السلطة الوطنية الفلسطينية

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازم العامة
لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 74/ 2013

تموريد مواد غذائية جافة
لصالح وزارتي الصحة والداخلية
من 2013/8/31 إلى 2014/02/28

السلطة الوطنية الفلسطينية

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازم العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 74 / 2013

تعلن وزارة المالية/لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء حكومي لتوريد مواد غذائية جافة لصالح وزارتي الصحة والداخلية تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة ووثائق العطاء.

فعلى الشركات ذات الاختصاص والمسجلة رسمياً وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدارة العامة للوازم العامة الرمال برج الوليد الطابق الأرضي بالقرب من إشارة مرور الطيران في غزة غرب برج الظافر (9) خلال أوقات الدوام الرسمي من أجل الحصول على كراسة المواصفات ووثائق العطاء مقابل دفع مبلغ (300) شيكل غير مستردة تورد إلى خزينة وزارة المالية.

آخر موعد لقبول عروض الأسعار بالظرف المختوم في صندوق العطاءات بالإدارة العامة اللوازم وزارة المالية في غزة هو الساعة الحادية عشر من ظهر يوم الخميس الموافق 2013/08/15 وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتناقصين في نفس الزمان والمكان .

لجنة العطاءات المركزية

ملاحظة:.

1. أجرة الإعلان في الصحف على من يرسو عليه العطاء.
2. يجب إرفاق كفالة بنكية أو شيك بنكي صادرين من بنك معتمد لدى وزارة المالية بغزة (البنك الوطني الإسلامي) أو بنك الإنتاج أو سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات بمبلغ 1000 دولار " كتأمين دخول " 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 للوازم غير مسئولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.
6. للمراجعة والاستفسار هاتف رقم : 2826990- 2824368

الشروط العامة

أولاً: إعداد وتقديم العروض من قبل المتناقصين:-

1. يعد المناقص عرضه وأسعاره على الجداول والنماذج والوثائق المرفقة بدعوة العطاء بعد أن يقرأ هذه الوثائق ويتفهم جميع ما ورد فيها ويختم ويوقع كافة وثائق دعوة العطاء ويقدمها ضمن العرض كاملة على أن يتحمل كافة النتائج المترتبة على عدم قيامه بالتدقيق والاستكمال بصورة صحيحة.
2. تكتب أسعار العطاء بالشيكل على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحزيم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتنزيل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.
3. يعد المناقص عرضه مطبوعاً أو مكتوباً بالحبر الأزرق أو الأسود فقط ويحظر المحو أو التعديل أو الشطب أو الإضافة في العرض وكل تصحيح من هذا القبيل يوضع عليه خطين متوازيين بالحبر الأحمر ويعاد كتابة الصواب بالحبر الأزرق أو الأسود ويوقع بجانبه من قبل من أجرى التصويب.
4. يقدم المناقص عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في مغلف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء توريد مواد غذائية جافة لصالح وزارتي الصحة والداخلية للمناقصة رقم 74 / 2013 وكذلك اسمه وعنوانه بالكامل ورقم الهاتف والفاكس ورقم صندوق البريد الخاصين به لترسل إليه المكاتبات المتعلقة بالعطاء وعليه تبليغ الإدارة العامة للوازم / وزارة المالية خطياً بأي تغيير أو تعديل في عنوانه وعليه أن يكتب أيضاً اسم الدائرة التي طرحت العطاء وعنوانها وبخلاف ذلك يحق للجنة العطاءات أن تهمل العرض المقدم منه.
5. يودع العرض من قبل المناقص في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوازم قبل انتهاء المدة المحددة لذلك وكل عرض لا يودع في صندوق العطاءات قبل آخر موعد لتقديم العروض لا ينظر فيه ويعاد إلى مصدره مغلقاً .
6. يلتزم المناقص بأن يبقى العرض المقدم منه نافذ المفعول ولا يجوز له الرجوع عنه لمدة ستين يوما من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.

ثانياً: الشهادات والمستندات الرسمية المطلوبة:-

1. يرفق المناقص مع عرضه (خاصة إذا كان يشارك لأول مرة) الشهادات والوثائق المطلوبة منه وهي على النحو التالي:
   - صورة مصدقة عن شهادة مزاولة المهنة وكذلك السيرة الذاتية للشركة.
   - السجل التجاري أو الصناعي للشركة.
   - شهادة خلو طرف من دائرة ضريبة الدخل وضريبة القيمة المضافة.
2. على المناقص أن يرفق بعرضه النسخة الأصلية من أية كتالوجات أو نشرات أو معلومات فنية تعرف باللوازم المعروضة وكذلك يقدم مع عرضه العينات المطلوبة في دعوة العطاء وإذا كانت تلك العينات

غير قابلة للنقل فعليه أن يحدد مكانها والوقت الذي يمكن رؤيتها فيه وإلا يكون للجنة العطاءات عدم النظر بالعرض.

3. يحق للمناقص أن يضيف أية وثائق أو معلومات يرغب بإضافتها ويرى أنها ضرورية لتوضيح عرضه.

ثالثاً : تأمينات وضمانات العطاء :

1. تأمين الدخول في العطاء :

يلتزم المناقص أن يرفق بعرضه سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات أو على شكل كفالة أو شيك بنكي صادر من بنك يتعامل مع السلطة الفلسطينية في غزة (البنك الوطني الإسلامي) بمبلغ 1000 دولار " كتأمين دخول " ولا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء ، على أن تعاد تأمينات الدخول في العطاء إلى مقدميها من المناقصين الذي لم يحال عليهم العطاء بعد مدة أسبوعين من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض، وكذلك لمن أحيل عليهم العطاء بعد أن يقوموا بتقديم تأمين حسن التنفيذ.

2. تأمين حسن التنفيذ :

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

3.تأمين الصيانة :

يقدم تأمين الصيانة في حال تطلب الأمر علي شكل كفالة بنكية أو شيك مصدق صادر عن بنك معتمد لدي وزارة المالية بغزة (البنك الوطني الإسلامي)أو سند دفع معتمد صادر عن بنك البريد بنسبة لاتقل عن 5% من قيمة اللوازم المكفولة له ويعاد هذا التأمين إلي المتعهد بعد أن يقوم بكافة الالتزامات المترتبة عليه بموجب كتاب خطي من الدائرة المستفيدة ،وإذا أخل المتعهد بتقديم الصيانة المطلوبة فيحق للجنة العطاءات مصادرة قيمة التأمين وإجراء الصيانة علي حساب المتعهد وتحميله فروق الأسعار.

4.ضمانة سوء المصنعية: أ. تقدم كفالة عدلية في حال تطلب الأمر ذلك لضمان سوء المصنعية لمدة لاتقل عن سنة بكامل قيمة اللوازم المضمونة مضافاً إليها 15% خمسة عشر بالمائة من قيمتها إلا إذا ورد خلاف ذلك في العطاء .

ب. إذا ثبت سوء المصنعية فعلي المتعهد استبدال اللوازم بلوازم أخري جديدة خلال شهرين كحد أقصي ، وللجنة العطاءات فرض غرامة تتناسب مع مدة استبدال اللوازم والضرر والنفقات الناتجة عن ذلك ،ويعاد احتساب مدة الضمانة من تاريخ تقديم اللوازم الجديدة .

ج. إذا لم ينفذ المتعهد ذلك يتم تحصيل قيمة الضمانة كاملة بموجب التشريعات ويصادر 15% خمسة عشر بالمائة من قيمة اللوازم التي ثبت سوء مصنعيتها إيراداً لحساب الخزينة ويودع الباقي أمانات لشراء اللوازم علي حساب المتعهد وتحميله كافة كلفة اللوازم وأي نفقات أو ضرر يلحق بالدائرة .

د. يتم الإفراج عن الضمانة بعد انقضاء المدة المحددة وعدم ظهور أي سوء وبموجب كتاب خطي من الدائرة المستفيدة .

5.يتم تحصيل رسوم طوابع إيرادات دمغة عند العقد أو الاتفاق بنسبة 0.004 من قيمته كما و يتم تحصيل نسبة 0.004 عن نفس العقد أو الاتفاق كرسوم طوابع إيرادات أيضاً عند الإحالة أو الترسية على الجهة المنفذة ليصبح مجموع المحصل 0.008 من قيمة العقد أو الاتفاق على أن تخصم من فاتورة المورد عند السداد.

رابعاً: فتح العطاءات وتقييمها:

1- لجنة فتح المظاريف:-

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

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

ب- ترقيم الأوراق المرفقة مع العطاء وإثبات عددها.

ت- قراءة اسم مقدم العطاء والأسعار وقيمة التأمين الابتدائي المقدم من كل مناقص وذلك بحضور المناقصين أو ممثليهم.

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

2- لجنة دراسة وتقييم العروض:-

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

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

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

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

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

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

ح- في حالة عدم توافر المتطلبات في العرض الذي يتضمن أرخص الأسعار تنتقل الدراسة إلى العرض الذي يليه بالسعر إلى أن تصل إلى العرض الذي تتوافر فيه المتطلبات للإحالة على أن تبين أسباب استبعاد العروض الأرخص بشكل واضح.

خ- إذا تساوت المواصفات والأسعار والشروط والجودة المطلوبة يفضل المناقص الذي يتضمن عرضه ميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات المحلية، ثم المناقص المقيم بفلسطين بصورة دائمة، ثم مدة التسليم الأقل إذا كانت سرعة التسليم لمصلحة الدائرة المستفيدة.

خامسا :. التزامات المتعهد أو المورد :.

1. على المتعهد الذي أحيل عليه العطاء استكمال إجراءات العقد الخاص بقرار الإحالة وتوقيع الاتفاقية وما يلحقها من أوراق ومستندات بما فيها (أوامر الشراء).
2. يلتزم المتعهد بالتوريد حسب الطلب من تاريخ استلامه لأمر التوريد.
3. لا يجوز للمتعهد أن يتنازل لأي شخص آخر عن كل أو أي جزء من العقد دون الحصول على إذن خطي من لجنة العطاءات التي أحالت العطاء.
4. لا يحق للمناقص أو المورد الرجوع على لجنة العطاءات بأي خسارة أو ضرر ناشئ عن تقديم عرضه في حالة إذا ما رفضت لجنة العطاءات كل العروض المقدمة إليها أو إذا لم تحل العطاء على مقدم أقل الأسعار أو إذا ألغت لجنة العطاءات دعوة العطاء في أي وقت أو أي مرحلة دون ذكر الأسباب.
5. يلتزم المورد بتسليم اللوازم وفقاً للمواصفات والشروط المتفق عليها والواردة في قرار الإحالة وكذلك العينات المعتمدة والمذكورة فيه.

سادسا:. الإجراءات التي تتخذ ضد المتعهد في حالة التأخير في التنفيذ أو عدم قيامه به:.

1. **فرض غرامة مالية:** إذا تأخر المتعهد عن توريد ما التزم به في الموعد المحدد في العقد يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة أن يفرض غرامة مالية لا تقل عن (1%) من قيمة اللوازم التي تأخر في توريدها عن كل أسبوع تأخير إلا إذا تبين أن التأخير في التوريد ناجم عن قوة قاهرة ، وفي جميع الأحوال على المتعهد تقديم إشعار خطي وفوري إلى الجهة المختصة بالظروف والأسباب التي أدت إلى التأخير في التوريد أو منعته من ذلك وتقديم ما يثبت ذلك.
2. **الشراء على حساب المتعهد** : إذا نكل المتعهد عن تنفيذ التزاماته بما فيه التزامه بالتوريد أو قصر في ذلك أو تأخر يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة إصدار القرار بشراء اللوازم الملتزم بها المتعهد بنفس الخصائص والمواصفات من أي مصدر آخر على حساب هذا المتعهد ونفقته مع تحميله فروق الأسعار والنفقات الإضافية وأية خسائر أو مصاريف أو عطل أو ضرر يلحق بالدائرة المستفيدة أو دائرة اللوازم العامة دون الحاجة إلى أي إنذار ولا يحق للمتعهد الاعتراض على ذلك.
3. **استبعاد عرض المورد الذي يخل بالتزاماته أو إلغاء العقد المبرم معه:** وهنا يحق للجنة العطاءات التي أحالت العطاء اتخاذ الإجراءات اللازمة بحق المتعهد بما في ذلك مصادرة قيمة التأمين المقدم من المتعهد أو أي جزء منه بشكل يتناسب مع قيمة اللوازم غير الموردة ويعتبر المبلغ في هذه الحالة إيراداً للخزينة العامة.
4. وفي جميع الأحوال يحق لدائرة اللوازم العامة تحصيل الأموال المستحقة لها في ذمة المناقص أو المورد من الأموال المستحقة لذلك المناقص أو المورد لدى الوزارات والهيئات والمؤسسات الحكومية أو من كفالاتهم.

سابعاً: حل الخلافات:-

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

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

مسودة

ثامنا:شروط متفرقة:.

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

مسودة

الشـروط الخاصـة

1. يحق لوزارتي الصحة والداخلية رفض أي مادة كاملة أو أي جزء منها في حال مخالفتها للمواصفات التي تم الاتفاق عليها.
2. يتم استلام المواد الموردة من قبل لجنة الاستلام مختصة ومشكلة لهذا الغرض وفقاً للمواصفات والشروط العامة والخاصة للتعاقد الواردة في دعوة العطاء وقرار الإحالة وأمر التوريد والعينات المعتمدة والتي يتم فحصها وإجراء التجارب عليها بالطريقة التي تحددها الجهة المستفيدة أو لجنة الاستلام بموجب لجان فنية تشكل لهذا الغرض لمعرفة مدي مطابقتها للمواصفات المطلوبة ويجب كذلك إرفاق الشهادات الصحية والمخبرية اللازمة من قبل المورد وتؤخذ العينات بنسبة 1-2 في الألف حسب المادة الموردة وبناء علي طلب من المختبر عند كل توريد.
3. يجب علي المورد العلم بأن ما يقدمه من عرض سعر ساري المفعول لمدة ستين يوماً من تاريخ اغلاق المناقصة.
4. علي المورد الالتزام بتوريد المواد المتعاقد عليها في وزارتي الصحة والداخلية بغزة او الجهة التي تحددها الوزارة طبقا للشروط والمواصفات الواردة في المناقصة متضمنا النقل والتحميل والتنزيل وما يترتب علي عمليات التوريد من نفقات بالغة ما بلغت او مصاريف علي نفقته الخاصة.
5. سوف يتم ترسية أصناف المناقصة بالتجزئة علي أساس أقل الأسعار والمطابق للمواصفات المطلوبة ولوزارة الصحة والداخلية الحق في زيادة الكميات المتعاقد عليها أو خفضها بنسبة 25% من إجمالي الكمية المتعاقد عليها لمجرد إشعار المورد برغبتها في ذلك وبنفس شروط ومواصفات وأسعار التوريد الواردة في العقد لكل أو بعض الأصناف خلال فترة التعاقد.
6. في جميع الأحوال تكون عروض الأسعار بالشيكل الجديد وشاملة للضريبة المضافة ما لم يرد نص خلاف ذلك.
7. في حال مخالفة المورد لكل أو بعض شروط التعاقد أو في حال امتناعه أو عرقلته للتوريد بما يمس بمصلحة وزارتي الصحة والداخلية أو يعرض مصالحها للضرر يحق لوزارة المالية مصادرة كفالة حسن التنفيذ والرجوع عليه بالتعويض عن كل عطل أو ضرر لحق بها كما أن لها الحق في الحصول علي المواد التي يتخلف المورد عن توفيرها من المورد الذي يليه في السعر او الشراء بالطرق التي تراها محققة لمصلحتها وإلغاء التعاقد مع ودفع فروق الأسعار مضافاً إليها 10% مصاريف إدارية من ضمانته البنكية وليس للمورد الذي خالف أي شرط من شروط التعاقد أو تخلف عن أو عرقل عمليات التوريد الحق في المطالبة بأية تعويضات أو المطالبة باسترداد كفالة حسن التنفيذ أو المطالبة بفروق الأسعار إذا تمكنت الوزارة من توفير تلك المواد بسعر أقل من سعر المناقصة الذي تم التعاقد بموجبه وفي حال عدم كفاية الضمانة لتغطية فروق الأسعار لوزارة المالية الحق في خصم أي مبالغ تتبقي من مستحقاته لديها.

8. يكون الدفع المورد لقاء ما قام بتوريده من مواد طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بالمناقصة خلال ثلاثون يوماً من تاريخ تقديم الفواتير والأوراق الدالة علي تمام وحسن التوريد طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بصحيفة الشروط والمواصفات .
9. يحق للجنة العطاءات تمديد العطاء عن المدة المحددة له بما يتناسب والمصلحة العامة.
10. يحق للجنة العطاءات تجزئة البنود أو لإلغاء أي بند دون إبداء الأسباب.
11. مدة سريان العطاء ستة شهور .

مسودة

المواصفات الفنية

1- الزعتر:

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

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 525 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
2. يجب أن يخلو المنتج من الخبز ومشتقاته القش ورق العنب النخالة وأي مواد أخرى بغرض الغش.
3. يجب أن يكون المنتج ذو رائحة ونكهة طبيعية ومميزة للزعتر وأن يخلو من أي مطعم أو رائحة أو نكهة غريبة.
4. يجب أن يخلو المنتج من الحشرات الحية والميتة وأجزائها وأطوارها.
5. **نوعية الزعتر: الدرجة الممتازة** يجب أن لا يقل نسبة الزعتر عن 40% والساق عن 6% والسمسم عن 40%. و**الزعتر درجة أولى** يجب أن لا تقل نسبة الزعتر عن 30% والسمسم عن 30% والساق 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.

2 – لسان العصفور :

لسان العصفور 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 ستافاوريس عن 100 خلية/جرام.

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

3- 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 ستافاوريس عن 100 خلية / جرام.

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

4 – بيكينغ باودر

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- مطلوب عينه للحكم عليها

5 - فانيلا

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- مطلوب عينه للحكم عليها

6- التمر:

1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان حسب المواصفة الفلسطينية رقم 258 الخاصة بالصنف ومراعاة سلامة التغليف.
2. يجب أن يتميز المنتج باللون والنكهة المميزة للصنف وأن يخلو من الحشرات الحية وبيوضها ويرقاتها وأن يكون متماثلاً ما أمكن في اللون والحجم والشكل.
3. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة على 30% وزن وألا تزيد نسبة الشوائب المعدنية على 1جم / كجم
4. يجب ألا تزيد حبات التمر المتسخة والحبات المتضررة بالحشرات والسوس عن 6% .
5. يجب ألا تزيد حبات التمر المتحمضة والمتعفنة(تبدو عليها هيفات العفن) والمتحللة عن نسبة 1%.
6. يجب أن يخلو من الكائنات الحية الدقيقة وأية سموم ناتجة عنها.

7. يجب ألا تزيد عدد الأحياء الدقيقة من الخمائر الأزموفيلية عن 100 / جرام، والعفن عن 100/جرام والايشيرشياكولاي عن 3/جرام

7 – برغل خشن وناعم

- برغل خشن أو ناعم حسب الطلب
- يكون متميز بالون الطبيعي الخاص بالبرغل
- خاليه من العفن والرائحة والطعم الغريبين
- خاليه من الحشرات الحيه والميته وأجزائها وكامل أطوارها الحيه والمبيته
- الا تزيد نسبة الرماد المنحل عن 0.3%
- لا يسمح بإضافة أي ماده ملونه .
- ان يكون نقي من الرمال والاوساخ .
- الاعشاب والبذور الغريبة 0.1% حسب أقصي كتله / كتله
- نسبة الحبوب الاخري غير حبوب القمح لا تزيد عن 1%
- الا تزيد نسبة الحبوب الكبيرة جداً عن 1% كحد أقصي ،
- الا تزيد نسبة الحبوب غير الكامله عن 1% كحد أقصي ،
- أن يكون حديث التعبئة وفي الثلث الأول من مدة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

8 – بهار دجاج

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن تكون خاليه من الشوائب والأجسام الغريبة
- أن تكون ذات لون ورائحة مميزه
- أن يتم احضار عينه للحكم عليها
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

9 – بهار كباب

- كالسابق

10 – فلفل حلو مطحون

- كالسابق

11- ورق غار

- كالسابق

12 – كمون

- كالسابق

13- سماق مطحون

- كالسابق

14- خل طعام

- خل طبيعي تبلغ نسبة الحموضة 5% كحد أقصي .
- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- -- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

15- بهار الكاري

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن تكون خاليه من الشوائب والأجسام الغريبة
- أن تكون ذات لون ورائحة مميزه
- أن يتم احضار عينه للحكم عليها
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

16- زيت الزيتون Olive Oil

- أن يكون زيت الزيتون سليم وصحي وأجريت عليه العمليات التقنية المناسبة بعد جنيه من أشجار الزيتون.
- أن يكون غير مخلوط بأي زيت نباتي آخر ويكون رائقاً وخالياً من الرواسب والعكارة.
- أن يكون ذو لون وطعم ورائحة مميزة لزيت الزيتون.
- أن يكون خالياً من الحشرات وأجزائها والمواد الغريبة التي يمكن أن تجعله مضراً بالصحة.
- أن يكون معامل الانكسار عند 25°م لا يزيد عن 1.470-1.474.
- أن تكون الحموضة 3.3% حد أقصى والبيروكسيد 2 حد أقصى والمواد المتطايرة 2%.
- أن تكون بقايا المبيدات لا تزيد في زيت الزيتون عن الحدود المقررة ضمن مراجع Codex.

- أن يكون زيت الزيتون صافي شفاف.
- أن يكون معبأ زيت الزيتون بأوعية مصنوعة من التنك المطلي داخلياً بطلاء خاص بالزيت أو البلاستيك الملائم من ناحية صحية.
- أن يكون وزن العبوة صافي 16 كيلو جرام.
- أن تكون العبوات نظيفة جافة خالية من أية روائح غريبة ولم يسبق استخدامها وذات أغطية محكمة.
- أن يكون مذكور على عبوات الزيت بخط واضح البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون حديث التعبئة وفي الثلث الأول من مدة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول.

17- مربى

- 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 يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون مذكور في بطاقة البيان البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون المربى معبأ في عبوات صحية وسليمة.
- أن تكون العبوات مغلقة تحمى المربى من التلوث أو الانسياب.
- أن يكون وزن عبوات المربى الصافي من 10-20 كيلو جرام.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات.
- أن يكون حديث الإنتاج ويتم التسليم في الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون المربى مصحوب بالأوراق الثبوتية التي تخرج من المصنع عند التوريد.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكميات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- ان يخلو المربي من الاصباغ الصناعيه والمواد الحافظه
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن الخدمات وعلى نفقة المورد.

18- حلاوة طحينة

- أن يستعمل السكر (السكروز والجلوكوز فقط كمواد سكرية).

- أن تكون خالية من الزناخة والتعفن والفطريات والمواد والروائح الغريبة والمواد المالئة مثل النشا والدقيق و التلك.
- أن تكون الحلاوة خالية من إضافة محليات صناعية.
- أن لا يسمح بإضافة مواد دهنية أو زيتية بخلاف تلك الموجودة في السمسم.
- أن تجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن تكون العبوات المستعملة محكمة الغلق لتحافظ على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- أن تكون معبأة في عبوات بلاستيكية محكمة الإغلاق تحميها من التلوث.
- أن تكون الحلاوة سهلة التقطيع وخالية من الزيت المنفصل.
- أن تكون وزن العبوة الصافي 1 كيلو جرام
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم التسليم للكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون وسم الإنتاج موضح فيه البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون الصنف من مصنع مرخص ومطابق للشروط الصحية.
- أن يكون تسليم الصنف في المخازن وعلى نفقة المورد.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.

19- الأرز

- أن يكون نظيفاً تام الضرب ذو رائحة طبيعية خالياً من الحشرات الحية خالياً من الملح والجبس وخالياً مما تحدثه الرطوبة من تلف.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يخلو الأرز الأبيض من كرات الطمي كما يجب أن يخلو الأرز الأبيض من الأرز الشعير.
- أن تكون الشوائب 2% والحبوب التالفة والصفراء 1% والحبوب الحمراء الغير ناضجة 5% ونسبة الكسر 1%.
- أن يكون خالي من بدور محاصيل أخرى خلاف الأرز.
- أن يكون خالي من الحصى والرمل وكرات الطمي وجميع المواد الغريبة وتعتبر الحشرات الميتة من نسبة الشوائب.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي يكون لونها الطبيعي أحمر أو فيها عروق حمراء.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي لم تنزع منها تماماً طبقة الردة أثناء عمليات الضرب وتدخل ضمن النسبة المحددة للحبوب الجيرية.

- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي تأثرت تأثراً مميزاً بالرطوبة أو الحرارة أو الإصابة بالحشرات أو الفطريات أو عوامل أخرى.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي يكون نصفها أو أكثر لون طباشيري غير شفاف.
- أن يكون خالي من الحبوب الكاملة والكسر التي يكون لها لون أخضر.
- أن يكون محتوى على أرز من نفس الحالي والرتبة.
- أن يكون معبأ في أكياس سليمة ومتينة وجافة ونظيفة وخالية من الرائحة الغريبة مصنوعة من قماش الجوت أو التيل أو الكتان أو خليط منها أو أية مادة أخرى مناسبة ويكون وزن العبوة الصافي 25، 50 كيلو.
- أن يكون الإنتاج حديث وأن يتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يتم إحضار عينات من المتقدمين للصنف والحكم عليها من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون التحميل والتنزيل على نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكميات المستهلكة في الفحص حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكميات حسب طلب الخدمات المساندة.

20- حمص

- 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 يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن لا تزيد البدور الخطيرة العيوب عن 1% من الوزن وبدور طفيفة العيوب لا تزيد عن 3%.
- أن يكون الحمص معبأ في عبوات (أكياس) جديدة ونظيفة ومحكمة الإغلاق.
- أن يكون وزن كيس الحمص صافي 25 إلى 50 كيلو جرام.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون مدون في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة على نفقة المورد.
- أن يكون تسليم الكمية في الثلث الأول من فترة الصلاحية.

21- 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 يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن لا تزيد نسبة 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 أو 50 كيلو جرام.
- أن يكون الفول الحب حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم حسب طلب الخدمات.
- 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

22- فول مجروش

- أن يكون الفول المجروش صحياً ونظيفاً خالي من كافة الأحياء الدقيقة الممرضة.
- أن يكون الفول المجروش متجانس اللون والحجم وخالية من السوس.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون الفول المجروش معبأ في عبوات (أكياس) صحية جديدة ونظيفة سليمة مناسبة جافة تحفظه من التلوث والتلف.
- أن يكون الفول المجروش معبأ في أكياس وزن الكيس الصافي 25 كيلو جرام.
- أن يكون الفول المجروش حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات.
- أن تكون بقايا المبيدات الحشرية لا تزيد 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.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

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

23- طحينة سمسم(طحينة بيضاء) Sesame Tehina

- أن تكون الطحينة خالية من أي طعم أو رائحة غريبة.
- أن يكون للمنتج لزوجة ولون مميز للطحينة.
- أن لا يكون هناك فصل للزيت في المنتج المضاف له مواد مثبتة أو مقوية.
- أن تكون الطحينة خالية من الدهن الغريب.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن تكون معبأة في عبوات صحية محكمة الإغلاق تحميه من التلوث أو تسرب السوائل.
- أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- 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.
- أن يتم تعويض العينات التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

24- بن مطحون (القهوة) Coffee

- أن تكون القهوة مصنوعة من خليط بن أصل هندي وكولمبي بنسبة خلط 2 – 1
- تكون البذور ذات الحجم الكبير
- أن تكون بذور القهوة كاملة خالية من العفن والحشرات والحجارة والقطع المعدنية وبقايا النباتات الغريبة والطفيليات
- أن تكون القهوة ناعمة الطحن ونصف محروقة
- أن تكون للقهوة الطعم والرائحة المناسبة للقهوة المحمصة
- أن تكون القهوة خالية من أي طعم ورائحة غريبة
- أن لا تزيد نسبة الرطوبة حد أقصي 5% والرماد الكلي 3.7% والكافيين حد أدني 8% 5.2
- أن تكون القهوة معبأة في عبوات من البلاسيك صحية تحمي المنتج من التلوث والرطوبة
- أن تحافظ العبوات علي خصائص الطعم والرائحة الخاصة بالصنف .
- أن يكون وزن العبوة صافي 1 كيلو جرام منها 900 جرام بن مطحون و100 جرام حب هان من نوع جيد
- أن يكون مدون في وسم الانتاج البيانات المطلوبة حسب الاصول

- أن يكون حكم اللجنة الفنية بعد معاينة عينات من المتقدمين للصنف بالفحص الحسي والتذوق والشم للصنف
- أن تكون القهوة حديثة الانتاج وأن يكون التسليم في الثلث الاول من فترة الصلاحية
- أن يكون تسليم الكميات في مخازن الصحة حسب طلب الخدمات المساندة وعلي نفقة المورد
- أن يحضر عملية التحميص والطحن موظف من الخدمات المساندة
- يتم فحص البن من قبل اللجنة المكونة من الخدمات قبل عملية التحميص في محل المرود
- يتم رفض الكمية كاملة في حال أن يستخدم المورد ما يخالف أي شرط من الشروط السابقة
- أن يتمم تعويض الكمية التي تستخدم للفحص الظاهري والمخبري حسب الاصول

25- جلي Jelly

- أن يكون الجلي متجانس سهل الإنسياب.
- أن يكون الجلي خالي من المواد والطعم والرائحة الغريبة.
- أن تكون نسبة الرطوبة 3% حد أقصى.
- أن لا يزيد العدد الكلي للبكتريا على 5000/غم وتعداد الخميرة والعفن على 10/ غم.
- أن يكون انتاج الجلي حديث ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون الجلي معبأ في عبوات مغلقة تحميه من التلف والانسياب.
- أن تكون العبوات محافظة على خصائص الطعم والرائحة واللون للجلي.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون الوزن الصافي للعبوة 1 كيلو جرام.
- أن يتم إحضار عينات من المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات.
- أن يتم تعويض الكمية التي أخذت للفحص حسب الأصول.
- أن يكون التسليم في مخازن الصحة وعلى نفقة المورد.

26- 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.

مسودة

- أن ينتج حليب سائلاً متجانس يشبه الحليب السائل الطازج في خواصه إذا اضيف 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.

27- السكر

- أن يكون نظيفاً أبيض اللون خالياً من الروائح الغريبة.
- أن يكون خالياً من أي طعم عدا الطعم الحلو المميز له سواء في حالته الجافة.
- أن يكون خالياً من الحشرات أو أجزائها ومن فضلات القوارض.
- أن يكون خالياً من المواد الغريبة والمواد الحافظة والملونة.
- أن لا يقل السكروز عن 99.7% وزناً والرماد لا يزيد على 0.4%.
- أن يجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون معبأ في عبوات كبيرة مصنوعة من المواد الصالحة لحفظه حسب توفرها جديدة نظيفة جافة عديمة الرائحة وخالية من المواد الغريبة.
- أن تكون العبوات مغلقة بشكل جيد وأن تكون مثبته بحيث لا تتناثر بعمليات النقل ولا تتمزق.
- أن لا تسمح العبوات بتسرب السكر منها ويكون وزنها الصافي 50 كيلو.
- أن يكون في البيانات الإيضاحية التي تكتب على العبوات الشروط حسب الأصول.
- أن يكون التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن يكون تسليم الكمية المطلوبة حسب طلب الخدمات.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للفحص من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التحميل والتنزيل على نفقة المورد.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص حسب الأصول.

28- شاي

- أن يكون الشاي بلون متجانس ومميز وبدون إضافات لون.
- أن يكون الشاي خالي من الأجسام والمواد الغريبة.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- 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 تتكسر 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.
- ان يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- 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.

29- طحين ابيض

- أن يكون الطحين زيرو نسبة الاستخلاص 70 – 73 %
- أن يكون الطحين معبأ في أكياس صحية جديدة ونظيفة مصنوعة من مادة ملائمة لتغليف المنتج وتحمية من التلوث والانسياب
- أن تكون الاكياس محافظة علي جودة المنتج وخصائصة مثل الطعم والرائحة واللون الخاص به
- ان يكون للطحين ذو طعم ورائحة خاصة بة دون طعم غريب أو رائحة تعفن
- ان يكون الطحين خالي من الاجسام الغريبة أو أي مواد ملوثة
- أن لا تكون بقايا المبيدات تزيد بكمية عن المستوي الذي تم تحديدة ضمن مرجع (Codex)
- أن يكون الطحين خالي من الحشرات والطفيليات الحية أو الميتة أو اجزاء منها الظاهرة للعيان
- أن يكون محتوي البرتين الكلي 15% ومحتوي الرماد حد أقصي 0.55%
- أن يكون محتوي الماء 14% صيفاً و 14.5 % شتاءً حد أقصي
- أن يذكر علي بطاقة الصنف بخط واضح البيانات المطلوبة حسب الاصول
- أن يكون حذيث الانتاج وفي الثلث الاول من تاريخ الصلاحية
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليها من قبل اللجنة الفنية
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة
- أن يكون التوريد علي نفقة المورد
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الاصول .

30- فلفل أسود

- أن يكون ناتج عن طحن الثمار الكاملة بدون إضافة أية مواد أخرى.
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.

- أن تكون رائحة الفلفل الأسود طازجة و حريقة.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من النكهة الغريبة.
- أن يكون المنتج خالي من الحشرات الحية ومن إفرازات القوارض.
- أن يكون الفلفل الأسود خالي من الأجزاء الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقاس فتحاته 1 ملليمتر.
- أن يكون الفلفل الأسود حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.
- أن تكون المواد الغريبة في الفلفل الأسود لا تزيد عن 1.5 بالوزن.
- أن تكون عدد الحشرات الميتة الكاملة أو ما يكافئها في الفلفل لا تزيد عن 1% بالوزن.
- أن يكون الفلفل الأسود معبأ في عبوات محكمة الإغلاق نظيفة وسليمة غير مستعملة وخالية من الروائح الغريبة ومصنوعة من مادة لا تؤثر على المنتج.
- أن تكون سعة العبوة من 1 كيلو إلى 2 كيلو جرام.
- أن يكون في وسم الإنتاج البيانات المذكورة حسب الأصول.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- 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.

31 – نشا طعام

- أن يكون نشا الطعام من حبيبات كربوهيدراتية نشوية بيضاء تحضر من أجزاء بعض النبات.
- أن يكون نشا الطعام على شكل مسحوق أبيض متجانس.
- أن يكون نشا الطعام ذو طعم ورائحة خاصة به دون طعم غريب أو رائحة تعفن أو أي رائحة أخرى عند الطبخ بالماء.
- أن يكون محتوى الماء حد أقصى 14% ومحتوى البروتين حد أقصى 0.5% ومحتوى الرماد الكلي حد أقصى 0.2%.
- أن لا تزيد عدد البكتيريا الكلي 5×10^3 خلية/ غم ولا يزيد عدد البكتيريا الكوليفوم عن 10 خلية/ غم ولا يزيد عدد الفطريات عن 20 خلية/ غم.
- أن يكون نشا الطعام معبأ في عبوات صحية مغلقة تحميه من التلوث والانسياب كما يجب أن تحافظ على جودة المنتج وخصائص الطعم والرائحة الخاصة به.
- أن يكون وزن العبوة الصافي 25 كيلو جرام.

- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المذكورة حسب الأصول.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- 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.
- أن يكون نشا الطعام حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.

32- بهار أرز

- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية
- أن تكون خاليه من الشوائب والأجسام الغريبة
- أن تكون ذات لون ورائحة مميزه
- أن يتم احضار عينه للحكم عليها
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصنف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
- أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص المخبري والظاهري حسب الأصول

33 – قسماط مهروس

- أن يكون وزن الكيس 15 كيلو
- ان يكون مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية
- حسب المواصفات والمقاييس الفلسطينية

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

أن يكون التوريد بسيارة خاصة على نفقة المورد في مخازن الوزارة وقبل الساعة التاسعة صباحا.

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

34- عصير البندورة – صلصة البندورة

- أن يكون نسبة التركيز 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 يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون عصير البندورة حديث الإنتاج ويتم التسليم خلال الثلث الأول من فترة الصلاحية.

- أن يكون التسليم للكمية حسب طلب الخدمات المساندة.
- 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.

35 – حليب أطفال :

- حليب نمرة 1 .
- يعطي للأطفال من الولادة إلي عمر 6 أشهر .
- أن يجتاز الفحوصات المخبرية حسب المواصفات الفلسطينية.
- أن يكون الحليب نظيفاً ومحتفظاً بالخواص الطبيعية المميزة
- أن يكون الحليب خالي من الشوائب والمواد الغريبة.
- أن يكون الحليب 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 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.

مسودة

جدول الكميات والأسعار الخاص بوزارة الداخلية

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكل	المبلغ الإجمالي بالشيكل	ملاحظات
1	حب هان	كجم	1			
2	بهار ارز	كجم	1			
3	كمون	كجم	1			
4	عصفر	كجم	1			
5	بهار دجاج	كجم	1			
6	فبركة	كجم	1			
7	شوربة ماجي	كجم	1			
8	بهار طبيخ	كجم	1			
9	فلفل امر	كجم	1			
10	بهار تايلندي	كجم	1			
11	سمنة	كجم	1			
12	ارز	كجم	1			
13	سكر	كجم	1			
14	زيت قلي	لتر	1			
15	زيت زيتون	كجم	1			
16	شاي فتلة	كجم	1			
17	عدس	كجم	1			
18	فاصوليا	كجم	1			
19	حمص حب	كجم	1			
20	حلاوة	كجم	1			
21	مربى	كجم	1			
22	صلصة	كجم	1			
23	ملح	كجم	1			
24	مرتديلا علب	كجم	1			
25	تونة	كجم	1			
26	حمص معلبات	كجم	1			
27	فول معلبات 400 جم	كجم	1			
28	صواني بلاستيك	باكيت 100	1			
29	معالق بلاستيك	باكيت 100	1			
30	كلكل لابتوب	عدد	1			

نسخة

31	اكياس نايلون متنوع	كجم	1			
32	سلفان	متر	1			
33	مياه معدنية 500 ملم	زجاجة	1			
34	عصير فرش	زجاجة صغيرة	1			
السعر الإجمالي بالشيكل						

_**يجب أن يلتزم المناقص بتقديم عينات لجميع الأصناف للحكم علي نوعية الصنف المقدم من المشترك بالمناقصة

ملاحظة :

1 البهارات يجب أن تكون معبأة كيلو لجميه البهارات .

2 الحلاوة ان تكون العبوة 1 كيلو وعبوات نصف كيلو.

3 المربى ان تكون العبوة 1 كيلو وعبوات نصف كيلو.

4 مرتديلا معلبات ان تكون 300 جم العلبة.

5 كلكل لاب توب ان تكون مواصفات معينة من ناحية قوة الكلكل.

6 صواني بلاستيك ان تكون مواصفات معينة من ناحية قوة الصنية.

مسترجعة

جدول الكميات والأسعار الخاص بوزارة الصحة

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكل	المبلغ الإجمالي بالشيكل	ملاحظات
1	زعتر	kg	1			
2	تمر	kg	1			
3	بهار دجاج	kg	1			
4	بهار كباب	kg	1			
5	فلفل حلو مطحون	kg	1			
6	ورق غار	kg	1			
7	كمون	kg	1			
8	سماق	kg	1			
9	خل	لتر	1			
10	بهار كاري	kg	1			
11	مربى عبوة 30 جم	عبوة	1			
12	أرز	kg	1			
13	طحينة بيضاء	kg	1			
14	بن مطحون	kg	1			
15	حليب كامل الدسم	kg	1			
16	سكر	kg	1			
17	شاي فتلة	kg	1			
18	طحين أبيض	kg	1			
19	فلفل أسود	kg	1			
20	بهار أرز	kg	1			
21	قسماط مهروس	kg	1			
22	حب هان حب	kg	1			
23	بسكويت محشي 40-50جم	عدد	1			
24	زيت زيتون عبوة كيلو	kg	1			
25	حلاوة سمسم قطع 30 جم	عدد	1			

مسودة

26	فول مجروش	كجم	1			
27	فول حب	kg	1			
28	كاتشب 10 جم	kg	1			
29	مياه معدنية عبوة 200 ملم	عبوة	1			
30	عصير عبوة 200 ملم	عبوة	1			
31	كربونة	كجم	1			
32	حمض الليمون	kg	1			
33	سمسم غير محمص	kg	1			
34	شوربة دجاج	kg	1			
35	حمص	kg	1			
36	عصير بندورة 400-520 جم	عدد	1			
السعر الإجمالي بالشيكل						

ملاحظة:

1_ العصير الشراب يعامل مثل المياه المعدنية.

2_ جميع انواع البهارات وحمض الليمون والكربونة تسلم بعبوات وزنها يتم بالتنسيق مع قسم الاغذية المركزية

3_ الكاتشب وزن العبوة 10 جم.

4_ المياه المعدنية وزن العبوة 200 ملم ويتم تسليم الصنف في المستشفيات الكبيرة خانيونس + الاوروبي+ الرنتيسي+كمال عدوان المخازن.

5_ الشاي يجب ان يكون فتلة.

6_ القهوة تسلم عبواتها داخل كراتين محفوظة جيدا.

*يجب أن يلتزم المناقص بتقديم عينات لجميع الأصناف للحكم علي نوعية الصنف المقدم من المشترك بالمناقصة

مسودة

إقـــــرار والتـــــــــزام

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

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 2013/74 من شروط عامة وخاصة ومواصفات وألتزم التزاما قانونياً بتلك الشروط والمواصفات .
2. كما ألتزم بأن يبقى العرض المقدم مني ساري المفعول ولا يجوز لي الرجوع عنه لمدة ستون يوما من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.
3. وكذلك ألتزم بتوريد الأصناف المحالة على بموجب العطاء المذكور أعلاه والتي يتم طلبهامن قبل وزارتي الصحة والداخلية خلال شهر وذلك من تاريخ توقيع العقد واستلام أوامر التوريد على أن تكون تلك الأصناف الموردة من قبلي وفقاً للمواصفات والشروط المنصوص عليها في هذا العطاء.

وهذا إقرار وتعهد مني بذلك أقر وألتزم بكل ما ورد به دون أي ضغط أو إكراه .

اسم المنـاقـص :ـــــــــــــــــــ

رقم المشتغل المرخص :ـــــــــــــــــــ

العنـوان :ـــــــــــــــــــ

رقم الهاتف :ـــــــــــــــــــ

رقم الفاكس : ـــــــــــــــــــ

التاريـخ :ـــــــــــــــــــ

مسودة