التزاماته بما فيه التزامه بالتوريد أو قصر في ذلك أو تأخر يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة إصدار القرار بشراء اللوازم الملتزم بها المتعهد بنفس الخصائص والمواصفات من أي مصدر آخر على حساب هذا المتعهد ونفقته مع تحميله فروق الأسعار والنفقات الإضافية وأية خسائر أو مصاريف أو عطل أو ضرر يلحق بالدائرة المستفيدة أو دائرة اللوازم العامة دون الحاجة إلى أي إنذار ولا يحق للمتعهد الاعتراض على ذلك.

3. استبعاد عرض المورد الذي يخل بالتزاماته أو إلغاء العقد المبرم معه: وهنا يحق للجنة العطاءات التي أحالت العطاء اتخاذ الإجراءات اللازمة بحق المتعهد بما في ذلك مصادرة قيمة التأمين المقدم من المتعهد أو أي جزء منه بشكل يتناسب مع قيمة اللوازم غير الموردة ويعتبر المبلغ في هذه الحالة إيراداً للخزينة العامة.

4. وفي جميع الأحوال يحق لدائرة اللوازم العامة تحصيل الأموال المستحقة لها في ذمة المناقص أو المورد من الأموال المستحقة لذلك المناقص أو المورد لدى الوزارات والهيئات والمؤسسات الحكومية أو من كفالاتهم.

#### سابعاً: حل الخلافات:-

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

#### ثامناً: شروط متفرقة:-

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

## الشروط الخاصة

1. يحق لوزارتي الصحة والداخلية رفض أي مادة كاملة أو أي جزء منها في حال مخالفتها للمواصفات التي تم الاتفاق عليها.
2. يتم استلام المواد الموردة من قبل لجنة الاستلام المختصة ومشكلة لهذا الغرض وفقاً للمواصفات والشروط العامة والخاصة للتعاقد الواردة في دعوة العطاء وقرار الإحالة وأمر التوريد والعينات المعتمدة والتي يتم فحصها وإجراء التجارب عليها بالطريقة التي تحددها الجهة المستفيدة أو لجنة الاستلام بموجب لجان فنية تشكل لهذا الغرض لمعرفة مدى مطابقتها للمواصفات المطلوبة ويجب كذلك إرفاق الشهادات الصحية والمخبرية اللازمة من قبل المورد وتؤخذ العينات بنسبة 1-2 في الألف حسب المادة الموردة وبناء على طلب من المختبر عند كل توريد.
3. يجب على المورد العلم بأن ما يقدمه من عرض سعر ساري المفعول لمدة ستين يوماً من تاريخ إغلاق المناقصة.
4. على المورد الالتزام بتوريد المواد المتعاقد عليها في وزارة الصحة بغزة أو الجهة التي تحددها الوزارة طبقاً للشروط والمواصفات الواردة في المناقصة متضمناً النقل والتحميل والتنزيل وما يترتب على عمليات التوريد من نفقات بالغة ما بلغت أو مصاريف على نفقته الخاصة.
5. سوف يتم ترسية أصناف المناقصة بالتجزئة على أساس أقل الأسعار والمطابق للمواصفات المطلوبة ولوزارة الصحة الحق في زيادة الكميات المتعاقد عليها أو خفضها بنسبة 30% من إجمالي الكمية المتعاقد عليها لمجرد إشعار المورد برغبتها في ذلك وبنفس شروط ومواصفات وأسعار التوريد الواردة في العقد لكل أو بعض الأصناف خلال فترة التعاقد.
6. في جميع الأحوال تكون عروض الأسعار بالشيكال الجديد وشاملة للضريبة المضافة ما لم يرد نص خلاف ذلك.
7. في حال مخالفة المورد لكل أو بعض شروط التعاقد أو في حال امتناعه أو عرقلة للتوريد بما يمس بمصلحة وزارة الصحة أو يعرض مصالحها للضرر يحق لوزارة المالية مصادرة كفالة حسن التنفيذ والرجوع عليه بالتعويض عن كل عطل أو ضرر لحق بها كما أن لها الحق في الحصول على المواد التي يتخلف المورد عن توفيرها من المورد الذي يليه في السعر أو الشراء بالطرق التي تراها محققة لمصلحتها وإلغاء التعاقد مع ودفع فروق الأسعار مضافاً إليها 10% مصاريف إدارية من ضمانته البنكية وليس للمورد الذي خالف أي شرط من شروط التعاقد أو تخلف عن أو عرقل عمليات التوريد الحق في المطالبة بأية تعويضات أو المطالبة باسترداد كفالة حسن التنفيذ أو المطالبة بفروق الأسعار إذا تمكنت الوزارة من توفير تلك المواد بسعر أقل من سعر المناقصة الذي تم التعاقد بموجبه وفي حال عدم كفاية الضمانة لتغطية فروق الأسعار لوزارة المالية الحق في خصم أي مبالغ تتبقي من مستحقاته لديها.

8. يكون الدفع المورد لقاء ما قام بتوريده من مواد طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بالمناقصة خلال ثلاثون يوماً من تاريخ تقديم الفواتير والأوراق الدالة علي تمام وحسن التوريد طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بصحيفة الشروط والمواصفات .
9. يحق للجنة العطاءات تمديد العطاء عن المدة المحددة له بما يتناسب والمصلحة العامة.
10. مدة سريان العطاء ستة شهور من تاريخ توقيع العقد.
11. يحق للجنة العطاءات المركزية تجزئة العطاء .
12. يحق للجنة العطاءات المركزية التفاوض لتخفيض الأسعار .

مركز  
التوريد  
العامة

## المواصفات الفنية

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

الجبن المطبوخ والجبن المطبوخ القابل للدهن هو المنتج الغذائي المصنع بفرم وخط 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 % للمادة الجافة في الأجبان المطبوخة قابلة للدهن	الحد الأدنى % للمادة الجافة في الأجبان المطبوخة	الحد الأدنى % لدسم الحليب في المادة الجافة
45	53	65
44	52	60
44	51	55
43	50	50
41	48	45
39	46	40
39	44	35

37	42	30
31	40	25

10. يجب أن تتوافق مواصفات المنتج النهائي البيولوجية والميكروبية مع المواصفة الفلسطينية رقم 1 والممثلة في:
- أ. يجب أن يخلو المنتج من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
- ب. يجب أن يخلو المنتج من الأحياء الدقيقة الممرضة وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
- ت. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن  $410 \times 5$  خلية / جرام من المادة.
- ث. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة، وكذلك من بكتيريا القولون النموذجي *E. coli*.
- ج. يجب ألا يزيد ستافوريس عن 10 خلية / جرام من المادة.
- ح. يجب أن يخلو المنتج المعلب من الكلوستريديوم.

## 2- الجبنة البيضاء الطرية (الفيتا):

الجبنة الفيता: هي الجبنة البيضاء الطرية القابلة للدهن. يجب أن يطابق الجبن الأبيض الطري وبحد أدنى الجبن كامل الدسم المصنوع من الحليب البقري 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.

### 3- 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 التعفن الغير طبيعية للنوع أو العفن أو الانتفاخ أو فجوات غير طبيعية.
- أن تكون للجبنة رائحة ولون وطعم خاص بها.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية .
- أن تكون الجبنة معبأة في عبوات صحية من البلاستيك أو النايلون أو التتاك تستخدم مرة واحدة مطلية بمواد لا تتأثر بالمحاليل الملحية.
- أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- أن تعبأ الجبنة بعبوات محكمة الإغلاق تحمي المنتج من التلوث أو التلف.
- أن يكون وزن العبوة الصافي من 1 كيلو إلى 2 كيلو.
- أن يكون في وسم الإنتاج 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

### 4- لبننة

- أن تكون اللبننة المصنوعة من الحليب الطازج خالية من النشا والطحين.
- أن تكون نسبة الدسم الحيواني 9%
- أن تكون اللبننة خالية من المواد الملونة الصناعية.
- أن تكون اللبننة خالية من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن تكون اللبننة متجانسة وأن تخلو من أي شوائب ومواد غريبة.

- أن تكون خالية من علامات التلف والفساد أو جزيئات من الأوساخ.
- أن يكون للمنتج طعم ورائحة خاصة به خالي من علامات التخمر.
- أن تكون اللبنة من مصنع مرخص ومصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن تكون اللبنة حديثة الإنتاج وتسلم خلال أسبوع من فترة الصلاحية.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن تكون اللبنة معبأة في عبوات صحية مصنوعة من البلاستيك أو النايلون تستعمل لمرة واحدة ومغلقة بصورة محكمة ويكتب عليها تاريخ الصلاحية .
- أن تكون العبوات نظيفة وصحية لا تؤثر على طعم أو لون أو رائحة المنتج أو تؤدي إلى تلوثه وتحافظ على الخصائص الذوقية والكيفية له.
- أن تكون وزن العبوة صافي من 1 كيلو إلى 2 كيلو توضع في صناديق للنقل تحميها من التلف في حالة النقل .
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية التي تستخدم للفحص الظاهري والمختبري حسب الأصول.
- أن يكون 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 .

#### **5- لبن 3% دسم**

- أن يكون اللبن منتج من حليب طازج وصحي.
- أن يكون اللبن حديث الإنتاج ويتم التوريد خلال 3 أيام من إنتاجه.
- أن يكون اللبن متجانساً دون فصل زائد على شكل طبقات.
- أن يكون اللبن خالي من علامات التلف والفساد أو وجود جزيئات من الزبدة أو الأوساخ.
- أن يكون اللبن طعم ورائحة خاصة به بدون عفن أو طعم مرارة أو أي طعم أو رائحة غير مقبولة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن يكون اللبن خالي من علامات التخمر الغير طبيعية.
- أن يكون اللبن خالي من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة.
- أن يكون اللبن متجانس وأن يخلو من أي شوائب 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 مغطاً 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 الانتاج 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.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة بسيارة خاصة مزودة بوحدة تبريد وعمال وعلى نفقة المورد.
- ارفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة

## **6- السمك بكلاه**

السمك المجمد هو السمك الطازج السليم الصالح للاستخدام الآدمي والتي تبريدها ثم تجميدها بسرعة عند درجة حرارة لا تزيد عن -40° م لتصل حرارته إلى -18° م على الأقل خلال مدة لا تزيد عن 4 ساعات وتم حفظه عند درجة حرارة على الأقل -18° م ومعبأ في أكياس من البلاستيك صحية جديدة ونظيفة، وأن تكون مادة التغليف شفافة اللون بحيث يمكن رؤية المادة المغلفة بداخله، **وفليه السمك** يجب أن يكون خالي من العظام والأشواك والجلد.

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 484 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
2. مدة الصلاحية المعتمدة لا تزيد عن 6 شهور بالنسبة للأسماك الدهنية ولا يزيد عن عشر شهور بالنسبة للأسماك قليلة الدهن مع مراعاة أن تكون البضاعة حديثة الإنتاج بحيث لا تزيد الفترة من تاريخ الصيد حتى وصولها إلى فلسطين عن 3 شهور.
3. يجب أن تكون الأسماك متماسكة وخالية من الجروح والكدمات وتم صيدها بالطرق الطبيعية وخالية المواد المخاطية والشوائب العالقة وكذلك خالية من علامات التلف والفساد والروائح الكريهة المنفذة.
4. يجب أن تكون مجمدة على الأقل عند درجة -18 درجة مئوية ولا يجوز التجميد بعد التطرية.
5. يجب أن يخلو المنتج من الطفيليات والديدان الحية والميتة بأطوارها المختلفة الضارة بصحة الإنسان.
6. يجب أن يخلو المنتج من الديدان واليرقات المتحوصلة بالعضلات أو الأنسجة فيما عدا تجويف الأمعاء والبطن على أن لا تزيد عن 100 طفيل في السمكة الواحدة ونسبة الأسماك المصابة لا تزيد عن 20% من العينات.
7. مطابقة الشروط التركيبية المنصوص عليها في المواصفة الفلسطينية الخاصة بالصنف (رقم 484-1998) والتي تشمل الآتي:

- لا يزيد الرقم الهيدروجيني عن 6.2.
- الهستامين لا يزيد عن 10 ملغم/100 جرام من لحم السمك.
- المركبات النيتروجينية الطيارة الكلية (TVB-N) لا تزيد عن 30 ملغم / 100 جرام من لحم السمك.
- النيتروجين النشادري لا تزيد نسبته عن 20 ملغم/ 100 جرام من لحم السمك.
- ثلاثي مثيل أمين (TMA) لا تزيد نسبته عن 10 ملغم/100 جرام من لحم السمك.
- حامض الثيوباربتوريك (TBA) لا تزيد نسبته عن 4.5 ملغم مالونالدهيد/100 جرام من لحم السمك.
- 8. مطابقة الشروط الميكروبية المنصوص عليها في المواصفة الفلسطينية الخاصة بالصنف (رقم 484-1998) بحيث لا تزيد الحمولة الميكروبية عن:

- العدد الكلي للبكتيريا الهوائية عن  $10^6$  خلية/جرام.
  - العدد الكلي للبكتيريا القولونية عن  $10^2$  خلية /جرام.
  - العدد الكلي استافيلوكوكوساورييس عن  $10^3$  خلية /جرام.
  - يجب أن يكون خالية من السالمونيلا والشيغلا في 25 جرام.
  - يجب أن تكون خالية من بكتيريا القولون الممرضة في 1 جرام.
  - يجب أن تكون خالية من بكتيريا الفيبروباراهيمولتيكس في 25 جرام.
- في حالة أن يكون المنتج مزجج (مغطى) بطبقة من الماء المجمد يخصم نسبة الماء المضاف إلى السمك من وزن المنتج حتى يكون الوزن المحسوب هو فقط وزن السمك الصافي.

#### 7- فراخ - الدجاج (الفراخ)

- أن يكون الدجاج صالح للاستخدام البشري والنتاج عن ذبح إناث وذكور طيور الدجاج
- أن يكون الدجاج خالي من المضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل بسبعة أيام (7) قبل الذبح .
- أن يكون الدجاج من مناطق خالية من الأوبئة والإشعاع .
- أن يثبت عدم معاملة الدجاج بالهرمونات أثناء التسمين .
- أن يكون الدجاج المفحوص 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 من 1 كيلو إلى 1.400 كيلو .
- أن تكون كمية الدجاج الخاصة بمستشفيات الجنوب مجمدة عند المورد .

- أن تتم عملية التبريد الأولى عند درجة حرارة لا تزيد عن 4م ولمدة لا تزيد عن 48 ساعة وبعدها تتم عملية التجميد المباشر حتى تصل درجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى -18م بالسالب .
- أن يكون تسليم الكميات الخاصة بمستشفيات غزة والشمال من قبل المورد وفي سيارة مناسبة مزودة بوحدة تبريد وعمال .
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة وقبل الساعة التاسعة صباحاً .
- أن يكون للمورد مذبح صحي وثلاجات تجميد ورخصة مزاوله مهنة .

### 8- صدر الدجاج المجمد:

لحوم الدجاج المجمد: هي الأجزاء الصالحة للاستخدام البشري والناجم عن ذبح إناث وذكور طيور الدجاج والتي تم تبريده ثم تجميدها عند درجة حرارة (-40 : -18 م) وتم حفظه عند درجة حرارة على الأقل -18 م<sup>°</sup> 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 ومراعاة سلامة التغليف.
2. أن يتم التخزين عند درجة حرارة لا تزيد عن 18°C تحت الصفر ومدة الصلاحية للاستهلاك لا تزيد عن 12 شهر.
3. أن يتم النقل بوسائل مزودة بثلاجات عند -18°C.
4. أن يتم الذبح والتجهيز في مذبح مرخص وأن يتم الفحص قبل الذبح وبعده لإثبات خلوها من الأمراض وصلاحيته 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 حسب الشروط الإسلامية 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 الإذابة.
  - ب. يجب ألا يزيد حامض الثيوباريتيوريك عن 0.9 ملغم مانولدهيد/كغم 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  $5 \times 10^5$  خلية / جرام من المادة.
- ي. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.

### 9 - 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 النتوات 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 رائحة، 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 يحتوى كل منها على 30 بيضة بحيث تكون النهاية المحدبة إلى أسفل والنهاية العريضة إلى أعلى.
  - أن تكون الأطباق نظيفة متينة لا تتقل للبيض أية روائح غير مرغوبة.
  - أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية .
  - أن يكون وزن طبق البيض 2 كيلو 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 للصف للحكم عليها من قبل اللجنة الفنية.
  - أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول
- ### 10- مرجرين عادي
- أن يكون بالطعم والرائحة المميزين للمرجرين ويكون خالياً من التزنخ ومرارة الطعم أو أي طعم أو رائحة غير مرغوب بها.
  - أن يكون المرجرين نظيفاً خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

- أن يكون المرجرين لونه أبيض قشدي إلى أصفر.
  - أن يتراوح القوام من بلورات دهن صلب حبيبي موزعة في وسط زيتي إلى قوام بلوري ناعم أملس.
  - أن يكون رقم الحموضة لا يزيد عن 0.6 ملغم.
  - أن يكون رقم البروكسيد لا يزيد عن 5 ملي مكافئ أكسجين وبيروكسيد 1 كغم من المنتج وكذلك نقطة الانزلاق بين 31 -48م.
  - أن تكون الشوائب الغير ذائبة لا تزيد عن 0.056% نسبة وزنية.
  - أن تكون نسبة الدسم لا تقل عن 99.5 نسبة وزنية.
  - أن تكون بقايا المبيدات لا تزيد عن الحدود المقررة ضمن مراجعها (Codex)9.
  - أن يكون وزن قطعة المرجرين 200 جرام.
  - أن يكون على وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
  - أن يكون حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
  - أن يكون معبأ في عبوات صحية مناسبة مصنوعة من مواد لا تؤثر على محتوياته.
  - أن يكون مغلف في رقائق الألمنيوم المبطن بورق شمعي أو بأغلفة أخرى صحية مناسبة للمحافظة عليه من التلوث وفقدان الرطوبة.
  - أن يكون التسليم في الخدمات وعلى نفقة المورد. وقبل الساعهالتاسعه
  - أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
  - أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- 11- المارتديلا (اللانثون):**

المارتديلا هو المنتج المصنع من واحد أو أكثر من لحوم الحيوانات المختلفة السليمة الصالحة للاستهلاك الآدمي مضاف إليها الثلج، ملح الطعام، نترتيت الصوديوم أو البوتاسيوم، وقد يضاف إليها أيضاً المواد المائلة والرابطة والحليب المجفف والسكريات والتوابل والبهارات حسب الطلب، وقد يجري للمنتج التدخين أيضاً. ويجب أن تتوفر في المنتج الخصائص التالية:

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان مطابقة للمواصفة الفلسطينية رقم 1 الخاصة بالصنف.
2. يجب أن يخلو المنتج من الأجزاء غير المأكولة من الذبيحة كالأربطة العضلية والأوتار والغضاريف والكرش والأمعاء والأنسجة الضامة وكذلك الشعر والريش وأجزاء العظام.
3. يجب أن تكون اللحوم المستخدمة في الإنتاج سليمة وخالية من علامات الفساد والتلف والكدمات وحروق التجميد والملوثات الظاهرة للعين والروائح المنفرة.
4. يجب أن تكون المواد الداخلة في الصناعة مطابقة للمواصفات القياسية الفلسطينية الخاصة بها.
5. يجب أن تكون اللحوم المستخدمة في الإنتاج متماثلة ومتجانسة وأن يكون المنتج قابل للتقطيع إلى شرائح والاحتفاظ بهذه الخاصية بدرجة حرارة الغرفة.

6. يجب أن تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات جديدة نظيفة وسليمة محكمة الإغلاق ومطابقة لمواصفات مواد التعبئة الخاصة بالأغذية.

7. يجب أن تتوافق مواصفات المنتج النهائي التركيبية مع المواصفة الفلسطينية رقم 1 بحيث لا تقل نسبة البروتين عن 12%، والدهن لا يزيد عن 25% والرطوبة لا تزيد عن 65%، والمواد النشوية لا تزيد عن 5%، والملح لا يزيد عن 3%. ويجب ألا تزيد النترت عن 125 ملغ/كغم، ويجب ألا تزيد جلوتاميت أحادي الصوديوم عن 2500 ملغ/كغم (كحمض جلوتاميك).

8. يجب أن تتوافق مواصفات المنتج النهائي البيولوجية والميكروبية مع المواصفة الفلسطينية رقم 1 والممثلة في:

أ. يجب أن يخلو المنتج من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.

ب. يجب أن يخلو المنتج من الأحياء الدقيقة الممرضة وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.

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

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

ج. يجب ألا يزيد ستافوريس عن  $10^2$  خلية/جرام من المادة.

ح. يجب ألا يزيد كلوستريديوم مختزلة للكبريت عن 10 خلية/جرام من المادة.

خ. يجب ألا يزيد ستربتو كوكس فيكال عن 100/جرام من المادة.

#### 12- الخضار المجمدة للشوربا

- كل كيلو مغلف بكيس لوحد .

- يحتوي كل كيلو علي أصناف متعددة من الخضار ( بزيلاء - بطاطه مسلوقة - جزر - ذره - أصناف أخرى )

- أن يكون مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية .

## جدول الكميات والأسعار

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكيل	المبلغ الإجمالي بالشيكيل	ملاحظات
1	بيض	كرتونة	1			بيض طازج وزن الكرتونة 2 كجم
2	جبنة فيتا	Kg	1			وزن الكرتونة نصف كيلو جرام - مطبوخة جيدا - فترة تبريد مناسبة (مطابقة للمواصفات)
3	جبنة بلدية (بيضاء)	Kg	1			مطبوخة جيدا وطازجة (مطابقة للمواصفات)
4	لبنة	Kg	1			لبنة مطبوخة جيدا وطازجة (مطابقة للمواصفات)
5	مرتديلا أصابع	Kg	1			نخب أول (خالية من العظم والريش ) واللون فاتح
6	حمص مطحون	Kg	1			مطابق للمواصفات وطازج درجة أولى وعليه تكت (ملصق بالمواصفات)
7	بازيلاء مجمدة	Kg	1			
8	جبنة صفراء شرائح	Kg	1			
9	لبن 3% دسم	عدد	1			
10	مرجرين	عدد	1			
11	خضار مجمدة مشكلة	kg	1			
12	جبنة أكشن	علبة	1			
السعر الإجمالي بالشيكيل						

**ملاحظة:** يجب أن يلتزم المناقص بتقديم عينات .

## إقرار والتزام

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

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 73 / 2014 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 ستون يوماً من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.
3. وكذلك ألتزم بتوريد الأصناف المحالة على بموجب العطاء المذكور أعلاه والتي يتم طلبها من قبل وزارتي الصحة والداخلية خلال شهر وذلك من تاريخ توقيع العقد واستلام أوامر التوريد على أن تكون تلك الأصناف الموردة من قبلي وفقاً للمواصفات والشروط المنصوص عليها في هذا العطاء . وهذا إقرار وتعهد مني بذلك أقر وألتزم بكل ما ورد به دون أي ضغط أو إكراه .

اسم المناقص : \_\_\_\_\_  
رقم المشتغل المرخص : \_\_\_\_\_  
العنوان : \_\_\_\_\_  
رقم الهاتف : \_\_\_\_\_  
رقم الفاكس : \_\_\_\_\_  
التاريخ : \_\_\_\_\_