



السلطة الوطنية الفلسطينية

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازم العامة
لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 04 / 2014

إعداد وتقديم وجبات الطعام لصالح

مجمع الشفاء الطبي



السلطة الوطنية الفلسطينية
وزارة المالية-الإدارة العامة للوزام العامة
لجنة العطاءات المركزية
عطاء رقم 2014/04

تعلم وزارة المالية / لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء إعداد وتقديم و جبات 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 للوزام العامة. الرمال برج الوليد الطابق الأرضي بالقرب من إشارة مرور الطيران في غزة غرب برج الظافر (9) خلال أوقات الدوام الرسمي من أجل الحصول على كراسة المواصفات ووثائق العطاء مقابل دفع مبلغ (300) شيكل غير مستردة تورد إلى خزينة وزارة المالية.
آخر موعد لقبول عروض الأسعار بالظرف المختوم في صندوق العطاءات بالإدارة العامة للوزام/ وزارة المالية في غزة هو الساعة الحادية عشر من صباح يوم الخميس الموافق 2013/12 /05 وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتعهدين في نفس الزمان والمكان .

الإدارة العامة للوزام 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 أو سند دفع من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات بمبلغ \$5000 ساري المفعول لمدة ثلاثين يوماً 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 للوزام غير مسئولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.
- للمراجعة والاستفسار هاتف رقم : 2826990 - 2825944

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 ويفهم 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 والتزليل 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 04/ 2013 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 المتعهد في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوزام بمجمع الوزارات الحكومية الجديد قبل انتهاء المدة المحددة لذلك وكل عرض لا يودع في صندوق العطاءات قبل آخر موعد لتقديم العروض لا ينظر فيه ويعاد إلى مصدره مغلقاً .
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 و ضمانات 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 من البنك الوطني الإسلامي بمبلغ 5000 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 من البنك الوطني الإسلامي 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 (مدة 6 شهور 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 (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.

4. يلتزم من يرسو عليه العطاء بإيداع مبلغ نقدي لدى إدارة الموقع بقيمة (10000) 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 أحل المتعهد بالتزاماته المنصوص عليها في العقد، وتلتزم الوزارة بتقديم فاتورة نظامية للشركة بكل ما يتم صرفه في هذا الوجه، مع التزام الشركة بتعويض المنصرف من التأمين فور تقديم الفواتير النظامية للشركة.

رابعاً: فتح العطاءات وتقييمها:

1- لجنة فتح المظاريف:-

- يشكل مدير عام اللوازم العامة لجنة فتح مظاريف العطاء وتقوم هذه اللجنة بفتح العطاءات بحضور المتعهدين أو ممثليهم في الزمان والمكان المحددين في دعوة العطاء بعد اتخاذ الإجراءات التالية:-
- إثبات عدد المظاريف في محضر فتح المظاريف وكل عطاء يفتح مطروفه يضع رئيس اللجنة عليه وعلى مطروفه رقماً مسلسلأ على هيئة كسر اعتيادي بسطه رقم العطاء ومقامه عدد العطاءات الواردة.
 - ترقيم الأوراق المرفقة مع العطاء وإثبات عددها.
 - قراءة اسم مقدم العطاء والأسعار وقيمة تأمين دخول العطاء المقدم من كل متعهد وذلك بحضور المتعهدين أو ممثليهم.
 - التوقيع من رئيس اللجنة وجميع الأعضاء الحاضرين على العطاء ومطروفه 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:-

- لا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء.
- تدرس العروض من الناحية الفنية بحيث تحدد المعايير الفنية وفقاً لمواصفات اللوازم المطلوبة على جدول يعد لهذه الغاية، وتخضع كافة العروض لنفس المعايير من حيث التزام المتعهد بعرضه بمواصفات وشروط دعوة العطاء.

ت- يؤخذ بعين الاعتبار كفاءة المتعهد من الناحيتين المالية والفنية ومقدرته على الوفاء بالتزامات العطاء وسمعته التجارية والتسهيلات التي يقدمها أو الخدمة التي يوفرها وكذلك كونه متخصص في الأعمال الفندقية وإدارة المطاعم ، وللجنة الحق في استبعاد عرض المناقص الذي لا تتوفر فيه كل أو بعض هذه المتطلبات.

- تبدأ الدراسة بالعرض الذي قدم أرخص الأسعار ثم الذي يليه حتى تتم دراسة العروض المقدمة.
- 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 تبيين أسباب استبعاد العروض الأرخص بشكل واضح.

خ- إذا تساوت المواصفات والأسعار والشروط والجودة المطلوبة يفضل المناقص الذي يتضمن عرضه مميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات (يجب احضار عينات) ذات الجودة العالية، ثم المناقص المقيم بفلسطين بصورة دائمة، ثم صاحب السمعة الحسنة والأفضل فندقياً.

د- يجب احضار عينات لجميع المواد المستخدمة مثل الكلكل - الاجبان -الالبان الخ (يجب

ارفاق جدول بالاصناف المستخدمة)

خامساً: التزامات المتعهد أو المورد:

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

2. لا يجوز للمتعهد أن يتنازل لأي شخص آخر عن كل أو أي جزء من العقد دون الحصول على إذن خطي من لجنة العطاءات التي أحالت العطاء.

3. لا يحق للمتعهد أو المورد الرجوع على لجنة العطاءات بأي خسارة أو ضرر ناشئ عن تقديم عرضه في حالة إذا ما رفضت لجنة العطاءات كل العروض المقدمة إليها أو إذا لم تحل العطاء على مقدم أقل الأسعار أو إذا ألغت لجنة العطاءات دعوة العطاء في أي وقت أو أي مرحلة دون ذكر الأسباب.

4. يلتزم المتعهد بتسليم اللوازم وفقاً للمواصفات والشروط المتفق عليها والواردة في قرار الإحالة وكذلك

العينات المعتمدة والمذكورة فيه.

الشروط الخاصة

1. يجب الالتزام بالموصفات المذكورة في كراسة العطاء وأي تغيير بالموصفات يجب توضيحه في عرض الشركة .
2. السعر المقدم 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. لوزارة المالية الحق في إلغاء المناقصة كاملة لاعتبارات خاصة بوزارة المالية و لاحق للمشاركين في الاعتراض على ذلك كما ولها الحق في زيادة مدة العقد أو إنقاصها بواقع 30% من إجمالي قيمة العقد.

5. إرفاق دراسة فنية للعطاء من قبل المتقدمين ويكون مختوماً من قبل الشركة موضحاً فيه هيكلية العاملين في المطبخ وعدد المضيفين في الأقسام ويكون العدد واضحاً 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 على أن لا يقل عدد الموظفين عن 35 موظف .

6. تلتزم وزارة المالية بدفع مطالبة الشركة بطلب صرف استحقاقه لقاء الخدمات المقدمة حسب العقد خلال (60) يوماً من تاريخ تقديم المطالبة.
7. سيتم ترسية العطاء على السعر الإجمالي للمناقصة وليس التجزئة.
8. على المتقدمين للمناقصة ختم جميع أوراق كراسة العطاء بختمه الخاص إشعاراً منه بالاطلاع عليها وتفهمها جيداً.
9. ستعقد جلسة تمهيدية ما قبل فتح المناقصة في يوم ---- الموافق 2013/ـ/ـ في تمام الساعة العاشرة صباحاً في دائرة المشتريات - وزارة الصحة.
10. يلتزم المتعهد بإعداد وتقديم وجبات غذائية للمرضى والموظفين بمجمع الشفاء الطبي حسب المواصفات المطلوبة في كراسة الشروط وجداول الوجبات والكميات.
11. 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.

12. 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.

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

14. 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.

15. يلتزم كل المتقدمين لهذا العطاء بضرورة زيارة الموقع ومعاينته لتقدير آلية الخدمة ونقل الوجبات إلى أقسام المستشفى حيث لن يعتد بجهل أي من المتقدمين للموقع وظرف العمل به.

16. يلتزم المتعهد بعدم استخدام موظفين قاصرين لأداء المهمة بحيث لا يقل عمر المضيف أو المضيفة أو الموظف المنوي تشغيله عن 18 سنة وألا يزيد عن 50 سنة وان يكون مقبول الهيئة.

17. يلتزم المتعهد بأن تكون كافة عناصره العاملة بالموقع ممن 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 وتحمل 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 لتوزيع الوجبات 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 بمعاملة منسوبيه من العاملين بالموقع فيما يتعلق بالإجازات والأجور وفقاً لقانون العمل والعمال الفلسطيني المعمول به في مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية.

22. 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.

23. 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 للعاملين والزي الخاص بهم وذلك على مدار الساعة.

24. يلتزم المتعهد أن يقوم بتدريب المضيفين والمضيفات على أعمال توزيع الطعام على المرضى والموظفين حسب طبيعة العمل بكل قسم من الأقسام بما يمكنهم من العمل بكفاءة عالية والحد قدر المستطاع من عمليات الإحلال والاستبدال بما قد يؤثر على العمل بالموقع.

25. 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.

26. يلتزم المتعهد بتنفيذ كافة الجداول المرفقة في المناقصة لتقديم الوجبات وفقاً لشروط ومواصفات تلك الوجبات لجميع المرافق الواقعة ضمن نطاق العقد.

27. يلتزم المتعهد بجميع اعمال الصيانة بما يضمن المحافظة على المكان والأجهزة وإعادة تسليمها لوزارة الصحة في حالة تشغيلية سليمة.

28. لا يحق للمتعهد الإدعاء بوجود خسارة من جراء التعاقد مع وزارة الصحة 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.

29. 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.

30. 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.

31. يلتزم المتعهد توفير تروليات 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

• التوريد والاستلام:

1. يتم رصد حركة الأصناف المستخدمة أو الموردة لدى الشركة من خلال ترصيده في كرت الصنف وذلك من خلال أمين المخزن المتفرغ لهذا العمل خصيصا.
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 يوماً باستثناء الخضار والفواكه التي تؤمن عند الطلب على ضوء لائحة الوجبات الأسبوعية والخبز يؤمن مرتين يومياً على الأقل وعدم تخزين أي مواد غير مستخدمة في إعداد الوجبات.

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 بوحدة للتبريد.

7. عدم استخدام أي من المواد التموينية من قبل المتعهد في عملية إعداد الوجبات إلا بعد الرجوع للجنة المتابعة والموافقة على استخدام تلك الأصناف.

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 بطريقة غير صحية ، ولقت نظر المورد بالألا يتكرر 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 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:

2. 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.
3. بالنسبة للمواد الجافة تحفظ في المخزن بعيدة عن الأرض وكذلك عن الجدران بمسافة (70 سم إلى 100 سم) مع إمكانية المرور بين الرصّات، ارتفاعها ليس عال يعرض العاملين للخطر.
4. يجب أن يتم وضع كل صنف على حدة ومفصول عن غيره من الأصناف.
5. يجب أن يتم حفظ المواد ذات الرائحة النفاذة كالبهارات مثلاً في أوعية محكمة الغلق تمنع نفاذ الروائح وتأثيرها على الأصناف الأخرى.
6. 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.
7. حفظ الخضار والفواكه والمواد الخام الأخرى يجب أن يكون في ثلاجات تبريد (10-15 درجة مئوية).

• الألات 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 المتعهد بعقد جلسة تحضيرية مع لجنة متابعة الطعام بوزارة الصحة 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. وجود حاويات ذات غطاء لجمع النفايات والتقسير وفضلات التجهيز فيها إلى أن يتم إخراجها إلى مجمع النفايات والذي بدوره يجب أن يكون بعيداً عن المطبخ وعن مخزن الأغذية بمسافة مناسبة.
4. المواد البلاستيكية المستخدمة بأي شكل من الأشكال (الكلل - الملاعق - النايلون - الأكياس) يجب أن تكون مصنوعة من مواد البلاستيك المسموح بها وأن تكون مقبولة من قبل وزارة الصحة وأن يتم حفظها في دواليب في مكان نظيف منفصل عن صالة الإعداد والتجهيز.

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 صحياً 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 وضع الوجبات بعد التغليف على صواني التقديم البلاستيكية ووضعها في تروليات توزيع مغلقة و مناسبة صحياً.

• التزامات المورد في التوزيع والتقديم:

1. يتم إعداد الطعام وتغليف الوجبات في مطبخ مجمع الشفاء حسب الكشف المعدة مسبقاً من قبل إدارة المستشفى بما يوضح نوع الوجبة حسب الألوان المختلفة للوجبات (عادي ابيض - سكري احمر - قليل الملح ازرق - الكلى اخضر - عالي بروتين أصفر - الأورام برتقالي) وذلك بالتنسيق مع إدارة مجمع الشفاء المستفيدة من الوجبة (يجب توزيع الكشوفات والتوضيحات المرفقة على الأقسام بصورة مستقلة

2. يلتزم جميع العاملين في المطبخ بعدم ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل بدون لبس (جوانتي) لمرة واحدة أو استخدام أدوات غرف مناسبة وصحية.

3. يتم نقل الوجبات من المطبخ إلى الأقسام بوسائل نقل سريعة مع المحافظة على صحة الوجبات الغذائية وضمان عدم التغير في درجات الحرارة للوجبة. (سيارة مغلقة أو وسيلة نقل أخرى حتى تصل الوجبات في وقت مناسب لجميع الأقسام).

4. نقل الطعام داخل القسم يتم بتروليات الطعام الموفرة من قبل الشركة على أن يلتزم المتعهد بإحضار عينة للصينية المقترحة من الشركة ويتم الموافقة عليها من قبل وزارة الصحة.

5. يلتزم المتعهد بجاهزية المضيفين والمضيفات في الموقع قبل ربع ساعة من توزيع الطعام للاستعداد لعملية التوزيع والمكوث حتى إزالة مخلفات الوجبات من الأقسام وترحيلها خارج الموقع.

6. تقديم الوجبات للموظفين في أقسام عملهم وفي ساعات محددة والتي تحددها إدارة المستشفى بالتنسيق مع الشركة لمنع الإرباك.

7. 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.

8. يلتزم من يرسو عليه العطاء تجميع فضلات الطعام وجمعها في أكياس قوية ووضعها في حاويات بلاستيكية مغلقة وترحيلها مباشرة خارج الأقسام المختلفة أولاً بأول بطريقة سليمة وصحية لمنع تواجد وتوالد الحشرات والآفات المختلفة.

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

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

1- حالة عدم الالتزام بأي من شروط العطاء.

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

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

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

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

ج- في حال استبدال صنف مكان صنف دون الرجوع إلى لجنة المتابعة يتم خصم 1% من المستخلص الأسبوعي

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

ب- في حال فساد 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 للأصناف التي 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 الاسبوعي والنظر في فسخ التعاقد .

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

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 خطياً بالالتزام بشروط المناقصة ويتم مخاطبة مدير عام الشؤون 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 وتحمل الشركة كافة التبعات القانونية والمادية لذلك.

سابعاً: حل الخلافات:-

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

ب- إذا لم يتمكن الطرفان خلال 30 يوماً من بدء مفاوضاتهما للوصول إلى حل حول أي خلاف يتعلق بالعقد يحق لأي من الطرفين حل الخلاف باللجوء إلى المحكمة المختصة وتطبيق القوانين والأنظمة المعمول بها في مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية بهذا الشأن.
ثامناً: شروط متفرقة:.

1. إذا استعمل المناقص الغش أو التلاعب في معاملته أو ثبت عليه أنه شرع أو قام بنفسه أو بواسطة غيره بطريق مباشر أو غير مباشر على رشوة أحد موظفي أو مستخدمي السلطة أو على التواطؤ معه إضراراً بالمصلحة يلغي عقده في الحال ويصادر التأمين مع عدم الإخلال بحق الوزارة المطالبة بالتعويضات المترتبة على ذلك فضلاً عن شطب اسمه من بين المناقصين ولا يسمح له بالدخول في مناقصات للسلطة الوطنية الفلسطينية هذا فضلاً عن اتخاذ الإجراءات القضائية ضده عند الاقتضاء.
2. إذا أفلس المناقص أو المورد يحق للجنة العطاءات إلغاء التعاقد معه دون اللجوء للقضاء وكذلك مصادرة مبلغ التأمين كإيراد عام 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 أنه يمكنها أيضاً (قبول تعهد هؤلاء الورثة لمتابعة العمل).
4. يلتزم من يرسو عليه العطاء بعدم التنازل في الالتزام لشخص آخر أي (البيع من الباطن) دون الرجوع للوزارة بأي حال من الأحوال وإذا تنازل أو باع من الباطن يتحمل كامل المسؤولية القانونية والمالية من جراء ذلك ويبقى من يرسو عليه العطاء الأساسي على كل حال مسئولاً تجاه الوزارة عن كراسة الشروط في العطاء المذكور.

نموذج رقم (1)

خاص بمواصفات العاملين والزى المطلوب

أولاً : المضيفين /

- 1- بنطلون بني داكن قماش .
- 2- قميص بيج فاتح قماش.
- 3- صديري بني داكن ويوضع عليه شعار الشركة في الجهة اليسرى الأمامية
- 4- ببيونا لون بني داكن .
- 5- حزام وسط لون بني .
- 6- حذاء لون بني بدون رباط .

ثانياً : المضيفات /

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

ثالثاً : العاملين داخل المطبخ :

- 1- بنطلون أسود قماش .
- 2- قميص أبيض له زرين في المنتصف موضوع عليه شعار الشركة بالجهة اليسرى الأمامية .
- 3- حذاء أسود مطاطي .
- 4- حرجايه بيضاء .
- 5- قبعة رأس بيضاء .
- 6- الشكل العام للموظفين :

علي العاملين داخل الشركة الالتزام بالنظافة الشخصية من تقليم أظافر وقص شعر وترتيب اللحية وعدم المبالغة في لبس الخواتم ونظافة الهنّام وكيه مع الالتزام بوضع البطاقة التعريفية الموضح فيها اسم الشخص والمسمى 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- حلوة طحينية 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 الحلوة خالية من إضافة محليات صناعية.
- لا يسمح بإضافة مواد دهنية أو زيتية بخلاف تلك الموجودة في السمسم.
- لا تزيد نسبة الرماد على 2% ونسبة الرطوبة على 1% ولا تقل نسبة المواد الدهنية (زيت السمسم) على 25% ولا تقل نسبة المواد السكرية عن 45% مقدرة كسكر محول.
- خلوها من المواد المائلة مثل النشا والدقيق و التلك.
- تكون المكسرات المضافة خالية تماما من الشوائب والقشور الصلبة.
- يجوز إضافة مواد مكسبه للطعم والرائحة من مستخلصات طبيعية.
- يسمح بإضافة ثاني أكسيد التيتانيوم 100 ملجم/كجم حد أقصى كمادة مبيضة.
- يسمح بوجود ثاني أكسيد الكبريت 100 ملجم/كجم حد أقصى.
- الحد الأقصى المسموح بها زرنخ جزء واحد في المليون، رصاص جزء واحد في المليون، نحاس 25 جزء في المليون.
- العبوات المستعملة عبوات بلاستيكية محكمة الغلق لتحافظ على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- تكون الحلوة سهلة التقطيع وخالية من الزيت المنفصل.
- يكون وزن العبوة الصافي 1 كيلو جرام وتكون العبوات مستطيلة الشكل لسهولة تقطيعها إلى أجزاء متساوية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- يتم التسليم للكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- يكون وسم الإنتاج موضح فيه البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- يكون المنتج من مصنع مرخص ومطابق للشروط الصحية.
- أن يكون تسليم الصنف في المخازن والعمال على نفقة المورد. وذلك قبل الساعة التاسعة صباحاً

- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

2- حليب مجفف

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

3- 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 للصف للتحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون مدون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة والعمال على نفقة المورد. وقبل الساعة التاسعة صباحاً

- أن يكون تسليم الكمية في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول

4- زيت الزيتون البكر Virgin Olive Oil

- أن يكون زيت الزيتون سليم وصحي وأجريت عليه العمليات التقنية المناسبة بعد جنيه من أشجار الزيتون.
- أن يكون غير مخلوط بأي زيت نباتي آخر ويكون رائقاً وخالياً من الرواسب والعكارة.
- أن يكون ذو لون وطعم ورائحة مميزة لزيت الزيتون.
- أن يكون خالياً من الحشرات وأجزائها والمواد الغريبة التي يمكن أن تجعله مضرراً بالصحة.
- أن يكون معامل الانكسار عند 25°م لا يزيد عن 1.470-1.474.
- أن تكون الحموضة 3.3% حد أقصى والبيروكسيد 20 حد أقصى والمواد المتطايرة 2%.
- أن تكون بقايا المبيدات لا تزيد في زيت الزيتون عن الحدود المقررة ضمن مراجع Codex.
- أن يكون زيت الزيتون صافي شفاف.
- أن يكون معبأ زيت الزيتون بأوعية مصنوعة من التتلك 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 يكون توريد الزيت إلى مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحاً في سيارة خاصة تحافظ على المنتج وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

5- شاي Tea

- أن يكون الشاي بلون متجانس ومميز وبدون إضافات لون.
- أن يكون الشاي خالي من الأجسام والمواد الغريبة.
- أن يكون العصارة المائية حد أدنى 32% وزناً ورماد كلي 5-7%.
- أن يكون الرماد غير الحامض 1% حد أقصى ورماد ذائب بالماء 45% حد أدنى.
- أن تكون الرطوبة حد أقصى 9% وزناً وكافيين حد أدنى 1.2%.
- أن يكون التعداد الكلي للخميرة والعفن لا يزيد عن 500/غم.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون للشاي الطعم والرائحة المميزة.
- أن يكون الشاي معبأ في عبوات مصنوعة من الخشب أو الكرتون صحية وسليمة تحافظ على جودة المنتج ولا تنكسر بسهولة.
- أن تكون وزن العبوة الصافية من 15 كيلو إلى 36 كيلو جرام.
- أن يكون الشاي حديث الإنتاج ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة. وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم الشاي في مخازن الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

7- طحينة من بذور السمسم (الناجة عن طحن بذور السمسم فقط طحينة بيضاء) Sesame Tehina

- يجب أن يكون المنتج ذو لزوجرة 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 المنتج من الدهن الغريب.
- يسمح بإضافة مواد مثبتة ومقوية لا تزيد عن 1.5% من وزن المنتج المذكورة في المواصفة مثل الجلسريد، ليستين، لاكتيلات الصوديوم في الطحينية 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 اورييس *Staph. Aureus* حتى 100/جرام؛
- ت. بكتيريا الكوليفورم Coliform أقل حتى 100/جرام؛
- ث. الخمائر والفطريات Molds & Yeast حتى 100 / جرام؛
- ج. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا *Salmonella*؛
- هـ. المنتج الخاص لإنتاج المعلبات (Mesophilic Bactria) حتى 10^3 / جرام.
- الدهن 53 % - 57 %.
- بروتين 16 % - 25.5 %.
- الرطوبة 1.5 % حد أقصى.
- الرماد 3.6 % حد أقصى.
- ملح الطعام (NaCl) 1.0 % حد أقصى.
- أن تكون العبوات نظيفة من الداخل والخارج ومن مادة لا تمتص أي زيوت للمنتج.
- أن يكون وزن العبوة الصافي 1 كيلو جرام.
- أن يكون مذكور البيانات المطلوبة في وسم الإنتاج حسب الأصول.
- أن يكون الصنف من مصنع مرخص ومطابق للشروط الصحية.
- أن يكون تسليم الصنف في المخازن وعلى نفقة المورد.
- أن يكون المنتج حديث ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم تسليم الكمية حسب طلب الخدمات.المساندة وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

8- 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 يكون التسليم للكمية حسب طلب الخدمات المساندة. وقبل الساعة التاسعة صباحاً
- 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.
-

9- 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 166×1 خلية/ غم ستافيلوكوكس أوريوس عن 104×1 خلية/ غم خالية من بكتيريا السالمونيلا في 25 غم.
- أن لا يزيد عدد بكتيريا كوليفورم عن 103×1 خلية/ غم ولا يزيد عدد الفطريات عن 104×1 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 جزيئاته من منحل مقاس فتحاته 1 ملليمتر.

- أن يكون الفلفل الأسود حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن تكون المواد الغريبة في الفلفل الأسود لا تزيد عن 1.5 بالوزن.
- أن تكون عدد الحشرات الميتة الكاملة أو ما يكافئها في الفلفل لا تزيد عن 1% بالوزن.
- أن يكون الفلفل الأسود معبأ في عبوات محكمة الإغلاق نظيفة وسليمة غير مستعملة وخالية من الروائح الغريبة ومصنوعة من مادة لا تؤثر على المنتج.
- أن تكون سعة العبوة من 1 كيلو إلى 2 كيلو جرام.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المذكورة حسب الأصول.
- أن 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 يكون التسليم في مخازن الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

10- 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 للصف 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 يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.

- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.

11- فول مجروش

- أن يكون الفول المجروش صحياً ونظيفاً خالي من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.

- أن يكون الفول المجروش متجانس اللون والحجم وخالية من السوس.

- يسمح بأن يكون محتوى الرطوبة أقل من 2% عما هو محدد في مواصفة الفول الحب.

- أن تكون البذور الخطيرة العيوب حد أقصى 1%.

- أن يكون الفول المجروش خالياً من الشوائب مثل الحصى وغيرها.

- أن يكون الفول المجروش معبأ في عبوات (أكياس) صحية جديدة ونظيفة سليمة مناسبة جافة تحفظه من التلوث والتلف.

- أن يكون الفول المجروش معبأ في أكياس وزن الكيس الصافي 25 كيلو جرام.

- أن يكون الفول المجروش حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.

- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف 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 يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.

- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.

- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.

12- كركم مطحون

- أن يكون ذو نكهة واضحة تدل على نقاوته وجودته.
- أن يكون خالياً من آثار العفن.
- أن يكون خالياً من الأتربة والمواد الغريبة وأن يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومخلفات القوارض.
- أن لا تزيد نسبة الرطوبة عن 15% وزناً.
- أن لا تزيد نسبة الملح عن 4% ولا يزيد عدد البكتيريا الكلي عن 106×1 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 يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.

13- 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 Birx 60 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 المرعى معبأ في عبوات من البلاستيك صحية وسليمة.
- أن تكون العبوات مغلقة تحمي المرعى من التلوث أو الانسياب.
- أن يكون وزن عبوات المرعى 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 المرعى مصحوب بالأوراق الثبوتية التي تخرج من المصنع عند التوريد.
- يجب أن يخلو المرعى 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.

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

15- 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 تسليم الكمية حسب طلب الخدمات. 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.

16-الجبنه البيضاء

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

- أن تكون الجبنة خالية من 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 التتاك تستخدم مرة واحدة مطلية بمواد لا تتأثر بالمحاليل الملحية.
 - أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
 - أن تعبأ الجبنة بعبوات محكمة الإغلاق تحمي المنتج من التلوث أو التلف.
 - أن يكون وزن العبوة الصافي من 1 كيلو إلى 2 كيلو.
 - أن يكون في وسم المنتج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
 - أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة على نفقة المورد وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
 - أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة وسيارة 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
- 17- 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 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.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة بسيارة خاصة مزودة بوحدة تبريد وعمال وعلى نفقة المورد.
- إرفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

18- 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 اللبننة من مصنع مرخص ومصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن تكون اللبننة 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
- 19- 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 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 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 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 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.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- إرفاق شهادة من مذبح مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة

20- اللحم المجمد Frozen Meat

- أن تكون اللحمة المجمدة صالحة للاستخدام البشري والناجمة 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 تغيير 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 مزاوله مهنة.
- أن يكون تسليم الكمية في ثلاجات وزارة الصحة وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص حسب الأصول.

21- بيض الدجاج الطازج

- أن يكون البيض موضوع حديثاً (خلال أسبوع) من دجاج سليم صحياً والذي يتميز بعدم تغيير خصائصه الطبيعية أو مكوناته ولم يعالج بأي من الطرق المتبعة في حفظ البيض خلال التبريد.

- أن تكون القشرة نظيفة غير مكسورة أو مشروخة وسليمة التكوين وذات شكل عادي.
- أن تكون خالية من النتوءات والمساحات الخشنة والقاذورات.
- أن يكون ظل المح غير محدد ويعطي لوناً باهتاً ولا تظهر به نموات جنينية.
- أن يكون المح ذا استدارة بسيطة تجعله محتفظاً بمكانه في مركز البيضة.
- أن يكون خالياً من أية كتل زلاية ويكون الزلال ثابتاً وواضحاً وتخمين القوام.
- أن تكون البيضة عند كسرهما 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 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 للصنف للحكم عليها من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول

22- 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 للزعرتر وأن يخلو من أي مطعم أو رائحة أو نكهة غريبة.
4. يجب أن يخلو المنتج من الحشرات الحية والميتة وأجزائها وأطوارها.
5. نوعية الزعرتر: الدرجة الممتاز يجب أن لا يقل نسبة الزعرتر عن 40% والسماق عن 6% والسهم عن 40%. والزعرتر درجة أولى يجب أن لا تقل نسبة الزعرتر عن 30% والسهم عن 30% والسماق عن 4%.
6. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة عن 10% ولا تزيد نسبة حمض الستريك عن 1%.
7. ويجب ألا تزيد نسبة الملح عن 4% والمواد الغريبة عن 2% من وزن المنتج.
8. يجب أن يخلو المنتج من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.

23- التمر:

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 258 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
2. يجب أن يتميز المنتج باللون والنكهة المميزة للصنف وأن يخلو من الحشرات الحية وبيوضها ويرقاتها وأن يكون متماثلاً ما أمكن في اللون والحجم والشكل.
3. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة على 30% وزن وألا تزيد نسبة الشوائب المعدنية على 1 جم / كجم
4. يجب ألا تزيد حبات التمر 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 الأزوموفيلية عن 100 / جرام، والعفن عن 100/جرام والايشيرشيا كولاي عن 3/جرام.

24- 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 فلققتها 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%

25- المعكرونة:

المعكرونة هي ناتج تجفيف أشكال من العجينة المصنوعة من إضافة الماء إلى السميد فقط أو دقيق القمح وقد يضاف إليها البيض وبعض محسنات اللون والقوام.

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 425 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
 2. أن يكون المنتج جافاً متجانساً نظيفاً وخالياً من المواد الضارة والشوائب.
 3. أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية ومتجانساً وخالياً من الروائح الكريهة ولا يتعجن عند وضعه في الماء عند درجة الغليان لمدة 10 دقائق.
 4. أن يخلو من الإصابة بالحشرات والديدان والسوس.
 5. أن يكون مطابقاً للشروط الخاصة بالصنف في المواصفة الفلسطينية رقم 425 - 1999
- أ) لا تزيد الرطوبة عن 13% ولا تزيد نسبة الرماد عن 0.8%، وحتى 1.1% للمنتج من الديورم .
- ب) لا يزيد العدد الكلي للبكتيريا عن 10^5 خلية/ جرام ولا يزيد عن ستاف اورييس عن 100 خلية / جرام.

ج) يجب أن يخلو من السالمونيلا في عينة وزنها 20 جرام.

26- الدجاج المجمد و صدر 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°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 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 الثيوباريتيوريك عن 0.9 ملغم مانولدهيد/1كغم من العينة.
 - ج. يجب ألا يزيد المواد النيتروجينية الكلية الطيارة عن 20 ملغم/100 غرام.
 - د. الملوثات المعدنية وبقايا العقاقير البيطرية والهرمونات يجب أن تكون وفقاً للمسموح به دولياً.
 - هـ. يجب أن تخلو من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
 - و. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن 5×10⁵ خلية/جرام من المادة.
 - ي. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.

27- السمك المجمد وفليه السمك المجمد:

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 ومعاً 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 الثيو باريتوريك (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 استافيلوكوكس اوريس 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 الفييرو باراهيمولتيكس في 25 جرام.
9. في حالة أن يكون المنتج مزيج (مغطى) بطبقة من الماء المجمد يخصم نسبة الماء المضاف إلى السمك من وزن المنتج حتى يكون الوزن المحسوب هو فقط وزن السمك الصافي.

28- 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 يجرى 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 النترتيت 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 10×10^4 خلية/جرام من المادة.
- ث. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.
- ج. يجب ألا يزيد ستاف اورييس عن 10^2 خلية/جرام من المادة.
- ح. يجب ألا يزيد كلوستريديوم مختزلة للكبريت عن 10 خلية/جرام من المادة.
- خ. يجب ألا يزيد سترينو كوكس فيكال عن 100 /جرام من المادة.

29- الألبان المطبوخة (الصفراء) والألبان 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 التزنج.
 5. يسمح بإضافة الألوان الطبيعية فقط في المنتج (أناتو، بيتا كاروتين، كلوروفيل، ريبوفلافين، كركم، المستخلص الزيتي للفلل 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 الألبان المطبوخة قابلة للدهن	الحد الأدنى % للمادة الجافة في الألبان 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 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 اورييس عن 10 خلية/جرام.
- ح. يجب أن يخلو المنتج المعلب من الكلوستريديوم.

30- الجبنة البيضاء الطرية (الفيتا):

الجبنة الفيता: هي الجبنة البيضاء الطرية القابلة للدهن. يجب أن يطابق الجبن الأبيض الطري وبعده 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.
- 31- 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 الكربون 60 ملغم/كغم حد أقصى.
 - 10- المواد الصلبة الكلية الذائبة يجب أن لا تتقل عن Brix 9.5 .

- 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 Neg. ليستريا

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- بازلاء مجمدة

- أن تكون البازلاء 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 10⁵/جم فقط عينة واحدة حتى 10⁶/جم؛
- بكتيريا الكوليفورم النموذجي E. coli حد أدنى ثلاثة عينات لا يزيد عن 10/جم فقط عينة واحدة حتى 10²/جم.
- أن تكون البازيلاء 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.
- أن يكون لثمار البصل قشرة خارجية تحميه من التلف.
- أن يكون وزن الكيلو جرام ما بين 6 إلى 8 حبات.
- أن يكون حبات البصل متجانسة ومتشابهة في الحجم.

4- بطاطا

- أن تكون ثمار البطاطا طازجة وصحية.
- أن تكون ثمار البطاطا ذات لون أبيض وطعم طبيعي.
- أن تكون ثمار البطاطا خالية من العفن والتجسيم 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 ممثلة وغير فارغة.

8- جرادة خضراء

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

- 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 والرمل 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 إلى 7 حبات.

10- خيار

- أن يكون الخيار طازج وسليم وذو شكل طبيعي ولون طبيعي.
- أن يكون ثمار الخيار غير ذابل أو متغير اللون أو غير مكتمل النضج.
- أن يكون ثمار الخيار خالية من المواد الغريبة.
- 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 12 سم.
- أن يكون الكيلو جرام من 9-12 حبة.
- أن يكون معدل وزن الحبة الواحدة من 85 إلى 110 جرام.

11- ذرة مجمدة

- أن تكون الذرة مثلجة 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.

12- فلفل أخضر

- أن يكون الفلفل طازج وسليم وصحي.
- أن يكون الفلفل ذو رائحة ونكهة طازجة وحريف.
- أن يكون الفلفل خالي من الميكروبات المرضية والإصابات الفطرية.
- 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 دولياً في الكرنب.
- أن يكون خالي من العفن والإصابات الحشرية.
- أن يكون الكرنب غير شاحب اللون أو مشوه.
- أن يكون الكرنب خالي من الإصابات الفطرية.
- أن يكون الكرنب خالي من الأتربة والغبار.
- أن يكون معبأ في عبوات صحية مناسبة.

- أن يكون التسليم حسب الطلب وعلى نفقة المورد.
- أن يكون متوسط وزن الكرنبة الواحد ما بين 2-4 كجم .

15- كوسا

- أن تكون الكوسا طازجة وصحية غير مذبلّة.
- أن تكون الكوسا خالية من الزوائد الغير مناسبة.
- أن تكون الكوسا خالية من التلف والفساد.
- 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 للليمون.
- 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 والأثرية.
- 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 والأثرية.
- 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 الأثرية 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.

ملاحظة

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 البيئية 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 البيئية.
- 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 125-165 جرام.
- أن يكون وزن الكيلو جرام 6-8 حبات.

2- موز

- أن يتم التوريد حسب الموسم (صيف - خريف - ربيع)
- أن يكون الموز طازج وسليم.
- أن يكون الموز خالي من الزوائد الغير مناسبة.
- أن يكون خالي من التلف والفساد.

- 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 إلى 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 (شتاء)
- 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 جرام.
- أن يكون وزن الكيلو يتراوح من 7 إلى 9 حبات.

8- شمام

- أن يتم التوريد حسب الموسم (صيف)
- أن يكون الشمام طازج مكتمل النضج.
- أن يكون الشمام خالي من الطين والأتربة.

- أن يكون الشمام حلو المذاق ولونه من الداخلى أخضر.
- أن يكون الشمام خالى من الحشرات والمواد الغريبة.
- أن يكون الشمام خالى من الطعم المر أو أية رائحة غير مناسبة.
- أن يكون الشمام خالى من الميكروبات المرضية الضارة.
- أن يكون الشمام خالى 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

ملاحظة

جدول الوجبات اليومية للمرضى (عادي) خلال الأسبوع يناير 2014

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء		
	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف
السبت	40	جم	بسكويت	2	عدد	جبنه	120	جم	صدر	150	جم	فول	50	جم	شرائح خضار
	110	جم	خبز	60	جم	لبنه	50	جم	دجاج	110	جم	مرتديلا	60	جم	خبز
	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	70	جم	بطاطس فرن			لبن زيادي	1	كوب	كيك
الأحد	50	جم	تمر	60	جم	جبنه بيضاء	100	جم	لحمه	150	جم	جبنه صفراء	2	عدد	شرائح خضار
	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	150	جم	رز			مربي	2	عدد	خبز
	10	جم	زيت زيتون	10	جم	زعتر	80	جم	خضار			حمص	50	جم	فاكهه
الاثنين	40	جم	بسكويت محشو	50	جم	فول	120	جم	صدر دجاج	150	جم	جبنه بيضاء	60	جم	شرائح خضار
	110	جم	خبز	60	جم	جبنه فيتا	150	جم	رز	110	جم	زعتر	10	جم	خبز

40	جم	بسكويت	2	عدد	جبنه مثلثات			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	الثلاثاء
100	جم	شرايح خضار	50	جم	فول	150	جم	سلطه	1	ربع	دجاج	40	جم	بسكويت	2	عدد	جبنه صفراء	
110	جم	خبز	60	جم	لبنه		جم	فاكهه	150	جم	رز بالخضار	110	جم	خبز	1	كوب	لبن اب	
50	جم	تمر	1	عدد	بيض				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	2	عدد	مرى	
100	جم	شرايح خضار	60	جم	لبنه	150	جم	سلطه	100	جم	لحمه	30	جم	كيك	60	جم	جبنه فيتا	الأربعاء
110	جم	خبز	60	جم	مرتديلا		جم	فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	50	جم	حمص	
-	جم	فاكهه	70	جم	بطاطس مشويه				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرايح خضار	2	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطه	120	جم	صدر دجاج	50	جم	تمر	60	جم	لبنه	الخميس
110	جم	خبز	1	كوب	لبن اب		جم	فاكهه	50	جم	حمص	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	
40	جم	بسكويت	2	عدد	مرى				70	جم	بطاطس مقليه	10	جم	زيت زيتون	10	جم	زعترا	

100	جم	شرايح خضار	50	جم	حمص	150	جم	سلطه	100	جم	لحمه	30	جم	كيك	50	جم	فول	الجمعة
110	جم	خبز	60	جم	لبنه		جم	فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	60	جم	جبنه بيضاء	
40	جم	بسكويت محشو	70	جم	بطاطس مشويه				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	1	كوب	لبن زيادي	

ملاحظه/أوزان الفاكهه موجوده ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية للمرضى (سكري) خلال الأسبوع يناير 2014

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء		
	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف
السبت	110	جم	خبز بُر	1	عدد	جبنه صفراء	110	جم	صدر دجاج	120	جم	سلطة	50	جم	شرائح خضار
	100	جم	زيت زيتون	100	جم	لبنه	10	جم	حمص	50	جم	خبز بُر	55	جم	جبنه بيضاء
	100	جم	تمر	100	جم	شرائح خضار	20	جم	بطاطس فرن	50	جم	فاكهه	-	جم	لبن زيادي
الأحد	100	جم	خبز بُر	100	جم	جبنه بيضاء	110	جم	لحمه	100	جم	سلطة	150	جم	شرائح خضار
	1	عدد	زيت زيتون	1	عدد	بيض	10	جم	رز	80	جم	خبز بُر	55	جم	حمص
	100	جم	شرائح خضار	100	جم	شرائح خضار	-	جم	خضار	80	جم	فاكهه	-	جم	لبن زيادي
الاثنين	50	جم	خبز بُر	50	جم	فول	110	جم	صدر دجاج	120	جم	سلطة	150	جم	شرائح خضار
	100	جم	زيت زيتون	100	جم	لبنه	10	جم	رز	80	جم	خبز بُر	55	جم	كوسا مشويه

			1	كوب	لبن زبادي	-	جم	فاكهه	80	جم	خضار	20	جم	تمر	100	جم	شرائح خضار	الثلاثاء
100	جم	شرائح خضار	50	جم	فول	150	جم	سلطة	1	ربع	دجاج	110	جم	خبز بُر	1	عدد	جبنه صفراء	
110	جم	خبز بُر	100	جم	جبنه بيضاء	55	جم	خبز بُر	80	جم	رز بالخضار	10	جم	زيت زيتون	1	كوب	لبن اب	
20	جم	تمر	1	كوب	لبن زبادي	-	جم	فاكهه	80	جم	خضار	20	جم	تمر	100	جم	شرائح خضار	
100	جم	شرائح خضار	100	جم	جبنه بيضاء	150	جم	سلطة	100	جم	لحمه	110	جم	خبز بُر	100	جم	لبنه	الأربعاء
110	جم	خبز بُر	70	جم	كوسا مشويه	55	جم	خبز بُر	80	جم	رز	10	جم	زيت زيتون	50	جم	حمص	
			1	كوب	لبن اب	-	جم	فاكهه	80	جم	خضار				100	جم	شرائح خضار	
100	جم	شرائح خضار	1	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطة	120	جم	صدر دجاج	110	جم	خبز بُر	100	جم	لبنه	الخميس
110	جم	خبز بُر	50	جم	حمص	55	جم	خبز بُر	50	جم	حمص	10	جم	زيت زيتون	1	عدد	بيض	
			1	كوب	لبن زبادي	-	جم	فاكهه	50	جم	بطاطس فرن	20	جم	تمر	100	جم	شرائح خضار	

100	جم	شرائح خضار	100	جم	لبنه	150	جم	سلطة	100	جم	لحمه	110	جم	خبز بُر	50	جم	فول
110	جم	خبز بُر	70	جم	كوسا مشويه	55	جم	خبز بُر	80	جم	رز	10	جم	زيت زيتون	100	جم	جبنة بيضاء
20	جم	تمر	1	كوب	لبن أب	-	جم	فاكهه	80	جم	خضار				100	جم	شرائح خضار

ملاحظه/أوزان الفاكهة موجودة ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية للمرضى (منخفض الأملاح) خلال الأسبوع يناير 2014

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء		
	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف
السبت	40	جم	بسكويت	1	عدد	جبنه صفراء	120	جم	صدر دجاج	150	جم	سلطه	50	جم	شرائح خضار
	110	جم	خبز	60	جم	لبنه	50	جم	حمص	110	جم	خبز	2	عدد	مربى
	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	70	جم	بطاطس فرن			فاكهه	1	كوب	لبن زيادي
الأحد	50	جم	تمر	60	جم	جبنه بيضاء	100	جم	لحمه	150	جم	سلطه	1	عدد	شرائح خضار
	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	150	جم	رز			فاكهه	2	عدد	مربى
	10	جم	زيت زيتون	100	جم	شرائح خضار	80	جم	خضار			حمص	50	جم	فاكهه
الاثنين	40	جم	بسكويت محشو	50	جم	فول	120	جم	صدر دجاج	150	جم	سلطه	60	جم	شرائح خضار
	110	جم	خبز	1	كوب	لبن اب	150	جم	رز	110	جم	خبز	60	جم	خبز

40	جم	بسكويت	70	جم	كوسا مشويه			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرايح خضار	50	جم	فول	150	جم	سلطه	1	ربع	دجاج	40	جم	بسكويت	1	عدد	جبنه صفراء	
110	جم	خبز	1	عدد	بييض		جم	فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	2	عدد	مرى	
50	جم	تمر	1	كوب	لبن زيادي				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	60	جم	لبنه	
100	جم	شرايح خضار	60	جم	لبنه	150	جم	سلطه	100	جم	لحمه	30	جم	كيك	60	جم	جبنه بيضاء	
110	جم	خبز	70	جم	بطاط س مشويه		جم	فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	50	جم	حمص	
-	جم	فاكهه	1	كوب	لبن زيادي				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرايح خضار	50	جم	حمص	150	جم	سلطه	120	جم	صدر دجاج	50	جم	تمر	60	جم	لبنه	
110	جم	خبز	1	عدد	جبنه صفراء		جم	فاكهه	50	جم	حمص	110	جم	خبز	1	عدد	بييض	

الثلاثاء

الأربعاء

الخميس

40	جم	بسكويت	2	عدد	مربى				70	جم	بطاطس فرن	10	جم	زيت زيتون			
100	جم	شرايح خضار	21	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطه	100	جم	لحمه	30	جم	كيك	50	جم	فول
110	جم	خبز	70	جم	بطاط س مشويه		جم	فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	60	جم	جبنه بيضاء
40	جم	بسكويت	30	جم	حلاوة				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	1	كوب	لبن زبادي

ملاحظه/أوزان الفاكهة موجودة ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية للمرضى (الكلية) خلال الأسبوع يناير 2014

الكمية	الوحدة	وجبة العشاء				وجبة الغداء						وجبة الإفطار						اليوم
		الكمية	الوحدة	الوصف	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الوصف	
100	جم	شرايح خيار	30	جم	فول	150	جم	سلطه	50	جم	صدر دجاج	40	جم	بسكويت	30	جم	لبنه	السبت
110	جم	خبز	1	عدد	جبنه مثلثات	55	جم	خبز	40	جم	حمص	110	جم	خبز	30	جم	حلاوة	
30	جم	كيك	1	كوب	لبن زيادي			فاكهه	50	جم	بطاطس فرن	10	جم	زيت زيتون	100	جم	شرايح خيار	
100	جم	شرايح خيار	1	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطه	50	جم	لحمه	30	جم	تمر	60	جم	جبنه بيضاء	الأحد
110	جم	خبز	2	عدد	مرى		جم	فاكهه	80	جم	رز	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	
-	جم	فاكهه	30	جم	حمص				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	100	جم	شرايح خيار	
100	جم	شرايح خيار	30	جم	جبنه بيضاء	150	جم	سلطه	50	جم	صدر دجاج	40	جم	بسكويت محشو	30	جم	فول	الاثنين
110	جم	خبز	70	جم	كوسا مشويه	55	جم	خبز	80	جم	رز	110	جم	خبز	30	جم	لبنه	
40	جم	بسكويت	1	عدد	جبنه صفراء			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	

الثلاثاء

الأربعاء

الخميس

الجمعة

100	جم	شرايح خيار	30	جم	فول	150	جم	سلطه	1	ثمن	دجاج	40	جم	بسكويت	1	عدد	جنبه صفراء
110	جم	خبز	30	جم	لبنه		جم	فاكهه	80	جم	رز	110	جم	خبز	30	جم	جنبه فيتا
30	جم	تمر	1	عدد	بيض				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	2	عدد	مرى
100	جم	شرايح خيار	30	جم	جنبه بيضاء	150	جم	سلطه	50	جم	لحمه	30	جم	كيك	30	جم	جنبه فيتا
110	جم	خبز	70	جم	بطاطس مشويه		جم	فاكهه	80	جم	رز	110	جم	خبز	30	جم	حمص
-	جم	فاكهه	1	كوب	لبن زيادي				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة
100	جم	شرايح خيار	30	جم	حمص	150	جم	سلطه	50	جم	صدر دجاج	30	جم	تمر	30	جم	لبنه
110	جم	خبز	1	عدد	جنبه صفراء		جم	فاكهه	40	جم	حمص	110	جم	خبز	1	عدد	بيض
40	جم	بسكويت	2	عدد	مرى				50	جم	بطاطس فرن	10	جم	زيت زيتون	100	جم	شرايح خيار
100	جم	شرايح خيار	1	عدد	جنبه صفراء	150	جم	سلطه	50	جم	لحمه	30	جم	كيك	30	جم	فول

110	جم	خبز	70	جم	بطاطس مشويه		جم	فاكهه	80	جم	رز	110	جم	خبز	30	جم	جبنة فيتا
40	جم	بسكويت	30	جم	حلاوة				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	1	كوب	لبن زيادي

ملاحظه/أوزان الفاكهة موجودة ضمن الجدول التوضيحي المرفق

ملاحظة

جدول الوجبات اليومية للمرضى (عالي البروتين) خلال الأسبوع يناير 2014

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء			
	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	
السبت	جبنه	عدد	بسكويت	40	جم	صدر دجاج	جم	سلطه	150	جم	فول	60	جم	شرائح خضار	100	جم
	لبنه	جم	خبز	80	جم	حمص	جم	خبز	50	جم	مرتديلا	80	جم	خبز	110	جم
	حلاوة	جم	زيت زيتون	30	جم	بطاطس فرن	جم	فاكهه	70	جم	لبن زيادي	1	كوب	كيك	30	جم
الأحد	جبنه	جم	تمر	80	جم	لحمه	جم	سلطه	150	جم	جبنه صفراء	3	عدد	شرائح خضار	100	جم
	بيضاء	عدد	خبز	2	جم	رز	جم	فاكهه	150	جم	مرى	2	عدد	خبز	110	جم
	زعترا	جم	زيت زيتون	10	جم	خضار	جم	80	جم	حمص	60	جم	فاكهه	-	جم	
الاثنين	فول	جم	بسكويت محشو	60	جم	صدر دجاج	جم	سلطه	150	جم	جبنه بيضاء	80	جم	شرائح خضار	100	جم
	لبن اب	كوب	خبز	1	جم	رز	جم	خبز	150	جم	زعترا	10	جم	خبز	110	جم
	حلاوة	جم	زيت زيتون	30	جم	خضار	جم	فاكهه	80	جم	جبنه مثلثات	2	عدد	بسكويت	40	جم

الثلاثاء	جبنه صفراء	عدد	3	بسكويت	جم	40	دجاج	ربع	2	سلطه	جم	150	فول	جم	60	شرايح خضار	جم	100
	جبنه فيتا	جم	80	خبز	جم	110	رز	جم	150	فاكهه	جم		لبنه	جم	80	خبز	جم	110
	مرى	عدد	2	زيت زيتون	جم	10	خضار	جم	80				بيض	عدد	2	تمر	جم	50
الأربعاء	جبنه فيتا	جم	80	كيك	جم	30	لحمه	جم	150	سلطه	جم	150	جبنه بيضاء	جم	80	شرايح خضار	جم	100
	حمص	جم	60	خبز	جم	110	رز كيسه	جم	150	فاكهه	جم		مرى	عدد	2	خبز	جم	110
	حلاوة	جم	30	زيت زيتون	جم	10	خضار	جم	80				لبن اب	كوب	1	فاكهه	جم	-
الخميس	لبنه	جم	80	تمر	جم	50	صدر دجاج	جم	150	سلطه	جم	150	جبنه صفراء	عدد	3	شرايح خضار	جم	100
	بيض	عدد	2	خبز	جم	110	حمص	جم	50	فاكهه	جم		مرتديلا	جم	80	خبز	جم	110
	زعترا	جم	10	زيت زيتون	جم	10	بطاطس مقليه	جم	70				مرى	عدد	2	بسكويت	جم	40
الجمعة	فول	جم	60	كيك	جم	30	لحمه	جم	150	سلطه	جم	150	حمص	جم	60	شرايح خضار	جم	100
	جبنه فيتا	جم	80	خبز	جم	110	رز	جم	150	فاكهه	جم		بطاطس مشويه	جم	70	خبز	جم	110

40	جم	بسكويت	80	جم	لبنه				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	1	كوب	لبن زيادي
----	----	--------	----	----	------	--	--	--	----	----	------	----	----	-----------	---	-----	-----------

ملاحظه/أوزان الفاكهة موجودة ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية للمرضى (الأورام وأمراض الدم) خلال الأسبوع يناير 2014

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة الغداء						وجبة العشاء		
	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف
السبت	1	عدد	بسكويت	40	جم	صدر دجاج	140	جم	سلطه	150	جم	فول	50	جم	شرايح خضار
	40	جم	خبز	110	جم	حمص	50	جم	خبز	110	جم	جبنه بيضاء	40	جم	خبز
	30	جم	زيت زيتون	10	جم	بطاطس فرن	70	جم	فاكهه		كوب	لبن زيادي	1	جم	كيك
الأحد	40	جم	تمر	50	جم	لحمه	140	جم	سلطه	150	جم	جبنه صفراء	2	عدد	شرايح خضار
	1	عدد	خبز	110	جم	رز	150	جم	فاكهه		عدد	مربى	2	عدد	خبز
	10	جم	زيت زيتون	10	جم	خضار	80	جم			جم	حمص	50	جم	فاكهه

100	جم	شرائح خضار	40	جم	جنبه بيضاء	150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	40	جم	بسكويت محشو	50	جم	فول	الاثنين
110	جم	خبز	10	جم	زعتر	110	جم	خبز	150	جم	رز	110	جم	خبز	1	كو ب.	لين اب	
40	جم	بسكويت	1	عدد	جنبه مثلثات			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرائح خضار	50	جم	فول	150	جم	سلطه	1	ربع	دجاج	40	جم	بسكويت	2	عدد	جنبه صفراء	الثلاثاء
110	جم	خبز	40	جم	لبنه			فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	40	جم	جنبه فيتا	
50	جم	تمر	1	عدد	بيض				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	2	عدد	مرى	
100	جم	شرائح خضار	40	جم	جنبه بيضاء	150	جم	سلطه	140	جم	لحمه	30	جم	كيك	40	جم	جنبه فيتا	الأربعاء
110	جم	خبز	50	جم	بطاطس مشويه			فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	50	جم	حمص	
-	جم	فاكهه	1	كو ب.	لين اب				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرائح خضار	50	جم	حمص	150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	50	جم	تمر	40	جم	لبنه	الخميس
110	جم	خبز	2	عدد	جنبه صفراء			فاكهه	50	جم	حمص	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	

40	جم	بسكويت	2	عدد	مربى				50	جم	بطاطس مهروسه	10	جم	زيت زيتون	10	جم	زعتر
100	جم	شرايح خضار	2	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطه	140	جم	لحمه	30	جم	كيك	50	جم	فول
110	جم	خبز	50	جم	بطاطس مشويه		جم	فاكهه	150	جم	رز	110	جم	خبز	30	جم	جبنه فيتا
40	جم	بسكويت	30	جم	حلاوة				80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	1	كو ب.	لبن زيادي
الجمعة																	

ملاحظه/أوزان الفاكهة موجودة ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية (للموظفين) خلال الأسبوع يناير 2014

وجبة العشاء						وجبة الغداء						وجبة الإفطار						اليوم
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	فول	150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	40	جم	بسكويت	2	عدد	جبنة مثلثات	
165	جم	خبز	60	جم	مرتديلا	165	جم	خبز	80	جم	حمص	110	جم	خبز	60	جم	لبنه	
30	جم	كيك	80	جم	جبنة فيتا			فاكهه	70	جم	بطاطس فرن	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرائح خضار	2	عدد	جبنة صفراء	150	جم	سلطه	120	جم	لحمه	50	جم	تمر	60	جم	جبنة بيضاء	
165	جم	خبز	2	عدد	مرابي	55	جم	خبز	200	جم	رز	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	
-	جم	فاكهه	80	جم	حمص			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	10	جم	زعترا	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	جبنة بيضاء	150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	40	جم	بسكويت محمشو	50	جم	فول	
165	جم	خبز	80	جم	حمص	165	جم	خبز	200	جم	رز	110	جم	خبز	1	كوب	لبن اب	
40	جم	بسكويت	1	كوب	لبن زيادي			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	

100	جم	شرائح خضار	80	جم	فول	150	جم	سلطه	ربع	جم	دجاج	40	جم	بسكويت	2	عدد	جبنه صفراء	الثلاثاء
165	جم	خبز	80	جم	لبنه	55	جم	خبز	20 0	جم	رز	110	جم	خبز	2	عدد	مرى	
50	جم	تمر	1	عدد	بيض			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	60	جم	جبنه فيتا	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	جبنه فيتا	150	جم	سلطه	12 0	جم	لحمه	30	جم	كيك	60	جم	جبنه بيضاء	الأربعاء
165	جم	خبز	80	جم	حمص	55	جم	خبز	20 0	جم	رز	110	جم	خبز	50	جم	حمص	
-	جم	فاكهه	1	كوب	لبن اب			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	30	جم	حلاوة	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	جبنه بيضاء	150	جم	سلطه	14 0	جم	صدر دجاج	50	جم	تمر	60	جم	لبنه	الخميس
165	جم	خبز	80	جم	حمص	55	جم	خبز	80	جم	حمص	110	جم	خبز	1	عدد	بيض	
40	جم	بسكويت	1	كوب	لبن زيادي			فاكهه	70	جم	بطاطس فرن	10	جم	زيت زيتون	10	جم	زعتري	
100	جم	شرائح خضار	2	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطه	12 0	جم	لحمه	30	جم	كيك	50	جم	فول	الجمعة
165	جم	خبز	80	جم	لبنه	55	جم	خبز	20 0	جم	رز	110	جم	خبز	60	جم	جبنه فيتا	
40	جم	بسكويت محشو	30	جم	حلاوة			فاكهه	80	جم	خضار	10	جم	زيت زيتون	1	كوب	لبن زيادي	

ملاحظه/أوزان الفاكهه موجوده ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية (للموظفين) خلال شهر رمضان

اليوم	وجبة الإفطار						وجبة السحور		
	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف	الكمية	الوحدة	الوصف
السبت	140	جم	صدر دجاج	150	جم	سلطه	80	جم	شرائح خضار
	80	جم	حمص	165	جم	خبز	60	جم	خبز
	70	جم	بطاطس فرن			فاكهه	30	جم	كيك
الأحد	150	جم	دجاج	150	جم	سلطه	2	عدد	شرائح خضار
	200	جم	رز		جم	فاكهه	2	عدد	خبز
	80	جم	خضار	110	جم	خبز	80	جم	فاكهه
الاثنين	140	جم	صدر دجاج	150	جم	سلطه	80	جم	شرائح خضار
	200	جم	رز	165	جم	خبز	80	جم	خبز
	80	جم	خضار			فاكهه	2	عدد	بسكويت
	120	جم	لحمه	150	جم	سلطه	80	جم	شرائح خضار

165	جم	خبز	80	جم	لبنه		جم	فاكهه	20 0	جم	رز	
50	جم	تمر	1	عدد	بيض	110	جم	خبز	80	جم	خضار	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	جبنه فيتا	150	جم	سلطه	14 0	جم	صدر دجاج	الأربعاء
165	جم	خبز	80	جم	حمص		جم	فاكهه	20 0	جم	رز	
-	جم	فاكهه	1	عدد	بيض	110	جم	خبز	80	جم	خضار	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	حمص	150	جم	سلطه	ربع	جم	دجاج	الخميس
165	جم	خبز	60	جم	مرتديلا		جم	فاكهه	20 0	جم	رز	
40	جم	بسكويت	80	جم	لبنه	110	جم	خبز	80	جم	خضار	
100	جم	شرائح خضار	2	عدد	جبنه صفراء	150	جم	سلطه	14 0	جم	صدر دجاج	الجمعة
165	جم	خبز	80	جم	جبنه فيتا		جم	فاكهه	20 0	جم	رز	
40	جم	بسكويت محشو	30	جم	حلاوة	110	جم	خبز	80	جم	خضار	

يقدم مع

الافطار للموظفين 50 جم تمر + 50 جم مخلل + زجاجه مياه 200ملم يقدم مع السحور كوب لبن زيادى + زجاجه مياه 200ملم

جدول الوجبات اليومية لموظفين قسم الأشعة يناير 2014

تقدم الوجبة الساعة العاشرة والنصف صباحا						اليوم
الكمية	الوحدة	الصنف	الكمية	الوحدة	الصنف	
150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	السبت
110	جم	خبز	50	جم	حمص	
	جم	فاكهه	70	جم	بطاطس فرن	
100	جم	شرائح خضار	80	جم	جبنه بيضاء	الأحد
165	جم	خبز	80	جم	حمص	
	جم	فاكهه	2	عدد	جبنه صفراء	
150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	الاثنين
110	جم	خبز	150	جم	رز	
	جم	فاكهه	80	جم	خضار	
150	جم	سلطه	1	ربع	دجاج	الثلاثاء
110	جم	خبز	150	جم	رز	

	جم	فاكهه	80	جم	خضار	
150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	الأربعاء
110	جم	خبز	150	جم	رز	
	جم	فاكهه	50	جم	تمر	
150	جم	سلطه	140	جم	صدر دجاج	
110	جم	خبز	50	جم	حمص	الخميس
	جم	فاكهه	70	جم	بطاطس فرن	
150	جم	سلطه	120	جم	لحمه	
110	جم	خبز	150	جم	رز	الجمعة
	جم	فاكهه	80	جم	خضار	

جدول الوجبات اليومية للمرضى (غسيل الكلية) خلال الأسبوع

العشاء		الغداء		الإفطار	
الكمية/جم	الصنف	الكمية/جم	الصنف	الكمية/جم	الصنف
40	جبنة بيضاء	60	صدر دجاج	40	جبنة بيضاء
2	مرى	100	سلطة خضار	30	فول
كوب	لبن زبادي	30	حمص	2	مرى
100	شرائح خيار	40	خضار مطهى	100	شرائح خيار
110	خبز	110	خبز	110	خبز
--	فاكهة	--	فاكهة	--	فاكهة

ملاحظه/أوزان الفاكهة موجودة ضمن الجدول التوضيحي المرفق

جدول الوجبات اليومية للمرضى (بعد العملية الجراحية) خلال الأسبوع

الوجبة	الصنف
الإفطار	عبوة ماء 500مل
الغداء	كوب شوربة 250مل + لبن أبيض
العشاء	كوب جلي 250مل

ملاحظة

ملحق توضيحي خاص بالجداول الغذائية

- ❖ صرف 10 جم زيت زيتون مع وجبة العشاء يومياً لفئة المرضى والموظفين.
- ❖ صرف كوب مياه معدنية 200مل مع كل وجبة.
- ❖ وزن كميته الطعام الوارد في الجداول جاهزة للتقديم.
- ❖ فصل مكون الساخن عن البارد في وجبة الغداء
- ❖ شرائح الخضار : تتكون من شرائح مقطعة من {الطماطم،الخيار،الفلفل الحلو،الجزر...الخ} على أن لا تقل عن ثلاث أصناف وينسب متساوية .
- ❖ الأرز (الأحد أبيض - الثلاثاء بالخضار - الأربعاء مقدر - الخميس أبيض -الجمعه مقدر)
- ❖ الدجاج : {مشوي،دجاج بالخضار، مسخن دجاجالخ مع التنويع ما بين الوصفات
- ❖ اللحمية : (الأحد كفته داوود باشا - الأربعاء مسلوقة - الجمعة مسلوقة)
- ❖ صدر الدجاج (السبت شنييتل - الإثنين تايلندي -الخميس شنييتل)
- ❖ مريض قليل الملح والسكري الدجاج منزوع الجلد ويفضل صدر الدجاج
- ❖ السلطة : مرفق جدول لأيام الأسبوع .
- ❖ الشورية : تقدم في عليه بلاستيك مغلقه لكل مريض 250 مليلتر.
- ❖ الفاكهة : على أن لا يتكرر الصنف أكثر من ثلاث مرات في الأسبوع الواحد و لا تكون متتالية، مرفق ملحوظ لوزن كل صنف وعدد الحبات.
- ❖ اعتماد وزن رغيف الخبز 55 جم .
- ❖ مريض الكلية ممنوع الموز والجوافة والبلح (تفاح أو كمثرى فقط)
- ❖ مريض قسم القلب ممنوع الموز.
- ❖ يتم تقنين كميته بعض أنواع الفاكهة لمريض السكر مثل (العنب- البلح- المشمش- البطيخ-الشمام).
- ❖ زيت الطهي المستخدم زيت ذره أو عباد الشمس .

- ❖ تتقع الجبنة البيضاء في الماء لمدة 30 دقيقة 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 وشوكه بلاستيك مع وجبة الغذاء + ملعقة في وجبة العشاء.
- ❖ يستخدم محسنات طعام لوجبة المريض العادي والموظفين.
- ❖ يقدم مع وجبه صدر الدجاج كاتشب 2 عبوة صغيرة وزن 10 جم للموظف فقط
- ❖ وجبة غذاء موظفي الأشعة تقدم الساعة 10.30ص.
- ❖ صرف مخلل خضار مشكل وزن 50جم مع كل وجبة غذاء موظف فقط.
- ❖ الالتزام بتغطية جميع أصناف الوجبات مع تغليف الأصناف الغذائية التي تقدم عادة بشكل مستقل.
- ❖ سيتم تدوير جدول الوجبات الأسبوعي بمعرفة إدارة المستشفى أو لجنة المتابعة بالتنسيق مع المتعهد.
- ❖ الجبنة الصفراء مغلفه المصدر وزن الشريحه 15 جم .
- ❖ المربى مغلف المصدر وزن العبوه 20 جم .

مكونات السلطة وتوزيعها على مدار الأسبوع

م	اليوم	السلطة	المكونات
1	السبت	خيار بلبن	خيار * لبن * نعناع * ملح
2	الأحد	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقدونس * جراهه * فلفل رومي * ليمون
3	الاثنين	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقدونس * جراهه * فلفل رومي * ليمون
4	الثلاثاء	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقدونس * جراهه * فلفل رومي * ليمون
5	الأربعاء	خضار بالطحينة	خيار * بندورة * بقدونس * جراهه * * ليمون * طحينة بيضاء
6	الخميس	خيار بلبن	خيار * لبن * نعناع * ملح
7	الجمعة	خضار مشكل	خيار * بندورة * ملفوف أحمر أو أبيض * بقدونس * جراهه * فلفل رومي * ليمون

- يجب مراعاة الطعم من حيث الملح والليمون والإضافات .

- يجب تقطيع المكونات بالأحجام المناسبة .

أوزان الفاكهة

م	الصنف	الوزن بالجرام	عدد الثمرات
1	تفاح	130 - 110	1
2	موز	130 - 110	1
3	برتقال	220 - 200	1
4	بطيخ	200	1
5	شمام	160 - 150	1
6	عنب	140 - 130	عنقود متوسط الحجم

2-1	120 – 100	خوخ	7
3-2	110 – 100	مشمش	8
3-2	110 – 100	سنتروزا	9
2-1	110 – 100	كلمنتينا	10
2-1	130 – 120	جوافة	11
2-1	130 – 120	أجاص (كثيرى)	12
5-4	—	بلح	13

جدول الأسعار

ملاحظات	سعر الوجبة	العدد	نوع الوجبة
			وجبة إفطار
			وجبة غداء
			وجبة عشاء
			وجبة غسيل كلى
			وجبة ما بعد العملية

الوجبة	عادي	سكري	بدون ملح	كلية	على البروتين	اورام	موظف
الافطار	240	52	25	6	8	22	-
الغذاء	190	45	22	6	8	20	150
العشاء	210	50	30	6	8	20	190

مرضى غسيل الكلى 95 وجبة يوميا.

مرضى سابق العملية 15 وجبة يوميا.

إقرار والتزام

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

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 2014/04 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 الصحة 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 الجوال
رقم الفاكس
التاريخ