



مستشفيات جامعة الزقازيق
ادارة المشتريات و المخازن

التأمين الابتدائي / ٧٠٠٠٠٠٠ جنية

ثمن الكراسة/ ٨٩٩ جنية

طابع الشهيد

كراسة الشروط والمواصفات الخاصة بالمناقصة العامة
لتوريد الوجبات الجاهزة المطهية والمغلقة
جلسة ٢٠٢٣/٦/٧

اسم الشركة /

العنوان /

رقم الملف اضربيي /

المأموريه التابع لها /





جلسة: / / ٢٠٠٢م

المناقصة العامة لتوريد /

خطاب تقديم العطاء

- السيد أ.د/ مدير عام مستشفيات جامعة الزقازيق
- أنتشرف أنا الموقع أدناه /
- بتقديم عرض أسعار للأصناف المبينه بقوائم عملية /
- والأثمان المدونه فيه بمعرفتى وأقر بأننى قد اطلعت على جميع البنود الوارده بهذه الكراسه والتزم بها على اساس المواصفات والشروط الموضحة فى هذا العطاء .
- كما اقر بأن الشركه مقدمه العطاء مستوفاه لجميع الشروط القانونيه الخاصه بأهليه التعاقد ولم يصدر ضد الشركه أى احكام تمس الشرف والنزاهه وغير خاضعه لأحكام الحراسه .
- برجاء إستيفاء هذه البيانات وتقديمها مع العرض بشكل مستقل وتختم بخاتم الشركه .

اسم الشركه/

العنوان /

التليفون /

المحمول /

الفاكس /

رقم الملف الضريبي /

رقم السجل التجارى /

رقم التسجيل بالقيمة المضافة /

المسئول بالتوقيع على العقود والتعامل باسم الشركه /

- على أن يكون البيانات السابقه بالتفصيل حتى يمكن للمستشفى مخاطبة مقدم العطاء بسهولة.
- يتعين على مقدم العطاء إخطار المستشفى بأى تغيير قد يطرأ على البيانات اثناء مدة سريان العطاء .
- على مقدم العطاء أن يدرس جميع التعليمات والبنود الوارده فى كراسه الشروط والمواصفات دراسه فنيه دقيقه نافيه للجهاله وتقدم جميع المستندات المطلوبه .
- يجب ختم كراسه الشروط بخاتم الشركه واعادتها فى المظروف الفنى مره أخرى وهذا يعتبر موافقه من الشركه على جميع الشروط الوارده بالكراسه .
- لا يجوز أن يشترط مقدم العطاء بقبول العطاء بتغيير أحد هذه الشروط ولا يعتد به إن تضمنه عطاءه.
- أى عطاء لا يلتزم بذلك من جميع النواحي سيكون على مسئولية مقدم العطاء وسيؤدى إلى رفض العطاء مباشرة دون الرجوع إليه .

ختم الشركه

توقيع مدير الشركه

فاكس / ٠٥٥/٢٣٤٦٨٩٣

إدارة مستشفيات جامعة الزقازيق



○ أولا الشروط العامة:

مع عدم الإخلال بأحكام قانون المناقصات والمزايدات (رقم ١٨٢) لسنة ٢٠١٨ ولانحته التنفيذية وما شملهم من تعديلات يجب على مقدمى العطاءات الالتزام بالأحكام الآتية بكل دقة حتى لا يترتب على مخالفتها رفض عطاءاتهم .

✎ البند الأول:

تقدم العطاءات موقعه من أصحابها إلى إدارة المشتريات بمقر إدارة المستشفيات بجامعة الزقازيق فى موعد غايته الساعة الثانية عشر من ظهر يوم الموافق / / حيث يتم فتح المظاريف الفنية فى هذه الممارسة / المناقصة ولن يلتفت إلى أى عطاءات ترد بعد هذا الميعاد .

✎ البند الثانى:

تقدم العطاءات فى مظهرين أحدهما للعرض فنى (أصل وصورتين وإحضر فلاشه منسوخ عليها العرض الفنى والكتالوج الخاص بالأصناف التى تقدمت بها الشركة) والآخر للعرض المالى ويكتب عليهما بخط واضح اسم المستشفيات واسم الممارسة / المناقصة وتاريخها وعتوان المظروف (فنى - مالى) واسم مقدم العطاء ويجب احكام غلق كل من المظروفين وختمهما بخاتم الشركة مقدمة العطاء ولا يقبل من صاحب الشأن الإدعاء بحدوث أى خطأ فى عطاءه .

✎ البند الثالث:

يجب أن يكون العطاء الفنى مصحوباً بتأمين ابتدائى قدره () فقط مدفوع نقداً بخزينة المستشفيات أو خطاب ضمان بنكي غير مشروط وسارى المفعول لمدة اربعة اشهر على الأقل من تاريخ فتح المظاريف الفنية .

✎ البند الرابع:

يجب أن يكون العطاء سارى المفعول لمدة ثلاثة أشهر من تاريخ فتح المظاريف الفنية وتجدد حسب طلب المستشفيات كما يحق للمستشفيات إخطار مقدم العطاء برسوعطاؤه أو جزء منه فى آخر يوم لمدة سريان العطاء .

✎ البند الخامس:

■ يقدم بالمظروف الفنى كافة المواصفات الفنية وكذلك صور من المستندات الآتية :

- ١ . تفويض لحضور جلسة فتح المظاريف .
- ٢ . بيان الشكل القانونى لمقدم العطاء (عقد تأسيس الشركة) .
- ٣ . ما يفيد بالتسجيل على بوابة التعاقدات العامة وعلى بوابة المشتريات الحكومية .
- ٤ . البطاقة الضريبية و آخر إقرار ضريبي و شهادة التسجيل بالقيمة المضافة موضحاً بها المأموريه التابع .
- ٥ . يجب تقديم المستندات الدالة على وجود مركز صيانة معتمد سار .
- ٦ . شهادة القيد فى السجل التجارى والصناعى .
- ٧ . شهادة تسجيل المنتج بوزارة الصحة .
- ٨ . عرض فنى موضحها المواصفات الفنية للبند المتقدميها .
- ٩ . بيان تسليم عينات الأصناف المتقدم بها .
- ١٠ . سابقه أعمال عن توريد نفس الأصناف المطلوبه بالجهات والمستشفيات الحكوميه والجامعيه معتمده من تلك الجهات .
- ١١ . استماره القيد بسجل المستوردين (استماره ١٤ س وكلاء تجاريون) سارية المفعول بالنسبه للأصناف المستورده أو ما يفيد أحقية الشركة بالإستيراد فى الأدوية والمستلزمات وما شابه ذلك معتمده من وزارة الصحة .
- ١٢ . عقد توزيع فى حالة الموزع للمستورد من الشركة الوكيله معتمد من الجهات المختصة .
- ١٣ . يلتزم مقدم العطاء بتقديم الشهادة الدالة على استيفاء نسبة المكون الصناعى المصرى الصادره من اتحاد الصناعات المصرية والمعتمدة من الهيئة العامة للتنمية الصناعية عند تقديم عطائه .
- ١٤ . يجب على مقدم العطاء تقديم خطاب من البنك يفيد برقم الحساب البنكي للشركة وفرع البنك التى تتعامل به .
- ١٥ . يجب على مقدم العطاء كتابة اسم البند باللغة العربية أو باللغة الإنجليزية مع الترجمة العربية ولن يلتفت إلى البنود الغير مترجمة .



المناقصة العامة لتوريد /

جلسة: / /

٢٠٠٠ م

البند السادس :

على مقدم العطاء مراعاة ما يلي في إعداده لقائمة الأسعار التي يتم وضعها في المظروف المالي موضحاً بها الأسعار المتقدمة بها الشركة لكل صنف من الأصناف :

١. أوراق العطاء المالي مرقمه من نسختين (اصل وصورة) وموضحاً بها الأسعار المتقدمة بها الشركة لكل صنف من الأصناف والسعر الجبري لكل صنف ومعتمد من الشركة (صورة طبق الاصل) ومعتمد من جهة الإختصاص بوزارة الصحة + خصم الصيدلي + خصم المستشفيات .
٢. يحق للجنة البت رفض المستحضر إذا لم تتقدم الشركة بالسعر الجبري + خصم الصيدلي + خصم المستشفيات .
٣. يكتب أسعار العطاء بالحبر الجاف أو الطباعه رقماً وحروفاً باللغة العربية ويكون سعر الوحدة في كل صنف بحسب ما هو مدون بجدول الفئات ويجب أن تكون قائمة الأسعار مؤرخة وموقعه من مقدم العطاء ومختومة بخاتمة .
٤. تكون الأسعار بالجنيه المصري وشاملة القيمة المضافة وجميع أعمال التوريد .
٥. لا يجوز الكشط أو المحو في جدول الفئات وكل تصحيح في الأسعار أو غيرها يجب إعادة كتابتها رقماً وحرفاً والتوقيع عليها من مقدم العطاء .
٦. لا يلتفت إلى أى عطاء مبني على خفض نسبة منويه من أقل عطاء يقدم في المناقصة .
٧. يراعى عند التقييم المالي لتحديد السعر النهائي اللوائح والقوانين المنظمة في هذا الشأن وأى مميزات تتقدم بها الشركات في العطاء من بضاعة مجانية في عبوتها الأصليه (بنفس الحجم والتركيز) وتكون من ذات الصنف بالبند وتحسب من أصل الكمية المطلوبه .
٨. لا يلتفت إلى أى إدعاء من صاحب العطاء بحدوث خطأ في عطائه إذا قدم بعد فتح المظاريف الفنية .
٩. لا يجوز نزع أى ورقة من هذه الكراسة ويتعين عليه تقديمها سليمة كما لا يجوز إضافة أو حشر أو إخفاء أى ملاحظات أو شروط أو تعديل في المواصفات الفنية وغيرها ويكتفى فقط بوضع شروط خاصة يوضحها في خطاب خاص يرفق مع العطاء مع مراعاة الدقة في وضع أى شرط أو تحفظ قد يؤثر على استبعاد العطاء أو زيادة القيمة المالية للعطاء .
١٠. لا يقبل التعديل في أسعار العطاءات المقدمة بعد الموعد المحدد لجلسة فتح المظاريف الفنية ويسرى هذا على صاحب العطاء الفائز .

البند السابع :

إذا سحب مقدم العطاء عطائه قبل الميعاد المحدد لفتح المظاريف المالية يصبح التأمين المؤقت المسدد منه حقاً للمستشفيات دون الحاجة إلى إنذار أو الإلتجاء إلى القضاء أو اتخاذ أية إجراءات أو إقامة الدليل على حصول ضرر لها وعند إنقضاء مدة سريان العطاء يحق للمتعهد رد التأمين المؤقت وفي هذه الحالة يصبح عطاؤه ملغى فإذا لم يطلب ذلك يكون عطاؤه نافذ المفعول ويجوز للمستشفيات أن تطلب من مقدمى العطاءات قبول مد سريان عطاءاتهم لحين الإنتهاء من البت والترسية .

البند الثامن :

للمستشفيات الحق في مراجعة الأسعار المقدمة سواء من حيث مفرداتها أو مجموعها وإجراء التصحيحات الناشئة إذا اقتضى الأمر ذلك وفي حالة حدوث اختلاف بين سعر الوحدة وإجمالي سعر الوحدات يعول على سعر الوحدة ويؤخذ بالسعر المبين بالتفقيط في حالة وجود اختلاف بينه وبين السعر المبين بالأرقام .

البند التاسع :

يجوز لمقدم العطاء أو مندوبه أن يحضر جلسة فتح المظاريف الفنية والمالية في الموعد المحدد لذلك لسماع قراءة محتوياتها على أن يتم تحديد مندوب الشركة الذى سيحضر جلسة فتح المظاريف بموجب تفويض رسمى من الشركة .

البند العاشر :

إذا أخل مقدم العطاء بأحد شروط العقد يحق للجهة تنفيذه على حسابة دون اللجوء للقضاء او اتخاذ أية إجراءات .



البند الحادي عشر :

١. التوريد على دفعات وحسب حاجة المستشفيات وطبقاً لقانون ٢٠١٨/١٨٢ م .
٢. للمستشفيات الحق في تعديل العقد بالزيادة أو النقصان بذات الشروط والأسعار دون أن يكون للمتعاقد الحق في المطالبة بأي تعويض عن ذلك طبقاً لقانون ٢٠١٨/١٨٢ م .
٣. للمستشفيات الحق في تخفيضها أو إلغائها حسب الإعتمادات المالية المتوفرة دون أن يكون لصاحب العطاء المطالبه بأي تعويض وفي حدود أحكام القانون ٢٠١٨/١٨٢ م .
٤. بمجرد شراء كراسة الشروط والتقديم في المناقصة يعتبر ذلك موافقة ضمنية على ذلك .

البند الثاني عشر :

- على صاحب العطاء المقبول أن يسدد خلال فتره لا تتجاوز عشرة أيام من تاريخ اليوم التالي لإخطاره بكتاب موصى عليه بعلم الوصول بقبول عطاءه التأمين النهائي ما يساوي ٥% من قيمة الأصناف الراسية .

البند الثالث عشر :

١. إذا لم يقم صاحب العطاء المقبول بأداء التأمين النهائي الواجب سداؤه في المدة المحدده يكون للمستشفيات بموجب إخطار بكتاب موصى عليه بعلم الوصول ودون الحاجة لإتخاذ أي إجراء آخر إلغاء العقد وتنفيذة بواسطة أحد مقدمى العطاءات التالية لعطائه بحسب ترتيب أولوياتها ويصبح التأمين المؤقت في جميع الحالات من حق المستشفيات طبقاً للمادة ٤١ من القانون ٢٠١٨/١٨٢ م .
٢. كما يكون لها أن تخصص قيمة كل خسارة تلحق بها من اية مبالغ مستحقة وتستحق لديها لصاحب العطاء المذكور وفي حالة عدم كفايتها تلجأ إلى خصمها من مستحقاته لدي اي جهة إدارية أخرى أياً كان سبب الإستحقاق وذلك كله مع عدم الإخلال بحقها في الرجوع عليه قضائياً بما لم تتمكن من استيفائه من حقوق بالطريق الإدارى ويجوز بموافقة السلطة المختصة إعطاءه مهله أخرى .

البند الرابع عشر :

١. لا يجوز لمقدم العطاء ان يشترط لقبول عطائه كله كوحده واحدة إلا إذا نصت شروط المستشفيات على ذلك صراحة بل يحق للمستشفيات إذا تساوت الأثمان بين عطائين أو أكثر تجزئة المقادير المعلن عنها بين مقدميها إذا كان في صالح العمل.....إلى آخره .
٢. ولا يجوز التنازل عن العقد أو أمر التوريد إلى أي شخص كلها أو بعضها – ويجوز التنازل لأحد البنوك عن المبالغ المستحقة كلها أو بعضها ويكتفى في هذه الحالة بالتصديق من البنك وموافقة المستشفيات مع الإقرار اللازم بعدم الإخلال بشروط المناقصة /الممارسه أو شروط التعاقد وبشرط ألا يخل ذلك بحقوق المستشفيات لدى المتعاقد أو الغير .

البند الخامس عشر :

- إذا ثبت على مقدم العطاء أو شرع بنفسه أو عن طريق غيره في تقديم رشوه إلى أحد موظفي الإدارة يحق للإدارة فسخ العقد ومصادرة التأمين بالكامل واتخاذ إجراءات شطبه والحصول على التعويضات المستحقة نتيجة فسخ العقد .



المناقصة العامة لتوريد /

جلسة: / /

م ٢٠

البند السادس عشر:

١. إذا استغنت المستشفيات عن أى صنف نهائياً لا يجوز لمقدم العطاء الحق فى المطالبه بأى شى .
٢. كما للمستشفيات الحق فى رفض استلام أى صنف غير صالح للتخزين كما يحق لها إيقاف أى كميته من أمر التوريد أو إلغاؤها .
٣. كما يقوم مقدم العطاء باستبدال أى كميات غير مطابقة وفى حالة عدم قيام الشركة باستبدال الصنف تقع عليها جميع الغرامات .
٤. تخصم أى زيادة فى الأسعار إذا ثبت توريد الصنف بنفس العام المالى بذات الجهة أو جهة أخرى بسعر أقل دون الرجوع إلى مقدم العطاء ولا يحق له المعارضه .

البند السابع عشر:

١. يتم التوريد والتسليم بمخازن المستشفيات للدفعات الصادره الموضحه بأمر التوريد الجزئى خلال عشرة ايام من تاريخ أمر التوريد الجزئى الصادر من إدارة الصيدليه (المخزن) ويحتفظ بالتأمين النهائى حتى نهاية العقد والدفع بعد الفحص والاستلام .
٢. بالنسبه للأصناف المستورده يلزم إرفاق الإفراج الصحى الخاص بالتشغيلات المورده وكذلك يلزم تحديد مصنع الإنتاج الأسمى وبلد المنشأ لكل صنف وما يفيد باسم الشركة المستورده يعتمد من الجهات المختصه لذلك كما يشترط تسجيل المنتج بوزارة الصحه وتقديم المستندات الداله على ذلك ما لم تقرر اللجنه بغير ذلك .

البند الثامن عشر:

- تلتزم الشركات بالتوقيع على عقود التوريد قبل صرف مستحقاتها والمستشفيات غير مسنوله عن تأخير صرف المستحقات فى حالة عدم التوقيع على العقد وتحكم بنود كراسة الشروط والمواصفات التعاقد لحين تحرير العقد كما يلتزم المورد بتقديم فاتورة بالصنف المورد باسم شركته (مقدمة العطاء) من أصل وثلاث صور على أن تخضع الشركة لنظام سداد المديونية الخاصة بالمستشفيات بما يتم توريدة للعلاج الاقتصادى.

البند التاسع عشر:

- يتم اعفاء المنشآت الصغيرة والمتناهية الصغر من نصف التأمين الابتدائى ومن نصف التأمين النهائى إذا كان المنتج الصناعى محل التعاقد مستوفياً لنسبة المكون الصناعى المصرى وترد القيمة المشار إليها عند تقديم تلك الشهادة .

البند العشرون:

١. يحظر على العاملين بالجهات التى تسرى على أحكام هذا القانون التقديم بالذات أو الواسطه بعطاءات أو عروض لتلك الجهات كما لا يجوز شراء اشياء منهم أو تكليفهم بالقيام بأعمال .
٢. يعتبر أحكام القانون رقم (١٨٢) لسنة ٢٠١٨م الخاص بتنظيم التعاقدات التى تبرمها الجهات العامة واللائحة التنفيذية للقانونمكمله لكل ما لم يرد بشأنه نص خاص فى هذه الشروط وما شملهم من تعديلات فيما لا يتعارض مع احكامه والقانون رقم (٥) لسنة ٢٠١٥ بشأن تفضيل المنتجات الصناعية المصرية فى العقود الحكومية ولائحته التنفيذية وتعديلاته على كراسة الشروط والمواصفات والعقد المبرم .

كراسة الشروط ومواصفات للمناقصة

العامّة لتوريد الوجبات الجاهزة
والمطهية ومقررات الوجبات الغذائية

اللازمة لمستشفيات جامعة الزقازيق .

عن العام ٢٠٢٣-٢٠٢٤ م

عطاء تقديم وجبات جاهزة لمستشفيات جامعة الزقازيق للعام المالي ٢٠٢٣-٢٠٢٤

اسم مقدم العطاء/
صناعته ورقم السجل التجاري/
رقم الملف الضريبي/
رقم البطاقة الضريبية/
رقم التسجيل لدى مصلحة الضرائب علي المبيعات/
جنسيته/
العنوان بالكامل /

رقم تليفون المكتب/
المحمول/
تقديم سابقة الأعمال إن وجدت

إقرار

اقر أنا / :
مقدم العطاء لعملية توريد وجبات غذائية جاهزة للمستشفيات جامعة الزقازيق بأنه لم تصدر ضد (الجمعية- الشركة) أى أحكام قضائية تمس النزاهة والشرف خاصة بأعمال توريد الأغذية والوجبات لاي هيئة أو جهة حكومية أو غير حكومية. وأكون مسئول مسؤولية كاملة حال ظهور ما يخالف ذلك دون إخلال بحق إدارة مستشفيات جامعة الزقازيق في الرجوع بالتعويض المناسب.

المقر بما فيه

يختم

تعليمات لمقدم العطاء

- ١- يجب أن يبين مقدم العطاء العنوان الذي يمكن لإدارة المستشفى مراسلته عليه ويتعين عليه أن يخطر المستشفى بخطاب يعلم الوصول بكل تغيير في هذا العنوان وتعتبر الخطابات والإعلانات التي تسلم له في هذا العنوان أو ترسل إليه في هذا البريد الموصى به كأنها أعلنت إعلانا صحيحا ووصلت إليه في حينه.
 - ٢- لا يجوز نزع أية ورقة من محتويات هذا العطاء بل يجب يقدم بنفس حالته الأصلية ولا يقبل أي عطاء مخالف لذلك.
- الشروط العامة لعملية توريد وتجهيز وتقديم وجبات غذائية جاهزة لمستشفيات جامعة الرقازيق لعام ٢٠٢٣-٢٠٢٤ م
- ١- يظل العطاء ساري المفعول لمدة ٩٠ يوما من اليوم التالي لفتح المظاريف وللمستشفى الحق في أن يكون إخطار المتعهد برسو العطاء عليه في آخر يوم من مدة سريان مفعول العطاء وخطاب الضمان علي انه أن توقفت المستشفى لظروف قاهرية من إمكانية البت في العطاءات خلال ال ٩٠ يوم المحددة لصلاحية العطاء فانه يجوز لها أن تطلب إلي مقدمي العطاء قبول مد مدة سريان مفعول عطاءاتهم لمدة أخرى.
 - ٢- لا يجوز الرجوع في اي عطاء أثناء مدة سريان مفعولة . وإذا انسحب مقدمه قبل انتهائه وقبل اخطارة بقبول أو رفض العطاء فان التامين الابتدائي يصبح حقا خالصا للمستشفى دون الحاجة لاتخاذ أي إجراء قضائي أو لإقامة الدليل علي حصول ضرر له.
 - ٣- لا يجوز للمتعهد التنازل عن العقد أو عن المبالغ المستحقة له كلها أو بعضها للغير ومع ذلك يجوز أن يتنازل عن تلك المبالغ لأحد البنوك ويكفي في هذه الحالة تصديق البنك. ويبقى المتعهد مسئولا عن تنفيذ العقد ولا يخل قبول تنازله عن المبلغ المستحق له بما يكون لجهة الإدارة قبله من حقوق للجهة الإدارية.
 - ٤- إذا كان العطاء مقدم من وكيل عن صاحب العطاء عليه أن يقدم توكيلا مصدق عليه من الجهات المختصة.
 - ٥- للجهة الإدارية الحق في إلغاء المناقصة /الممارسة قبل البت فيها بدون إبداء أسباب ودون أن يكون لمقدميها الحق في المطالبة بأي تعويض.
 - ٦- لا يجوز للمتعهد أن يشترط تموينه أو مساعدته في الحصول علي المواد الأولية أو التموينية أيا كان نوعها واللازمة للوفاء بالتزاماته.
 - ٧- علي مقدم العطاء أن يوقع علي كل صفحة من صفحات هذه الكراسة وملحقاتها ويعتبر توقيع مقدم العطاء علي خطاب تقديم العطاء إقرارا منه باطلاعه علي جميع مواد هذه الشروط وملاحقاتها وقبولها منه لتنفيذها. التوقيع علي خطاب تقديم العطاء حتمي.
 - ٨- إذا كان العطاء مقدما من شركة متخصصة في هذا المجال أو شركات قطاع الأعمال أو جمعية يجب أن ترافقه صورة رسمية من عقد تأسيسها ومن قانونها النظامي أو النظام الداخلي للجمعية وعند تقديم العطاء من منشأة تجارية لأكثر من شخص واحد فيجب أن ترافقه صورته رسمية من عقد المشاركة وفي الحالتين يجب أن ترافق الصورة المقدمة بيان بأسماء الأشخاص المصرح لهم بالتعاقد لحساب الشركة أو المنشأة ومدى هذا الحق وحدوده وأسماء المسؤولين مباشرة عن تنفيذ شروط العقد وإمضاء الإيصالات وإعطاء المخالصات باسم الشركة أو المنشأة ونماذج من توقيعاتهم علي أن تكون هذه النماذج علي ذات صورة العقد أو التوكيل وإذا كان العطاء مقدم من شخص طبيعي أو معنوي فيجب أن توافق العطاء صورة من بطاقته الضريبية ويجب أن يذكر بالعطاءات التي تقدمها هذه الشركة وتعديلاتها لم يطرأ عليها أي تعديل جديد.
 - ٩- بالنسبة للعطاءات التي تقدم من جمعيات تعاونية مؤسسة طبقا للقانون فيسري عليها الأحكام سالفه الذكر مع إرفاق صورة رسمية من عقد تأسيسها وقانونها النظامي ولائحتها الداخلية وكتاب الاتحاد التعاوني الخاص بها والذي يفيد بالموافقة علي دخول الجمعية الممارسة أو المناقصة خارج محافظتها وانه من ضمن نشاطها وأساس إنشائها القيام بهذا النشاط.

١٠- تقدم العطاءات في مظروفين احدهما للعرض الفني والثاني للعرض المالي

أول: المظروف الفني يحتوي علي :

****** - تامين ابتدائي قدرة مشروط ويزداد التامين إلي ٥% عند رسو العطاء وذلك للشركات والجمعيات التعاونية طبقاً للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨م.

****** - صور البطاقة الضريبية سارية المفعول مستوفاة آخر إقرار ضريبي .
****** - صورة شهادة التسجيل لدي مصلحة الضرائب العامة بالضريبة الخاصة بالقيمة المضافة .
****** - صورة السجل التجاري علي أن يكون رقم القيد لا يقل عن أربع سنوات من تاريخ المناقصة أو الممارسة للشركات والأفراد فقط .

****** - سابقة أعمال في مجال الوجبات الجاهزة وبحجم مناسب لحجم العمل المطلوب في عام كامل وذلك بتقديم صورة الشهادات مع تقديم الأصل للاطلاع والمطابقة مع الصور تفيد القيام بالالتزامات التعاقدية علي الوجه الأكمل ويرفق عقد التوريد موضحاً بها إجمالي العقد بالأرقام والحروف وأعداد الوجبات التي يشمها العقد ونوع التوريد وتاريخ التعاقد ولن تقبل أي سابقه أعمال لا تتضمن المطلوب بالتفصيل .

****** - علي الجهات التي سبق لها التوريد للمستشفيات التابعة للجهة الإدارية تقديم سابقة أعمال تفيد القيام بالتزامات التعاقد علي الوجه الأكمل.

****** - ما يثبت المقدرة المالية وذلك بتقديم آخر ثلاثة ميزانيات معتمدة.
****** - بالنسبة للجمعيات التعاونية يتعين عليها أن ترفق بعطائها موافقة الاتحاد التعاوني المركزي لهذه الجمعيات بالتصريح لها بالتقدم والاشتراك في هذه المناقصة وانه مرخص لهل مزاوله هذا النشاط مع إرفاق قرار التأسيس والنشر بالوقائع المصرية والنظام الداخلي للجمعية . علي أن يكون قرار التأسيس مضي عليه أربع سنوات علي الأقل من تاريخ المناقصة.

****** - إرفاق كافة المستندات المطلوبة بالقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م وأي مخالفة لأي من هذه الشروط يتم استبعاد العطاء وعدم النظر إليه.

****** - تستبعد العطاءات التي بها أي تحفظات أو شروط وعدم النظر إليها.

للجنة الحق في التأكد من صحة المستندات المقدمة بالطريقة التي تراها

ثانياً: المظروف المالي يحتوي علي:

قوائم الأسعار بالتفصيل (إفطار — غذاء — عشاء) طبقاً للجداول المرفقة بكراسة الشروط ومختومة بختم الجمعية أو الشركة . علي أن تكون الأسعار شاملة قيمة الأصناف الموردة ونقلها ومسالها وتجهيزها وطهيها وتغليفها وتقديمها ونظافة المطبخ والأماكن الملحقة والتابعة للمطبخ وأجور العاملين وأي ضرائب أو رسوم مفروضة حالياً أو في المستقبل علي هذه التوريدات.

****** - كشف بيان بأسعار المواد الغذائية الرئيسية المكونة للوجبات وأسعار الوجبات بالعطاء المقدم وفي حالة عدم الالتزام يستبعد العطاء. مع الالتزام بالنموذج المرفق لكشف بيان أسعار المواد الغذائية وكشف بيان أسعار الوجبات.

تكتب الأسعار بالأرقام والحروف منعاً لأي التباس قرين كل وجبة وكذلك جملة العطاء وإذا سكت مقدم العطاء عن تحديد سعر أي وجبة سوف يعتبر توريد هذه الوجبة مجاني.

خطاب تقديم العطاء

السيد الأستاذ الدكتور / المدير التنفيذي للمستشفيات

أنتشرف بان أتقدم بعطائي هذا ل(مناقصة- ممارسة)توريد وتجهيز وتقديم وجبات غذائية جاهزة لمرضي وتمريض وأطباء والعاملين بمستشفيات جامعة الزقازيق وقد سجلت أسعار علي الاستمارة المعدة لذلك في هذه الكراسة وقد اطلعت علي جميع البنود الواردة بهذه الكراسة وافر بالتزامي بتنفيذ جميع ما تقضى به نصا وروحا دون أية معارضة لا سبب كما إنني لا اعلق عطائي علي أي شروط ولم أضف أو احذف في الكراسة أي حرف أو كلمة أو عبارة .

تحريرا في / / ٢٠٢٣م

التوقيع

خاتم الجمعية أو الشركة

الباب الثاني

بنود العطاءات

أولاً: شروط تقديم العطاء

الأسعار المقدمة من صاحب العطاء لكل وجبة سعر قطعي ولا يقبل نظام الشرائح في الأسعار المرتبط بأعداد الوجبات ولا تقبل الشرائح أياً كان نوعها.

ثانياً: مدة العقد وحق المستشفيات في الإلغاء

يبدأ التوريد من التاريخ المحدد بإخطار قبول العطاء ولمدة عام وللمستشفى الحق في طلب استمرار المتعهد في التوريد بنفس الشروط والأسعار المتعاقد عليها وذلك لمدة ثلاثة أشهر أخرى بعد انتهاء سنة التعاقد. كما أن المستشفى الحق في إلغاء هذا العقد في أي وقت شاءت خلال مدة التعاقد بشرط أن تعلن المتعهد بالإلغاء بكتاب يوصي عليه بعلم الوصول وليست المستشفى ملزمة بإبداء أية أسباب وليس للمتعهد الحق بأية تعويضات إزاء إلغاء هذا العقد.

ثالثاً: خطوات إتمام العقد

- ١- بمجرد إخطار مقدم العطاء بقبول عطائه يصبح التعاقد تام بينه وبين المستشفى طبقاً لهذه الشروط ومحاضر المفاوضات والبت. ويعد قانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية مكملًا لهذا الشروط.
 - ٢- تفتح المظاريف في تمام الساعة ١٢ ظهراً في اليوم المحدد لذلك.
 - ٣- يلتزم مقدم العطاء بتقديم الوجبات الجافة أو المطهية الساخنة التي تطلبها منه إدارة التغذية بالمستشفى طبقاً للشروط والمواصفات المعلن عنها في هذه الكراسة. وتكون الأصناف خاضعة للتحليل تنفيذاً لقرارات وزارة الصحة – والتموين – والصناعة – وقوانين وقرارات مراقبة الأغذية والتعليمات الصادرة بهذا الشأن. ويلتزم المتعهد بتحليل عينة من الوجبات الجاهزة أو أي من الأصناف التي يطلب منه تحليلها علي حسابه الخاص بخلاف ما يتم أخذه عن طريق مفتشي الصحة ويكون ملزم بإحضار نتيجة العينة كلما طلبت منه الإدارة ذلك. وعليه توفير الأدوات اللازمة لذلك، في حالة عدم الاستجابة توقع الغرامة المنصوص عليها.
 - ٤- يصرف المتعهد ثمن الوجبات الموردة من جانبه كل خمسة عشر يوماً من كل فاتورة وذلك من تاريخ انتهاء إجراءات الفحص وورود الفواتير الصحيحة وذلك بعد تصديق إدارة المستشفى بما يفيد صحة ورود تلك الوجبات ومطابقتها للمواصفات وطبقاً لمحاضر فحص لجنة الاستلام الوجبات علماً بأن تأخير الإدارة في صرف المبالغ المحددة كثمن الوجبات لا يعفي للمتعهد من الالتزام بالتوريد في المواعيد المحددة ووجوب الاستمرار وعلي المتعهد التوقيع علي التقرير الخاص بكل وجبة والمعد بمعرفة إدارة التغذية ولجنة الاستلام والإشراف بالمطبخ.
 - ٥- يلتزم المتعهد في عملية توريد الأصناف والتخزين في مخازن المستشفى بالأصناف المطلوبة للوجبات طبقاً للشروط والمواصفات المعلن عنها. ويمنع عليه إدخال أية أصناف أخرى مخالفة أو مواد ضارة ويحتمل في حالة حدوث ذلك المسؤولية القانونية كاملة كما يحظر عليه استخدام المخازن في غير الأغراض المخصصة لذلك. ويحق للجهة الدارية اتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة في حالة المخالفة من المتعهد أو الأشخاص التابعين له. كما يتم فحص الأغذية قبل وبعد الطهي للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات داخل المطبخ الخاص بالمستشفى وذلك قبل توزيعها داخل الأقسام في المواعيد المحددة.
 - ٦- مؤاعيد تسليم الأصناف الخاصة بالوجبات.
- الإفطار: يتم تسليم جميع مكونات وجبة الإفطار في موعد غايته الساعة ٧,٣٠ صباحاً في نفس اليوم. وتوقع غرامة التأخير لكل صنف علي حدي كما هو موضح في باب الغرامات عند الاستلام بعد الموعد المحدد.

الغذاء – والعشاء: يتم فحص واستلام مكونات وجبة الغذاء في موعد غايته الساعة ٩ صباحا لنفس اليوم. وتوقع غرامة التأخير لكل صنف علي حدي كما هو موضح في باب الغرامات عند الاستلام بعد الموعد المحدد.

٧- يتحمل المورد تكاليف تعيئة أنابيب الغاز بمطابخ المستشفيات كما يتحمل خصم نسبة ٥% من كل فاتورة مقدمة من المورد للمستشفيات نظير القيمة الايجارية للمطبخ والمخازن واستهلاك الكهرباء والمياه والمخازن الملحقة.
في حالة رفض بعض الأصناف المكونة للوجبات من قبل لجنة الفحص والاستلام والإشراف بإدارة التغذية يجب غلي المورد نقلها فورا علي حسابه خارج المستشفيات بمجرد صدور أمر شفوي وإبدالها بأصناف صالحة ومطابقة للمواصفات. وتوقع غرامة التأخير لكل صنف علي حدي كما هو موضح في باب الغرامات عند الاستلام بعد الموعد المحدد.

العمالة

- ١- علي المورد توفير مدير موقع لكل مستشفى به مطبخ علي أن يكون مؤهل عالي مناسب. ويكون مدير الموقع هو همزة الوصل بين إدارة التغذية والمتعهد والعمالة ويكون له الصلاحيات الكافية للتصرف الفوري في مواجهة أي موقف علي أن يتواجد طوال اليوم ومُندوب للجمعية ومسئولية مندوب الجمعية هو إتمام عملية التوريد والتخزين ومرجعة المخازن. والتوقيع علي الأوراق الخاصة بالمورد.
 - ٢- عمالة المطبخ وفق عدد الوجبات فيكون عدد الطباخين والعمال طباخ وعامل لكل ٢٠٠ ماتي وجبة علي أن لا يقل عن اثنان مهما قلت عدد الوجبات . وإذا زادت عدد الوجبات عن ألف وجبة لزم توفير عدد اثنان مساعد طباخ.
 - ٣- المضيفات يلزم توفير عدد واحد مضيفة لكل ١٠٠ وجبة غذاء ساخنة. وأيضا مضيفة لكل ١٠٠ وجبة إفطار أو عشاء.
- ** وعلي المتعهد توفير عدد احتياطي لتغطية الإجازات والراحات ويحق للاداره أن تطلب من المتعهد تغيير كل أو بعض من العمالة والطباخين دون أي اعتراض.**
- ** يحق لإدارة التغذية استبعاد ما تراه من العمالة لأسباب تنظيمية أو أخلاقية أو صحية مع توفير البديل وتوقيع الغرامة المنصوص عليها إذا لم يتم التنفيذ من قبل المتعهد.**
- ** إن نقص عدد الطباخين أو العمال أو المضيفين عن العدد المطلوب توقع الغرامة المنصوص عليها بباب الغرامات.**
- ** يلتزم المتعهد بتقديم ملفات لجميع العاملين خاصته تشمل علي :**
- (صورة من بطاقة الرقم القومي – صورته من المؤهل – صحيفة الحالة الجنائية – شهادة صحية) علي أن يلتزم جميع العاملين لديه بقوانين ونظام المستشفيات ولائحتها الداخلية . والمتعهد مسئول مسؤولية كاملة عن أفعال تابعة مدنيا وجنائيا وعن دفع أجورهم وأداء مستحقاتهم والتأمين عليهم.
- ** لا يسمح بتواجد أي شخص آخر داخل المطبخ يتدخل في سير العمل غير مدير الموقع.**
- ٤- يخضع جميع العاملين لدي المورد لقوانين المستشفى ولائحتها الداخلية وسائر التعليمات التي تصدرها المستشفى وإدارة التغذية وقوانين التأمينات الاجتماعية.
 - ٥- علي الجهة الموردة استلام المطبخ والأجهزة والمعدات الموجودة بالمطبخ واللازمة للعمل علي أن يلتزم المتعهد بصيانتها أثناء فترة التعاقد وعمل ما يلزم لها طول مدة التعاقد وفي حالة وقوع عطل بأي من هذه الأجهزة والأدوات التي استلامها المتعهد يمنح مدة زمنية أقصاها أسبوع لعمل الإصلاحات اللازمة بمجرد اخطار كتابيا . وعلي المتعهد توفير كافة الأجهزة والمعدات اللازمة للعمل والتي لم يستلمها من قبل المستشفى وذلك عن طريق تحزير. محضر للتصريح له بإدخالها لسهولة خروجها بعد نهاية العقد . علي أن تتوفر في هذه الأجهزة شروط ومواصفات الصحة والسلامة المهنية مثل (القفازات بأنواعها البلاستيك الملونة الساكين الملونة غطاء للقدم والرأس وغيرها) مع الالتزام بمكافحة الحشرات مرة كل أسبوعين.

- ٦- تلتزم الجهة الموردة بتوفير حاويات للقمامة بأحجام مختلفة تفتح بالقدم وأكياس قمامة ونقل القمامة إلي مكان تجميعها داخل المستشفى.
- ٧- تلتزم الجهة الموردة بطبع جميع الدفاتر والمطبوعات الخاصة بالتغذية وذلك وفق النماذج المقدمة من إدارة التغذية بالمستشفى وتوقع غرامة عدم الالتزام بمستلزمات التشغيل في حالة عدم الالتزام .
- ٨- يلتزم المتعهد بتوفير كافة الإجراءات اللازمة للحراسة والتأمين للأجهزة والأماكن الملحقة بالمطبخ ضد الحريق والسرقه وان يتحمل وحده المسؤولية القانونية والجنايية في حالة وقوع حريق أو سرقة في الأماكن المسلمة إليه .
- ٩- في حالة إغلاق أو تطوير المطابخ تلتزم الجهة الموردة بنقل الوجبات إلي المستشفى في عربات نظيفة مغلقة علي أن تكون الوجبات الساخنة في صندوق والوجبات الباردة والسلطة والفاكهة في صندوق آخر ، وفي حالة تعطل المصعد تلتزم الجهة الموردة بتوصيل الوجبات في صناديق بلاستيك شفافة مزودة بغطاء.

شروط التوريد والطهي

- ١- يتم فحص الأغذية ووزنها قبل الطهي وبعد تجهيزها وطهيها للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات والمقننات بمعرفة لجنة الاستلام المشكلة من إدارة المستشفى وبراغي ما يلي:
- ** زيادة وزن الأرز أو المكرونة المطهية إلي ضعف الكمية الجافة.
 - ** زيادة وزن البقوليات المطهية إلي ثلاثة أمثال الكمية الجافة.
 - ** انخفاض وزن اللحم المطهي بنسبة ٣٠-٣٣% عن الوزن الطازج.
 - ** براغي نسبة الخضار إلي السوائل (٢ : ١) ولا يقل عن المقننات الواردة بالجداول المرفقة.
- علي أن يتم الطهي بالفرن للخضروات الآتية (بطاطس - كوسة - بامية - قرنبيط - الباذنجان بعد تحميره) أما الخضار المسلوق (السوتية) يقدم ثلاثة أصناف علي الأقل من الخضار. علي ألا يتكرر نفس الصنف أكثر من مرتين أسبوعيا ويتم الاستجابة لأية تحسينات دون مطالبة بزيادة المقابل المادي وفي حالة سوء مواصفات الطهي توقع عليه الغرامة المنصوص عليها .
- ** يتم التنوع في الطهي حسب طلب إدارة التغذية بطرق مختلفة مثل الأرز (يطهي مرة بالشعرية - بالخلطة - حبة وحبة - بالكاري) وكذلك المكرونة. (بالصلصة - حبة وحبة وغيرها)
 - ** مدة التخزين للأصناف الجافة التي تقبل التخزين ١٥ يوم ويتم التخزين احد أيام (١, ٢, ٣) و(١٦, ١٧, ١٨) من كل شهر في وجود لجنة الفحص والاستلام .
 - ** يتم توريد اللحوم والدواجن والأسماك داخل سيارات مجهزة لنقل هذه الأصناف.
 - ** في حالة نقص أي صنف من مكونات الوجبة فيحق للإدارة استبداله بصنف آخر بشرط عدم الإخلال بالقيمة الغذائية للوجبة مع توقيع الغرامة المنصوص عليها.
 - ** أما في حالة عدم وجود الصنف البديل يتم تشكيل لجنة قانونية من قبل الإدارة بمحضر شراء لتحديد ما سوف يتم شرائه بذلك المحضر ويتم شراء الصنف الناقص من الوجبة من السوق المحلي بالسعر السائد علي أن يتم خصم ضعف قيمة الفاتورة مضاف إليها ٢٥% من السعر الأصلي للصنف نقل ومثال.
 - ** في حالة التوقف عن التوريد تقوم إدارة المستشفى بتشكيل لجان فورا لتحديد من يصلح للتوريد محلة من الجهات المختصة في هذا الشأن للشراء بالأمر المباشر للأصناف المكونة للوجبات والأسعار التي تحددها اللجان علي أن يتحمل المورد المتوقف فروق الأسعار مع إضافة ٢٥% مقابل الإشراف والعداد وذلك مع الاحتفاظ بكافة الجزاءات والتعويضات عن الأضرار التي قد تلحق بالجهة الإدارية طبقا للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية وإذا استمر التوقف كليا عن التوريد لمدة أسبوع يكون للجامعة الحق في عمل كل ما يلزم قانونيا دون الحاجة إلي إنذار أو حكم قضائي ودون أن يكون للمتعهد حق في طلب أي تعويض.

** في حالة استلام الأصناف المعبأة بأوزان اقل من المقررة بكراسة الشروط وكذلك في حالة نقص أوزان الأصناف المطهية عن المقنن المفروض يتم احتساب فرق الوزن بسعر السوق لصالح المستشفى وتوقع الغرامات المنصوص عليها.

** علي المتعهد توفير كافة أدوات النظافة اللازمة للمطبخ وملحقاته مع توفير مساحات -مكانس كافية للنظافة مع الالتزام بالتنظيف الدوري للمطبخ وملحقاته تنظيف (يومي- أسبوعي- شهري)

** يلتزم المتعهد بإرفاق كشف بأسماء الشركات والمحللات والمصانع الخاصة التي يتعامل معها في شراء الأصناف الموردة للمستشفى.

** يتحمل المورد المسؤولية القانونية والجنايية في حالة وجود أي إصابات نتيجة تناول الوجبات الناتجة عن سوء التخزين.

**دفاتر تسليم الوجبات الموقع عليها من التمريض أو مستحق الوجبة من العاملين الموجودة مع المضيفات التابعين للمتعهد تعتبر مستند لإذن صرف الوجبات لنفس اليوم.

مواصفات التغليف

- ١- توزع وجبة الغذاء في أطباق حرارية (ميكروويف) ذات الاستعمال المرة الواحدة أبعادة (٢٠*٢٥ سم) مقسم إلي نصفين يوضع في نصف الأرز أو المكرونة مع اللحم أو الدواجن أو البانية والنصف الآخر الخضار. ويصرف ملعقة بلاستيك شفافة كبيرة مع الوجبة.
- ٢- توضع السلطة في أطباق فوم (مقاس ثمن) وتغلف باسترتش .
- ٣- توضع الفاكهة في أطباق فوم (مقاس ثمن) وتغلف باسترتش.
- ٤- وتقدم الوجبة مجمعه علي طبق فوم مناسب وتغلف باسترتش.
- ٥- يغلف الخبز في أكياس بلاستيك ذاتية الغلق .
- ٦- يوضع الشاي والسكر في كوب من الورق المقوي سعة ٢٠٠ مللي.
- ٧- يقدم الحساء ووجبات التغذية الأنبوية في بولات سعة ٢٥٠ مللي من الورق المقوي مزود بغطاء علي أن يكتب علي تاريخ التحضير واسم المريض.
- ٨- توزع وجبة الإفطار والعشاء ووجبات العاملين الجافة في أطباق فوم (مقاس مناسب) مغلفة بالاسترتش.
- ٩- يصرف ملعقة بلاستيك صغيرة من نوع جيد مع وجبات العناية لغرض الزبادي.

الباب الثالث الشروط والمواصفات الفنية للأغذية

شروط عامة

- ١- كل ما لم يرد به نص صريح في مواصفات الأغذية والتي لم يتم إدراجها بكراسة الشروط والمواصفات تورد بالشروط العامة لأصناف الأغذية اللازمة لوحدات الوزارات والمصالح ويورد الخضار والفاكهة طبقاً لقائمة أسبوعية موحدة معدة بمعرفة إدارة التغذية وملزمة للمورد وإذا خالف القائمة الأسبوعية توقع الغرامة المنصوص عليها .
- ٢- أصناف البقوليات والخضروات تكون من أجود الأصناف وتحدده الإدارة حسب القائمة الأسبوعية التي تعد بمعرفة إدارة التغذية.

الشروط الخاصة للأصناف:

الخبز البلدي. يورد من مخازن المستشفى بالسعر الحر حسب قرار وزارة التموين. وفي حالة عدم توافره بالمستشفى يلتزم المتعهد بتوفيره علي أن :

يورد محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث المذاق-الرائحة-مكتمل الاختمار- خالياً من (التعفن- المواد الغريبة-والرمل-والحشرات-وأي شوائب أخرى) مغروفاً علي نخالة القمح ويكون ناضج وطازج وغير ملتصق الشطرين مستدير وذا أقطار وأوزان مطابق ونسبة الرطوبة لما حددته وزارة التموين السارية وينقل الخبز في عربات مخصصة لهذا الغرض تامة الغلق لابعادة عن التراب والذباب

لبن معقم. تورد عبوات ٢٠٠ مللي كامل الدسم نسبة الدهن ٣% بدون إضافة مواد حافظة علي العلبه تاريخ الإنتاج والصلاحية إنتاج شركات معروفة بالسوق مثل (انجوى -جهينة- المراعي -بخيره- بالهنا) في الثلث الأول من تاريخ الإنتاج.ويورد أيضاً لبن بدون دسم.من نفس المصادر.

الزبادي. يورد عبوات كامل الدسم ومنزوع الدسم لا يقل وزن العبوة عن ١٠٠ جرام. ولا تقل مدة الصلاحية عن ١٤ يوم وتورد في الست أيام من تاريخ الإنتاج.

البيض. يورد بيض مزارع محلية خالي من مخلفات الدواجن والريش ولا تقل وزن البيضة عن ٥٠ جرام إما بيض احمر أو ابيض. علي أن يكون طازج.

المربي. تورد حسب القياسات المصرية في عبوات ٣٠ جرام متماسكة القوام عليها جميع بيانات الإنتاج والصلاحية وتورد نوعان علي الأقل من (تين- مشمش- فراولة) يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

العسل الأبيض. يورد حسب القياسات المصرية في عبوات ٣٠ جرام عليها جميع بيانات الإنتاج والصلاحية يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

الحلوة الطحينية. مصنعة من السمسمة مطابقة للمواصفات القياسية المصرية ذات لون مقبول سهلة القطع خالية من الزيت المفصول تورد في عبوات ٥٠ جرام مغلفة ألياً خلال الشهرين الأول والثاني من الإنتاج.

الجبن النستو. يورد حسب القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن (دهن طبيعي من مصدر حليب) مدون علي العبوات بيانات الإنتاج والصلاحية وزن القطعة ١٥ جرام يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

الشاي. يورد حسب القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن وزن العبوة ٢ جرام يورد خلال السنة الأولى من الإنتاج. من أجود الأصناف.

السكر. باكت يحتوي علي ١٠ جرام يورد حسب القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن وزن العبوة واحد كيلو جرام. ويورد في الثلث الأول من تاريخ الإنتاج

الأرز. يورد أرز محلي منقي الكترولنيا عريض الحبة خالي من الشوائب ونسبة الكسر لا تزيد عن ٣% مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن ويورد في عبوات لا تزيد عن ٢٥ كيلو جرام مدون علي العبوات بيانات الإنتاج والصلاحية يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

البسكويت . ساده الباكو ٦-٨ لوح ولا يقل عن ٥٠ جرام ويورد خلال الثلاث أشهر الأولي من تاريخ الإنتاج.

المكرونة . تورد حسب القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن في عبوات لا تزيد عن ١٠ كيلو جرام مدون علي العبوات بيانات الإنتاج والصلاحية يورد خلال الثلاث أشهر الأولي من الإنتاج.

الزيت . يورد زيت عباد الشمس وزيت زره مناصفة في زجاجات لا تزيد عن لتر واحد مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن نقي جيد الطعم والرائحة يورد خلال الثلاثة أشهر الأولي من تاريخ الإنتاج.

ملح الطعام . يورد ناعم مدعم باليود مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن يورد في عبوات لا تزيد عن كيلو جرام واحد خالي من الشوائب يورد خلال الثلاث أشهر الأولي من تاريخ الإنتاج

البقوليات . مثل (فاصوليا جافة-لوبيا- عدس) تورد حسب القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن نظيفة خالية من الشوائب وحبوبها سليمة خالية من التسويس تورد في عبوات ٢٥ كيلو جرام . تورد خلال الثلاث أشهر الأولي من تاريخ الإنتاج.

العصائر . يورد نكتار عصير فاكهة طبيعي عبوات ٢٠٠ مللي كرتون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن نقي جيد الطعم والرائحة يورد خلال الثلاث أشهر الأولي من تاريخ الإنتاج. ملحق بها مصاصة علي أن تكون نسبة تركيز السكريات لا يقل عن ١٢% .

ويورد عصير لمريض السكري بدون سكر ولا يورد صنف المشروب.

الخل . يورد خل ابيض عبوات لتر واحد مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن (يستخدم لأغراض غسيل الدواجن).

التوابل والبهارات . تورد عبوات لا تزيد عن ١٠٠٠ جرام مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن خالية من الشوائب تورد صحيحة وتطحن في المطبخ. وتورد خلال الثلث الأول من تاريخ الإنتاج.

صلصة الطماطم . تورد في عبوات لا تزيد عن ٣ كيلو جرام عليها بيانات الإنتاج والصلاحية مطابق القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن تورد خلال الثلث الأولي من تاريخ الإنتاج.

خضار متنوع للطهي . يورد حسب الأصناف المتوفرة بالأسواق في الموسم مع عدم تكرار الصنف مرتين متتاليتين يكون سليم ناضج مثل(فاصوليا خضراء – كوسة صغيرة – بطاطس- بسله- يامية صغيرة- فلفاس - وغيره من الخضار) .

الليمون . متوسط الحجم لونه اصفر مخضر يورد حسب الطلب طازج.

السلطة . تتكون من الطماطم بنسبة ٥٠% وخضار مثل (خس كابيتشو-خيار صغير- جزر- فلفل حلو- بقدونس) تقدم الطماطم صحيحة ويمكن أن يضاف أكثر من صنف من الخضار ويقدم شرائح ويتحمل المورد فرق ميزان الطماطم لو زادت عن المقنن .

الفاكهة . تورد أصناف سليمة ناضجة خالية من الإصابة بالحشرات والفطريات ولا تورد البشائير ويتم التوريد طبقا لأمر التوريد والقائمة الأسبوعية ولا يكرر الصنف المورد يومين متتاليين ولا أكثر من ٣ مرات أسبوعيا وتورد الفاكهة حسب توافرها في الأسواق مثل

الموز . يورد موز بلدي لا يقل وزن الصابع عن ٨٠ جرام تام النضج حلو المذاق.

العنب . تكون العناقيد حباتها متماسكة لحمية بدون بذر حلو المذاق ذات نكهة جيدة .

بلح زغلول . كبير الحجم حلو الطعم غير رطب سليم.

البرتقال . بسره وصيفي يجب أن تكون الثمار كاملة التلوين غير خضراء عصيريه حلوة المذاق غير مصابة لا يقل وزن الثمرة عن ١٨٠ جرام.

اليوسفي . تمار حلوة مقبولة الطعم ولا يقل وزن الثمرة عن ١٠٠ جرام.

الجوافة . كمثرية الشكل أو مستديرة ذات لب ابيض حلة المذاق ولا تقل وزن الثمرة عن ١٠٠ جرام .

البرقوق . لونه احمر أو اصفر وزن الواحدة لا يقل عن ٣٠ جرام ذات طعم حلو.

الخوخ . بلدي الثمرة كبيرة الحجم لا يقل وزن الثمرة عن ٥٠ جرام مقبولة الطعم .

الكمثري. اللون اخضر مصفر وزن الكيلو ٧ أو ٨ ثمرات.
التفاح. اللون احمر مصفر وزن الكيلو ٧ أو ٨ ثمرات.

اللحوم والدواجن والأسماك:

اللحوم. تورّد لحوم مجمدة عجالي بقري برازيلي المنشأ أجزاء خلفية فقط (سمانة-عروق- وش فحده- أظهر فحده- موزه خلفي) خالية من الدهون الظاهرة ولا تزيد نسبة الدهون في الأنسجة الداخلية عن ٧% مدون عليها كافة بيانات الإنتاج وتورد حسب الطلب والسعة التخزينية وتورد خلال التسعة شهور الأولي من تاريخ الإنتاج وتورد في سيارات مبردة تحت الإشراف البيطري أثناء مواعيد العمل الرسمية وفي حالة الحاجة إلي لحوم مفرومة يتم الفرّم داخل مطبخ المستشفى تحت إشراف أخصائي التغذية ولا تورّد لحوم هندية.

الدواجن. تورّد الدواجن محليه مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية نظيفة خالية من الريش والأحشاء الداخلية والكدمات خالية من أي سوائل منفصلة مدممة ولا يوجد بها حروق التجميد مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية. تورّد خلال الأشهر الثلاثة الأولي + شهر الإنتاج ومطابقة القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن (١٠٩٠ لسنة ٢٠٠٥) تورّد في أكياس شفافة مضغوطة ولا يقل الوزن عن ١,١٠٠ - ١,٢٠٠ كيلو جرام وتورد حسب الطلب والسعة التخزينية في سيارات مبردة تحت الإشراف البيطري أثناء مواعيد العمل الرسمية.

البانية. في حالت توريد صدور دواجن محليه مجمدة لعمل البانية تكون من الدواجن محليه مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية خالية من الجلد ومطابقة القياسات المصرية الصادرة بهذا الشأن (١٠٩٠ لسنة ٢٠٠٥) محتفظة بخواصها الطبيعية وتكون القطع خالية من التهتك والمواد المخاطية وأي روائح غير مقبولة تورّد في أكياس شفافة مضغوطة مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية وتورد خلال الثلث الأول من تاريخ الإنتاج يوزع الكيلو على ٨ وجبات وتورد حسب الطلب.

في حالة توريد بانية نصف مقلي تكون مغلفة بطبقة رقيقة من البقسماط والبيض في حالة مجمدة جاهزة للقلي وتكون القطع متجانسة خالية من العظام والغضاريف وذات رائحة مقبولة ويورد خلال النصف الأول من الإنتاج من شركات معروفة مثل (اطياب- حلواني- كوكي) الوجبه ثلاث قطع وتورد حسب طلب المستشفيات

الأسماك. يورد سمك فيليه مجمد إنتاج محلي خالي من الشوك وبدون جلد ومطابقة القياسات المصرية رقم (٨٨٩ لسنة ١٩٨١) الخاص بالأسماك المجمدة (محتفظة بخواصها الطبيعية وتكون القطع خالية من التهتك والمواد المخاطية وأي روائح غير مقبولة تورّد في أكياس شفافة مضغوطة مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية وتورد خلال الثلث الأول من تاريخ الإنتاج. وتورد حسب الطلب والسعة التخزينية في سيارات مبردة تحت الإشراف البيطري أثناء مواعيد العمل الرسمية

ملاحظة: علي المتعهد كتابة أسماء الشركات (مصادر التوريد) التي سوف يورد منها طوال فترة التعاقد

الغرامات

الغرامة	نوع المخالفة	
غرامة ١٠٠ جنية لكل وجبة	في حالة توريد أي صنف مخالف للأوزان عدا الدواجن واللحوم تخصم فروق الأسعار لصالح المستشفى.	١
غرامة ٤٠٠ جنية لكل وجبة	في حالة توريد دواجن مخالفة للأوزان أو في حالة الاستبدال باللحوم بالدواجن أو العكس (مخالفة القوائم الأسبوعية) يخصم فرق السعر .	٢
تحصل سعر الفاتورة مرة أخرى كغرامة	في حالة عدم توريد أي صنف أو رفض أي صنف لعدم مطابقة الشروط يتم الشراء علي حساب المورد من السوق المحلي بالأسعار السائدة بالسوق +٢٥% نقل ومثال.	٣
غرامة ٢٥% من اجمالي سعر كل صنف	في حالة عدم توريد أي صنف من الوجبات الرئيسية أو البينية وتعدر الشراء عدا الدواجن واللحوم يخصم قيمة الصنف لصالح المستشفى .	٤
٤٠% من سعر كل وجبة	في حالة عدم توريد الدواجن واللحوم والأسماك يخصم.	٥
٥٠٠ جنية عن كل صنف	في حالة تقديم أي صنف مخالف للأوزان والمقننات أو عدم جودة الطهي . يخصم ثمن الصنف المخالف .	٦
٤٠٠ جنية عن كل صنف	في حالة عدم التنوع في الخضار والفاكهة وفقا للقائمة الأسبوعية.	٧
٥٠٠ جنية عن كل ساعة تأخير.	في حالة عدم الالتزام بتقديم الوجبات في المواعيد المحدد من قبل المستشفيات .	٨
٥٠٠ جنية عن كل وجبة	عدم الالتزام بمواصفات التغليف للوجبات (الإفطار-الغذاء -العشاء)	٩
٣٠٠ جنية لكل صنف علي حده.	في حالة عدم الالتزام بتخزين الأغذية الجافة ومستلزمات التغليف لمدة ١٥ يوم وعدم الالتزام بشروط التخزين .	١٠
٣٠٠ غرامة جنية يوميا حتى يتم استبعاده	إذا تجاوز مندوب المتعهد أو عمالة الحدود الواجبة أو بان تعدي باللفظ الخارج عن حدود الآداب العامة أو تهجم علي موظفي قسم التغذية : يحرر محضر بالواقعة ويخطر المتعهد بها .	١١
مع توقيع ٥٠٠ جنية غرامة	أما إذا تجاوز المتعهد الحدود الواجبة أو بان تعدي باللفظ الخارج عن حدود الآداب العامة أو تهجم علي موظفي قسم التغذية : يحرر محضر بالواقعة ويخطر المدير التنفيذي لعمل اللازم قانونيا	١٢
غرامة ٣٠٠ جنية	حالة عم النظافة أو وجود حشرات في المطبخ أو الاوفيسات.	١٣
١٠٠ جنية عن كل يوم حتى يتم الإصلاح	في حالة عدم وجود مستلزمات التشغيل أو عدم الصيانة للأجهزة أو الكهرباء أو الصحي أو الأرضيات أو تصليح الأجهزة المعطلة خلا أسبوع من تاريخ مكاتبته . وفي حالة الإصلاح من قبل المستشفيات تخصم قيمة الإصلاح من مستحقات المتعهد طبقا للقواعد المعمول بها في هذا الشأن.	١٤
٢٠٠ جنية عن كل يوم	إذا امتنع المتعهد أو مندوبه عن استلام أي مكاتبات من إدارة التغذية	١٥
٢٠ جنية لكل فرد في اليوم.	علي المتعهد تحديد زى موحد للطباخين والمضيفات والعمال كل فئة بزى مختلف .في حالة المخالفة . أو عدم نظافة مظهر العمالة.	١٦
	كل ما لم يرد به نص صريح في هذه الاشتراطات أو كافة شروط المناقصة تسري عليه أحكام قانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م ولائحته التنفيذية .	١٧
١٠٠٠ جنية للطن	في حالة توريد الأصناف المجمدة (لحوم -دواجن - أسماك) في سيارات غير مبردة .	١٨
غرامه ٣٠٠ جنية	في حالة استبدال صنف بصنف آخر يتم خصم فروق السعر للمستشفى أن وجد ولا يحق طلب زيادة سعر الصنف البديل إذا كان اعلي في السعر.	١٩

خامسا جداول الوجبات
وجبة المريض الاعتيادي (إفطار وغذاء وعشاء) (١)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
-	١٠٠ جم	-	١٠٠ جم	-	١٠٠ جم	-	لحوم
ربع فرخه		ربع فرخه	-	ربع فرخه	-	ربع	دواجن
١	١	١	١	١	١	١	بيض
١٠٠ جم	١٠٠ جم	-	١٠٠ جم	-	١٠٠ جم	-	أرز
-	-	١٠٠ جم	-	١٠٠ جم	-	١٠٠ جم	مكرونه
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	مربي
١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	حلاوة
١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	١ قطعة	نستو
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
							خضار مجمد
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	زيت طعام

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار- جزر- فلفل- بقدرونس- خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة

جدول وجبة المريض السكري (إفطار وغذاء وعشاء) (٢)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	خبز بلدي
	١٥٠ جم		١٥٠ جم		١٥٠ جم		لحوم
ربع فرخه		ربع فرخه		ربع فرخه		ربع فرخه	دواجن
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	بيض
١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	زيت طعام
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	نستو
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	سلاطة
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
٢ باكو	٢ باكو	٢ باكو	٢ باكو	٢ باكو	٢ باكو	٢ باكو	لبن

في حالة الخضار المجمد يصرف ٢٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار- جزر- فلفل- بقدرونس- خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
باكو اللبن ٢٠٠ مللي

جدول وجبات مريض الكبدى السكرى اليومي ((٣))

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	خبز بلدي
ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	دواجن
٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	نستو
٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	سلاطة
١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	زيت طعام

في حالة الخضار المجمد يصرف ٢٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار - جزر - فلفل - بقدونس - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة

جدول وجبات مريض الكبدى العادى اليومي ((٤))

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	دواجن
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكرونه
٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	نستو
٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	فاكهة
٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	٤ قطع	عسل نحل
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	سلاطة
١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	زيت طعام

في حالة الخضار المجمد يصرف ٢٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار - جزر - فلفل - بقدونس - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة

مقننات الحمى العادى (٥)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٦٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	لبن عادى
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سكر
٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	ملح

جدول المقننات اليومية لمرضي الفشل الكلوي (٦)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	١٥ جم	زيت
ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	دواجن
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	بيض
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكرونة
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	مربي
١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	١ قطعه	عسل
٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	نستو
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار- جزر- فلفل- بقدونس- خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة

جدول الأطفال وسوء التغذية اليومي (٧)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
	١٥٠ جم		١٥٠ جم		١٥٠ جم		لحوم
ربع فرخه		ربع فرخه		ربع فرخه		ربع فرخه	دواجن
١	١	١	١	١	١	١	بيض
١٥٠ جم	١٥٠ جم		١٥٠ جم		١٥٠ جم		أرز
		١٥٠ جم		١٥٠ جم		١٥٠ جم	مكرونة
٤٠٠ ملل	٤٠٠ ملل	٤٠٠ ملل	٤٠٠ ملل	٤٠٠ ملل	٤٠٠ ملل	٤٠٠ ملل	لبن
اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	مربي
اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	اقطعة	حلاوة
١ مثلث	١ مثلث	١ مثلث	١ مثلث	١ مثلث	١ مثلث	١ مثلث	نستو
٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
١ باكوا	١ باكوا	١ باكوا	١ باكوا	١ باكوا	١ باكوا	١ باكوا	بسكويت
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
١ عبوة	١ عبوة	١ عبوة	١ عبوة	١ عبوة	١ عبوة	١ عبوة	زبادي

جدول المقننات اليومية لمرضى العناية المركزة باطنه (٨)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	بسكويت
ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	دواجن
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	بيض
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكرونه
٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	زبادي
٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	مربي
٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	عسل
٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	٢ مثلث	نستو
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار - جزر - فلفل - بقدونس - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
في حالة المريض السكري يعطي ٢ رغيف لا يصرف الأرز والمكونة والعسل والمربي

جدول المقننات اليومي لمرضى عناية قلب وقلب وصدر (٩)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	اباكو	بسكويت
ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	ربع فرخه	دواجن
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكرونه
٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	زبادي بدون
٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	مربي
٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	٢ عبوة	عسل
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	ليمون فريش
٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	ملح
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	خضار فريش
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	لبن بدون دسم
٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	عصير

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة ٥٠% طماطم + ٥٠% صنفين من (خيار - جزر - فلفل - بقدونس - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
في حالة المريض السكري يعطي ٢ رغيف ولا يصرف (الأرز والمكونة والعسل والمربي) والعصير
يصرف له بدون سكر

جدول مقننات مريض حمى العناية اليومي (١٠)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	لبن عادي
٦ قطع	٦ قطع	٦ قطع	٦ قطع	٦ قطع	٦ قطع	٦ قطع	عسل نحل
٣ عبوات	٣ عبوات	٣ عبوات	٣ عبوات	٣ عبوات	٣ عبوات	٣ عبوات	زبادي

جدول مقننات مريض حمى عصير والسكتة الدماغية (١١)

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	لبن عادي
٦ عبوة	٦ عبوة	٦ عبوة	٦ عبوة	٦ عبوة	٦ عبوة	٦ عبوة	عسل نحل
٣ عبوة	٣ عبوة	٣ عبوة	٣ عبوة	٣ عبوة	٣ عبوة	٣ عبوة	زبادي
٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	٦٠٠ملي	عصير

وفي حالة المريض السكري لا يصرف العسل أما العصير فيصرف بدون سكر والزبادي واللبن بدون دسم

مقننات حمى عناية متوطنة (١٢)

٦ عبوات يوميا	عصير
٦ عبوات يوميا	زبادي
٦ عبوات يوميا	عسل نحل

الوجبة اليومية للممرضة السهرانة (١٣)

٢ رغيف	الخبز
بيضة	بيض
١ قطعة	مربي
١ قطعة	حلاوة
١ قطعة	نستو
٢٠٠ملي	لبن
فتلة شاي + ٢٠ جم سكر + كوب ٢٠٠ملي	شاي بمشتملاته

الوجبة التعويضية لفني الأشعة (١٤)

٢ رغيف	الخبز
٢ باكوا	اللبن
٤ بيضات	البيض
٢ مثلث	النستو
قطعة واحدة أيام سبت - اثنين - الأربعاء - جمعة	مربي
قطعة واحدة أيام الأحد - الثلاثاء - الخميس	حلاوة
١٥٠ جم يوميا	فاكهة
فتلة شاي + ٢٠ جم سكر + كوب ٢٠٠ملي	شاي بمشتملاته

الوجبة اليومية للنوبتجي (١٥)

الخبز	٢ رغيف
الدواجن	ربع فرخه حسب ألسنة الأسبوعية
اللحوم	١٥٠ جم حسب ألسنة الأسبوعية
الأرز أو المكرونة	١٠٠ جرام أرز أيام الأحد - الثلاثاء - الخميس - الجمعة - المكرونة بالتبادل
الفاكهة	١٥٠ جم
الخضار الفريش	٢٠٠ جم
السلطة	١٠٠ جرام
الزيت والملح والصلصة والخضار المجمد مثل الوجبات الاعتيادية للمرضى	

الوجبة اليومية للطبيب المقيم (نواب وامتياز) (١٦)

الخبز	٣ رغيف
الدواجن واللحوم	ربع فرخه حسب ألسنة الأسبوعية او ١٥٠ جم حسب ألسنة الأسبوعية
الأرز والمكرونة	١٠٠ جرام أرز أيام الأحد - الثلاثاء - الخميس - الجمعة - المكرونة بالتبادل
الفاكهة	١٥٠ جم يوميا
الخضار الفريش	٢٠٠ جم
حلاوة	١ قطعة
مربي	١ قطعة
نستو	١ قطعة
بيض	١ بيضة
شاي بمشتملاته	فتلة شاي + ٢٠٠ جم سكر + كوب ٢٠٠ مللى
لين	٢٠٠ مللى

ملاحظات

- ١- الخضار المجمد ١٠٠ جم ما لم يذكر غير ذلك.
 - ٢- الخضار الطازج ٢٠٠ جم قبل الطهي ما لم يذكر غير ذلك.
 - ٣- يجب إدخال تحسينات وتنويعات عند الطهي مثل:
 - **الأرز فيطبخ مرة بالشعرية ومرة حبه وحبة ومرة ابيض ومرة بالكاري وهكذا.
 - **المكرونة مرة بالصلصة ومرة محمرة ومرة فرن.
 - **الخضار في الفرن خضار مطهي خضار سوتيه.
- علي أن يستجيب المتعهد لعمل التحسينات المطلوبة من قبل مسنول المطبخ.
يتم الالتزام عند عمل كفتة يفرم اللحم تحت الإشراف الكامل من قبل الطب البيطري علي أن لا تقل وجبة الكفتة عن ١٥٠ جم مطهي

ملحوظة: في حالة إضافة وجبة نتيجة استحداثها أو فتح أقسام جديدة من المستشفيات يتم حسابها علي أسعار المقننات المرفقة مع إضافة ٣٠ % خدمة

كشف بيان أسعار الوجبات

م	اسم الوجبة	العدد السنوي	السعر	إجمالي السعر	ملاحظات
١	وجبة مريض اعتيادي	٢٤٠٠٠٠			
٢	وجبة مريض سكري	٦٦٠٠٠			
٣	وجبة مريض كبدي سكري	١٠٠٠٠			
٤	وجبة مريض كبدي عادي	١٤٠٠٠			
٥	وجبة مريض زرع كلي /كبد	١٢			
٦	وجبة مريض غسيل كلوي	١٨٠٠٠			
٧	وجبة مريض عناية باطنه	٥٠٠٠			
٨	وجبة مريض عناية قلب	٧٠٠٠			
٩	وجبة مريض حمي عصير	٧٠٠٠			
١٠	وجبة مريض حمي عادي	١٠٠٠			
١١	وجبة مريض حمي عناية	١٠٠٠			
١٢	وجبة أطفال سو تغذية	٨٥٠٠			
١٣	وجبة مرضي عناية أطفال	١٠٠٠			
١٤	وجبة مريض متوطنة	٤٠٠٠			
١٥	وجبة مريض السكتة الدماغية	١٥٠٠			
١٦	وجبة مريض عناية أعصاب	٣٦٠٠			
١٧	وجبة مريض عناية صدر	١٥٠٠			
١٨	وجبة مريض جراحة قلب و صدر	٤٥٠٠			
١٩	وجبة الأطباء المقيمين	٦٠٠٠٠			
٢٠	وجبة النوبتجي	٢٦٠٠٠٠			
٢١	وجبة السهران	٢٠٤٠٠٠			
٢٢	الوجبة التعويضية للأشعة	٧٠٠٠٠			

كشف بيان أسعار المواد الغذائية

م	اسم الصنف	الوحدة	السعر	ملاحظات
١	الخبز	رغيف		
٢	لبن كامل الدسم	٢٠٠ملي		
٣	لبن بدون دسم	٢٠٠ملي		
٤	زبادي كامل الدسم	١٠٠جم		
٥	زبادي بدون دسم	١٠٠جم		
٦	البيض	بيضة		
٧	المربي	٣٠جم		
٨	العسل الأبيض	٣٠جم		
٩	الحلاوة الطحينة	٥٠جم		
١٠	جبن نستو	١٥جم		
١١	النشاي	باكت ٢جم		
١٢	السكر	باكت ١٠جم		
١٣	الأرز	كيلو جرام		
١٤	المكرونة	كيلو جرام		
١٥	زيت	لتر		
١٦	ملح الطعام	كيلو جرام		
١٧	الفاصوليا	كيلو جرام		
١٨	اللوبياء	كيلو جرام		
١٩	العدس	كيلو جرام		
٢٠	التوابل	كيلو جرام		
٢١	صلصة طماطم	كيلو جرام		
٢٢	خضار متنوع طازج للطهي	كيلو جرام		
٢٣	الليمون	كيلو جرام		
٢٤	السلطة (طماطم+خضار)	كيلو جرام		
٢٥	فاكهة متنوعة علي مدار العام	كيلو جرام		
٢٦	اللحوم	كيلو جرام		
٢٧	الدواجن	كيلو جرام		
٢٨	صدور الفرخ	كيلو جرام		
٢٩	الباتنية النصف مقلي	كيلو جرام		
٣٠	الأسماك الفيليه	كيلو جرام		
٣١	زيت الذرة	لتر		
٣٢	بسكويت	باكو		
٣٣				
٣٤				
٣٥				
٣٦				
٣٧				
٣٨				