



دولة فلسطين

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازم العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 09 / 2020

توريد مواد غذائية طازجة ومجمدة

لصالح وزارتي الصحة والداخلية



دولة فلسطين

وزارة المالية

الإدارة العامة للوازم العامة

لجنة العطاءات المركزية

عطاء رقم 09 / 2020

تعلن وزارة المالية/لجنة العطاءات المركزية عن طرح عطاء حكومي لتوريد مواد غذائية طازجة ومجمدة لصالح وزارتي الصحة والداخلية تبعاً للشروط والمواصفات الموضحة في كراسة ووثائق العطاء. فعلى الشركات ذات الاختصاص والمسجلة رسمياً وترغب في المشاركة في هذا العطاء مراجعة وزارة المالية / الإدارة العامة للوازم العامة. تل الهوا بجوار محطة فارس خلال أوقات الدوام الرسمي من أجل الحصول على كراسة المواصفات ووثائق العطاء مقابل دفع مبلغ (300) شيكل غير مستردة تورد إلى خزانة وزارة المالية. آخر موعد لقبول عروض الأسعار بالظرف المختوم في صندوق العطاءات بالإدارة العامة للوازم وزارة المالية في غزة هو الساعة العاشرة من ظهر يوم الثلاثاء الموافق 2019/12/31 وتفتح المظاريف بحضور ممثلي المتناقصين في نفس الزمان والمكان.

لجنة العطاءات المركزية

ملاحظة:

1. أجرة الإعلان في الصحف على من يرسو عليه العطاء.
2. يجب إرفاق كفالة بنكية أو شيك بنكي صادرين من بنك معتمد لدى وزارة المالية بغزة (البنك الوطني الإسلامي) أو بنك الانتاج أو سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات بمبلغ 2000 دولار " كتأمين دخول " ساري المفعول لمدة ثلاثين يوماً من آخر موعد لتقديم العروض.
3. تقدم الأسعار بالشيكول وتشمل جميع أنواع الرسوم والضرائب.
4. لجنة العطاءات غير ملزمة بقبول أقل الأسعار.
5. الإدارة العامة للوازم غير مسؤولة عن عمليات الصرف .
5. الإدارة العامة للوازم غير مسؤولة عن أي مبلغ نقدي يرفق مع العطاء.
6. للمراجعة والاستفسار هاتف رقم : 2832761

الشروط العامة

أولاً: إعداد وتقديم العروض من قبل المتنافسين:-

1. يعد المناقص عرضه وأسعاره على الجداول والنماذج والوثائق المرفقة بدعوة العطاء بعد أن يقرأ هذه الوثائق ويتفهم جميع ما ورد فيها 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 بالشيكول على أن يشمل السعر رسوم الجمارك والضريبة المضافة وأجور التحريم والتغليف ومصاريف النقل والتحميل والتنزيل والتأمين وجميع الرسوم والمصاريف الأخرى.
3. يعد المناقص عرضه مطبوعاً أو مكتوباً بالحبر الأزرق أو الأسود فقط ويحظر المحو أو التعديل أو الشطب أو الإضافة في العرض وكل تصحيح من هذا القبيل يوضع عليه خطين متوازيين بالحبر الأحمر ويعاد كتابة الصواب بالحبر الأزرق أو الأسود ويوقع بجانبه من قبل من أجرى التصويب.
4. يقدم المناقص عرضه مرفقاً به الوثائق المطلوبة مع تأمين دخول العطاء في مغلف مغلق بإحكام ويكتب عليه عطاء توريد مواد غذائية طازجة ومجمدة لصالح وزارتي الصحة والداخلية للمناقصة رقم 44/2019 وكذلك اسمه وعنوانه بالكامل ورقم الهاتف والفاكس ورقم صندوق البريد الخاصين به لترسل إليه المكاتبات المتعلقة بالعطاء وعليه تبليغ الإدارة العامة للوزم / وزارة المالية خطياً بأي تغيير أو تعديل في عنوانه وعليه أن يكتب أيضاً اسم الدائرة التي طرحت العطاء وعنوانها ويخلاف ذلك يحق للجنة العطاءات أن تهمل العرض المقدم منه.
5. يودع العرض من قبل المناقص في صندوق العطاءات المخصص لهذا الغرض لدى الإدارة العامة للوزم قبل انتهاء المدة المحددة لذلك وكل عرض لا يودع في صندوق العطاءات قبل آخر موعد لتقديم العروض لا ينظر فيه ويعاد إلى مصدره مغلقاً .
6. يلتزم المناقص بأن يبقى العرض المقدم منه نافذ المفعول ولا يجوز له الرجوع عنه لمدة ستين يوماً من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.

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 بالوزم المعروضة وكذلك يقدم مع عرضه العينات المطلوبة في دعوة العطاء وإذا كانت تلك العينات غير قابلة للنقل فعليه أن يحدد مكانها والوقت الذي يمكن رؤيتها فيه وإلا يكون للجنة العطاءات عدم النظر بالعرض.
3. يحق للمناقص أن يضيف أية وثائق أو معلومات يرغب بإضافتها ويرى أنها ضرورية لتوضيح عرضه.

ثالثاً: تأمينات و ضمانات العطاء:

1. تأمين الدخول في العطاء: يلتزم المناقص أن يرفق بعرضه سند دفع معتمد صادر من بنك البريد التابع لوزارة الاتصالات وتكنولوجيا المعلومات أو على شكل كفالة أو شيك بنكي صادر من بنك يتعامل مع السلطة الفلسطينية في غزة (البنك الوطني الإسلامي) بمبلغ 2000 دولار " كتأمين دخول " ولا ينظر في أي عرض غير معزز بتأمين دخول العطاء ، على أن تعاد تأمينات الدخول في العطاء إلى مقدميها من المناقصين الذي لم يحال عليهم العطاء بعد مدة أسبوعين من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض، وكذلك لمن أحيل عليهم العطاء بعد أن يقوموا بتقديم تأمين حسن التنفيذ.
2. تأمين حسن التنفيذ: يلتزم المتناقص الفائز بالعطاء أو بأي جزء من بنوده بتقديم تأمين حسن التنفيذ للعطاء المحال عليه بقيمة (مبلغ مقطوع) من إجمالي قيمة العطاء وذلك على شكل سند دفع معتمد صادر من بنك البريد حسب الأصول أو على شكل كفالة أو شيك بنكي صادر من بنك يتعامل مع السلطة الفلسطينية في غزة (البنك الوطني الإسلامي) خلال 15 يوم من تاريخ تبليغه بقرار إحالة العطاء عليه من قبل الإدارة العامة للوزم 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 للوزم بالإفراج عن التأمين (حيث يتم إصدار شيك بقيمة الكفالة من وزارة المالية).

رابعاً: في حال انخفاض الاسعار أكثر من 15% وفق تقدير لجنة العطاءات المركزية يحق لوزارة المالية انهاء التعاقد أو إعادة النظر في الأسعار

خامساً: فتح العطاءات وتقييمها:

- 1- لجنة فتح المظاريف: يدعو مدير عام اللوزم 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 مزروفه يضع رئيس اللجنة عليه وعلى مزروفه 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 ومزروفه وكل ورقة من أوراقه وكذلك على محضر اللجنة بعد تدوين كافة الخطوات السابقة.
- 2- لجنة دراسة وتقييم العروض: يحدد مدير عام اللوزم 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 تتوفر فيه المتطلبات للإحالة على أن تبين أسباب استبعاد العروض الأرخص بشكل واضح.
- خ- إذا تساوت المواصفات والأسعار والشروط والجودة المطلوبة يفضل المناقص الذي يتضمن عرضه ميزات إضافية ثم المقدم للمنتجات المحلية، ثم المناقص المقيم بـفلسطين بصورة دائمة، ثم مدة التسليم الأقل إذا كانت سرعة التسليم لمصلحة الدائرة المستفيدة.

سادساً: 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.

سابعاً: 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 منعه من ذلك وتقديم ما يثبت ذلك.

2. الشراء على حساب المتعهد : إذا نكل المتعهد عن تنفيذ التزاماته بما فيه التزامه بالتوريد أو قصر في ذلك أو تأخر يحق لمدير عام دائرة اللوازم العامة إصدار القرار بشراء اللوازم الملتمزم بها المتعهد بنفس الخصائص والمواصفات من أي مصدر آخر على حساب هذا المتعهد ونفقاته 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.

ثامناً: حل الخلافات:-

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

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

تاسعاً: شروط متفرقة:-

1. إذا استعمل المناقص الغش أو التلاعب في معاملته أو ثبت عليه أنه شرع أو قام بنفسه أو بواسطة غيره بطريق مباشر أو غير مباشر على رشوة أحد موظفي أو مستخدمي السلطة أو على التواطؤ معه إضراراً بالمصلحة يلغى عقده في الحال ويصادر التأمين مع عدم الإخلال بحق الوزارة المطالبة بالتعويضات المترتبة على ذلك فضلاً عن شطب اسمه من بين المناقصين ولا يسمح له بالدخول في مناقصات للسلطة الوطنية الفلسطينية هذا فضلاً عن اتخاذ الإجراءات القضائية ضده عند الاقتضاء.

2. إذا أفلس المناقص أو المورد يحق للجنة العطاءات إلغاء التعاقد معه دون اللجوء للقضاء وكذلك مصادرة مبلغ التأمين كإيراد عام للخزينة العامة.

3. إذا توفي المناقص أو المورد جاز إلغاء العقد المبرم معه أو ما تبقى منه بتوجيه كتاب للورثة يفيد بذلك دون الحاجة إلى استصدار حكم قضائي يقضي بذلك مع رد مبلغ التأمين في هذه الحالة.

الشروط الخاصة

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

المواصفات الفنية

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

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

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

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

- أ. يجب أن يخلو المنتج من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
- ب. يجب أن يخلو المنتج من الأحياء الدقيقة الممرضة وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
- ت. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن 5×10^4 خلية / جرام من المادة.
- ث. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة، وكذلك من بكتيريا القولون النموذجي *E. coli*.
- ج. يجب ألا يزيد ستافوريس عن 10 خلية / جرام من المادة.
- ح. يجب أن يخلو المنتج المعلب من الكلوستريديوم.

2- الجبنة البيضاء الطرية (الفيتا):

- الجبنة الفيता: هي الجبنة البيضاء الطرية القابلة للدهن. يجب أن يطابق الجبن الأبيض الطري ويحد 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 بزيت 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 .
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 للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.
18. أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول.

3-الجبنة البيضاء

- أن تكون الجبنة منتجة في مصنع مرخص مصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصف.
- أن لا تقل نسبة الدسم الحيواني في الجبنة عن 16%
- أن تكون الجبنة جيدة الكبس وخالية من العيوب والألوان الغير طبيعية.
- أن تكون الجبنة حديثة الإنتاج ويتم التوريد خلال أسبوع من تاريخ الإنتاج.
- أن تكون الجبنة خالية من التزنيخ ومرارة الطعم أو أي طعم أو رائحة غير مرغوب فيها.
- أن تكون الجبنة نظيفة وخالية من الشوائب والمواد الغريبة.
- أن تكون الجبنة خالية من علامات التعفن الغير طبيعية للنوع أو العفن أو الانتفاخ أو فجوات غير طبيعية.
- أن تكون للجبنة رائحة ولون وطعم خاص بها.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية .
- أن تكون الجبنة معبأة في عبوات صحية من البلاستيك أو النايلون أو التتاك تستخدم مرة واحدة مطلية بمواد لا تتأثر بالمحاليل الملحية.
- أن تكون العبوات محافظة على الخصائص الذوقية للمنتج وتمنع تلوثه أو تغير لونه.
- أن تعبأ الجبنة بعبوات محكمة الإغلاق تحمي المنتج من التلوث أو التلف.
- أن يكون وزن العبوة الصافي عند التسليم نصف كيلو.
- أن يكون في وسم الانتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن وزارة الصحة على نفقة المورد وقبل الساعة التاسعة صباحاً.
- أن يكون تسليم الكمية حسب طلب الخدمات المساندة وبسيارة خاصة بالمورد مزودة بوحدة تبريد.
- أن يتم إحضار عينات من قبل المتقدمين للصف للحكم عليه من قبل اللجنة الفنية.

- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة في الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول.
- ارفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة.

4- لبنة:

- أن تكون اللبنة المصنوعة من الحليب الطازج خالية من النشا والطحين.
- أن تكون نسبة الدسم الحيواني 9%
- أن تكون اللبنة خالية من المواد الملونة الصناعية.
- أن تكون اللبنة خالية من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن تكون اللبنة متجانسة وأن تخلو من أي شوائب ومواد غريبة.
- أن تكون خالية من علامات التلف والفساد أو جزيئات من الأوساخ.
- أن يكون للمنتج طعم ورائحة خاصة به خالي من علامات التخمر.
- أن تكون اللبنة من مصنع مرخص ومصحوبة بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن تكون اللبنة حديثة الإنتاج وتسلم خلال أسبوع من فترة الصلاحية.
- أن يكون مذكور في وسم الإنتاج البيانات المطلوبة حسب الأصول.
- أن تكون اللبنة معبأة في عبوات صحية مصنوعة من البلاستيك أو النايلون تستعمل لمرة واحدة ومغلقة بصورة محكمة ويكتب عليها تاريخ الصلاحية .
- أن تكون العبوات نظيفة وصحية لا تؤثر على طعم أو لون أو رائحة المنتج أو تؤدي إلى تلوثه وتحافظ على الخصائص الذوقية والكيفية له.
- أن تكون وزن العبوة صافي عند التسليم نصف 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 والمخبري حسب الأصول.
- أن يكون توريد الكميات قبل الساعة التاسعة صباحاً وحسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يكون تسليم الكمية في مخازن الصحة بسيارة خاصة مزودة بوحدة تبريد وعمال على نفقة المورد.
- ارفاق شهادة من مصنع مرخص بالتزام بالتوريد خلال مدة التعاقد مع وزارة الصحة .

5- لبن 3% دسم

- أن يكون اللبن منتج من حليب طازج وصحي.
- أن يكون اللبن حديث الإنتاج ويتم التوريد خلال 3 أيام من إنتاجه.
- أن يكون اللبن متجانساً دون فصل زائد على شكل طبقات.
- أن يكون اللبن خالي من علامات التلف والفساد أو وجود جزيئات من الزبدة أو الأوساخ.
- أن يكون للبن طعم ورائحة خاصة به بدون عفن أو طعم مرارة أو أي طعم أو رائحة غير مقبولة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية
- أن يكون اللبن خالي من علامات التخمر الغير طبيعية.
- أن يكون اللبن خالي من كافة الكائنات الحية الدقيقة الممرضة.
- أن يكون اللبن متجانس وأن يخلو من أي شوائب ومواد غريبة.
- أن يكون اللبن من مصنع مرخص ومصحوب بأوراق الفحص الخاصة بالصنف.
- أن يكون معبأ في عبوات مصنوعة من البلاستيك تستعمل لمرة واحدة صحية مغطا بغطاء مغلق من الألومنيوم.
- أن تكون العبوات نظيفة لا تؤثر على طعم أو لون أو رائحة اللبن أو تؤدي إلى تلوثه وتحافظ على الخصائص الذوقية.

6- بيض الدجاج الطازج

- أن يكون البيض موضوع حديثاً (خلال أسبوع) من دجاج سليم صحياً والذي يتميز بعدم تغير خصائصه الطبيعية أو مكوناته ولم يعالج بأي من الطرق المتبعة في حفظ البيض خلال التبريد.
- أن تكون القشرة نظيفة غير مكسورة أو مشروخة وسليمة التكوين وذات شكل عادي.
- أن تكون خالية من النتوات والمساحات الخشنة والقاذورات.
- أن يكون ظل المح غير محدد ويعطي لوناً باهتاً ولا تظهر به نموات جنينية.
- أن يكون المح ذا استدارة بسيطة تجعله محتفظاً بمكانه في مركز البيضة.
- أن يكون خالياً من أية كتل زلالية ويكون الزلال ثابتاً وواضحاً وتخمين القوام.
- أن تكون البيضة عند كسرها رافعة، خالية من الروائح الغريبة وذات طعم وزلال متجانس ومتماسك يعطي 72 وحدة أو أكثر عند درجة حرارة 20م.
- أن تكون ذات مسح مستدير متجانس اللون ولا يختلط اللون بالزلال وخال من العيوب ويكون معامل المسح -42.
- أن يكون البيض نظيفاً أو يغسل قبل التعبئة بماء يحتوي على مادة مطهرة عديمة الرائحة وغير ملونة مثل الكلور ثم ينشف بواسطة مراوح.
- أن يفرز البيض قبل تعبئته لاستبعاد البيض غير سليم والمشروخ والمحتوى على عيوب داخلية.
- أن يوضع البيض المصنف في أطباق كرتونية معدة خصيصاً للبيض وفي أطباق يحتوي كل منها على 30 بيضة بحيث تكون النهاية المحدبة إلى أسفل والنهاية العريضة إلى أعلى.
- أن تكون الأطباق نظيفة متينة لا تنقل للبيض أية روائح غير مرغوبة.
- أن تجتاز الفحوصات المعملية حسب المواصفات الفلسطينية .
- أن يكون وزن طبق البيض 2 كيلو وأن لا تزيد نسبة بقايا المبيدات في البيض على الحد المسموح به.
- أن يكون التسليم حسب طلب الخدمات المساندة.
- أن يتم فحص عينات مقدمة من المتقدمين للصنف للحكم عليها من قبل اللجنة الفنية.
- أن يتم تعويض الكمية المستهلكة نتيجة الفحص الظاهري والمخبري حسب الأصول.

7- 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.

8- المارتديلا (اللانшон):

- المارتديلا هو المنتج المصنوع من واحد أو أكثر من لحوم الحيوانات المختلفة السليمة الصالحة للاستهلاك الآدمي مضاف إليها الثلج، ملح الطعام، نترات الصوديوم أو البوتاسيوم، وقد يضاف إليها أيضاً المواد المائلة والرابطة والحليب المجفف والسكريات والتوابل والبهارات حسب الطلب، وقد يجري للمنتج التدخين أيضاً. ويجب أن تتوافر في المنتج الخصائص التالية:
- 1. يجب أن يكون المنتج موسوم ببطاقة بيان مطابقة للمواصفة الفلسطينية رقم 1 الخاصة بالصنف.
- 2. يجب أن يخلو المنتج من الأجزاء غير المأكولة من الذبيحة كالأربطة العضلية والأوتار والغضاريف والكرش والأمعاء والأنسجة الضامة وكذلك الشعر والريش وأجزاء العظام.
- 3. يجب أن تكون اللحوم المستخدمة في الإنتاج سليمة وخالية من علامات الفساد والتلف والكدمات وحروق التجميد والملوثات الظاهرة للعين والروائح المنفرة.
- 4. يجب أن تكون المواد الداخلة في الصناعة مطابقة للمواصفات القياسية الفلسطينية الخاصة بها.
- 5. يجب أن تكون اللحوم المستخدمة في الإنتاج متماثلة ومتجانسة وأن يكون المنتج قابل للتقطيع إلى شرائح والاحتفاظ بهذه الخاصية بدرجة حرارة الغرفة.
- 6. يجب أن تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات جديدة نظيفة وسليمة محكمة الإغلاق ومطابقة لمواصفات مواد التعبئة الخاصة بالأغذية.
- 7. يجب أن تتوافق مواصفات المنتج النهائي التركيبية مع المواصفة الفلسطينية رقم 1 بحيث لا تقل نسبة البروتين عن 12%، والدهن لا يزيد عن 25% والرطوبة لا تزيد عن 65%، والمواد النشوية لا تزيد عن 5%، والملح لا يزيد عن 3%. ويجب ألا تزيد النترت عن 125 ملغ/كغم، ويجب ألا تزيد جلوتاميت أحادي الصوديوم عن 2500 ملغ/كغم (كحمض جلوتاميك) الوزن ما بين 400 جرام إلى 800 جرام على الأكثر.
- 8. يجب أن تتوافق مواصفات المنتج النهائي البيولوجية والميكروبية مع المواصفة الفلسطينية رقم 1 والممثلة في:
 - أ. يجب أن يخلو المنتج من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
 - ب. يجب أن يخلو المنتج من الأحياء الدقيقة الممرضة وإفرازاتها التي تسبب ضرراً لصحة الإنسان.
 - ت. يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية عن $10^4 \times 1$ خلية/جرام من المادة.
 - ث. يجب أن تخلو من ميكروب السالمونيلا/25 جرام من المادة.
 - ج. يجب ألا يزيد ستافوريس عن 10^2 خلية/جرام من المادة.
 - ح. يجب ألا يزيد كلوستريديوم مختزلة للكبريت عن 10 خلية/جرام من المادة.
 - خ. يجب ألا يزيد ستربتو كوكس فيكال عن 100/جرام من المادة.

9- الخضار المجمدة للشوريا:

- كل كيلو مغلف بكيس لوحده.
- يحتوي كل كيلو على أصناف متعددة من الخضار (بزيلاء - بطاطه مسلوقة - جزر - ذره - وأصناف أخرى).
- أن يكون مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية .

جدول الكميات والأسعار

الرقم	اسم الصنف	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة بالشيكيل	الإجمالي بالشيكيل	ملاحظات
1	بيض	كرتونة	1			بيض طازج وزن الكرتونة 2 كجم
2	لبنة	كيلو	1			
3	جبنة فيتا	كيلو	1			وزن 100 جرام - مطبوخه جيدا - فترة تبريد مناسبة (مطابقه للمواصفات)
4	جبنة فيتا محلى	كيلو	1			لبنة مطبوخه جيدا وطازجة (مطابق للمواصفات) (حجم العبوة 100 جرام)
5	جبنة بلدية	كيلو	1			مطبوخه جيدا وطازجة (مطابقه للمواصفات)
6	جبنة صفراء	عدد	1			(درجة اولي)
7	جبنة صفراء أكشن	علبة	1			
8	حمص مطحون	كيلو	1			مطابق للمواصفات وطازج درجه اولي وعلية تكت ملصق بالمواصفات (حجم العبوة 200جرام)
9	بازيلاء مجمدة	كيلو	1			درجة أولى / طازج
10	خضار مجمدة	كيلو	1			
11	مرتديلا أصابع حجم صغير	كيلو	1			نخب اول (خالية من العظم والريش) واللون فاتح الحجم 200-400 جم
12	مرتديلا أصابع حجم كبير	كيلو	1			نخب اول (خالية من العظم والريش) واللون فاتح الحجم (1 كيلو)
13	لحمة مجمدة	كيلو	1			
14	صدر دجاج	كيلو	1			مطابق للمواصفات وطازج درجه اولي
15	دجاج	كيلو	1			مطابق للمواصفات خالي من الاظافر والريش والدهون والمؤخرة

**** ملاحظة:**

- يجب أن يلتزم المناقص بتقديم عينات.

إقرار والتزام

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

1. بأنني قرأت وتفهمت كافة ما ورد بوثائق العطاء المطروح رقم 2020/09 من شروط عامة وخاصة ومواصفات وألتزم التزاماً قانونياً بتلك الشروط والمواصفات .
2. كما ألتزم بأن يبقى العرض المقدم مني ساري المفعول ولا يجوز لي الرجوع عنه لمدة ستون يوماً من تاريخ آخر موعد لتقديم العروض.
3. وكذلك ألتزم بتوريد الأصناف المحالة على بموجب العطاء المذكور أعلاه والتي يتم طلبها من قبل وزارتي الصحة والداخلية خلال شهر وذلك من تاريخ توقيع العقد واستلام أوامر التوريد على أن تكون تلك الأصناف الموردة من قبلي وفقاً للمواصفات والشروط المنصوص عليها في هذا العطاء. وهذا إقرار وتعهد مني بذلك أقر وألتزم بكل ما ورد به دون أي ضغط أو إكراه .

اسم المناقص : _____

رقم المشتغل المرخص : _____

العنوان : _____

رقم الجوال : _____

رقم الهاتف : _____

رقم الفاكس : _____

التاريخ : _____

مسودة