



مستشفيات جامعة الزقازيق
إدارة المشتريات والمخازن

طابع الشهد

التأمين الابتدائي / ١٢٠٠٠٠٠٠ جنيه
ثمن الكراسة / ٣٠٠٠٠ جنيه

كراسة الشروط والمواصفات الخاصة
بالمناقصة العامة لتوريد الوجبات الجاهزة المطهية ومقررات
الوجبات الغذائية اللازمة لمستشفيات جامعة الزقازيق

ومستشفى العاشر من رمضان

جلسة ٣ / ١٢ / ٢٠٢٣

كراسة رقم ()

مختص بالبيع

اسم الشركة /

العنوان /

رقم البطاقة الضريبية /

رقم الملف الضريبي /

المأمورية التابع لها /

مدير الإدارة





كراسة الشروط ومواصفات

يجب على الشركة المتقدمة في المناقصة

تسجيل بياناتها في موقع بوابة التعاقدات العامة www.etenders.gov.eg

المناقصة العامة لسنة ٢٠ / ٢٠

الموافق / / ٢٠

جلسة فض المظاريف يوم:

صفحة

عدد صفحات الكراسة:

اسم الشركة:

جنيه

ثمن الكراسة:

جنيه

قيمة التأمين الابتدائي:

سدد بموجب قسيمة سداد رقم:

المدير العام التنفيذي

مدير الإدارة

مراجع



السيد أ.د/ مدير عام مستشفيات جامعة الزقازيق

أتشرف أنا الموقع أدناه

بتقديم عرض أسعار للأصناف المبينة بقوائم عملية، والأثمان المدونة فيه بمعرفتي، وأقر بأنني قد اطلعت على جميع البنود الواردة بهذه الكراسة، وألتزم بها على أساس الشروط والمواصفات الموضحة في هذا العطاء.

كما أقر بأن الشركة مقدمة العطاء مستوفاة لجميع الشروط القانونية الخاصة بأهلية التعاقد، ولم يصدر ضد الشركة أي أحكام تمس الشرف والنزاهة، وغير خاضعة لأحكام الحراسة.

برجاء استيفاء هذه البيانات وتقديمها مع العرض بشكل مستقل وتختم بخاتم الشركة

اسم الشركة

العنوان

التليفون

المحمول

الفاكس

رقم الملف الضريبي

رقم السجل التجاري

رقم التسجيل بالقيمة المضافة

المسنول بالتوقيع على العقود والتعامل باسم الشركة

- على أن تكون البيانات السابقة بالتفصيل حتى يمكن للمستشفى مخاطبة مقدم العطاء بسهولة.
- يتعين على مقدم العطاء إخطار المستشفى بأي تغيير قد يطرأ على البيانات أثناء مدة سريان العطاء.
- على مقدم العطاء أن يدرس جميع التعليقات والبنود الواردة في كراسة الشروط والمواصفات دراسة فنية دقيقة نافية للجهالة، وتقديم جميع المستندات المطلوبة.
- يجب ختم كراسة الشروط والمواصفات بخات الشركة وإعادتها في المظروف الفني مرة أخرى، وهذا يعتبر موافقة من الشركة على جميع الشروط الواردة بالكراسة.
- لا يجوز أن يشترط مقدم العطاء لقبول العطاء أن يغير أحد هذه الشروط ولا يعتد به أن تضمنه عطاءه.
- أي عطاء لا يلتزم بذلك من جميع النواحي سيكون على مسنولية مقدم العطاء وسيؤدي إلى رفض العطاء مباشرة دون الرجوع إليه.

ختم الشركة

توقيع مدير الشركة



مستشفيات جامعة الزقازيق

إدارة التغذية

دراسة الشروط ومواصفات الفنية

للمناقصة العامة

لتوريد الوجبات الجاهزة والمطهية

ومقررات الوجبات الغذائية

اللازمة لمستشفيات جامعة الزقازيق

ومستشفى العاشر من رمضان

الجامعي

عن العام ٢٠٢٣/٢٠٢٤

الفهرس

رقم الصفحة

الموضوع

الباب الأول: العطاءات - أحكام عامة

١	شروط عامة
٢	لغة العطاء
٣	موعد تقديم العطاء
٣	المظروف الفني
٥	المظروف المالي
٦	شروط التوريد
٦	التأمين
٧	العقود
٧	الشطب من السجلات
٧	الغاء المناقصة وتعديل الشروط
٨	الشكاوى
٨	القوانين المنظمة
٩	نمط العقد النموذجي لتقديم خدمة

الباب الثاني: الفحص والاستلام لأصناف المواد الغذائية

٢٠	مواصفات عامة
٢٧	العمالة
٢٨	التغليف

الباب الثالث: المواصفات الفنية لأصناف المجموعات الغذائية

٢٩	مجموعة اللحوم والدواجن
٣٢	بيض المائدة
٣٣	مجموعة الألبان ومنتجاتها
٣٨	مجموعة البقوليات والبقالة وخلافه
٤٦	مجموعة الخضر والفاكهة

الباب الرابع: الغرامات

٥٣	الغرامات
٥٨	تنبيهات

الباب الخامس: جداول الوجبات اليومية

٥٩	جداول الوجبات
٦٦	كشف بيان أسعار الوجبات
٦٧	كشف بأسعار أصناف التوريد

الباب الأول

العطاءات
أحكام عامة

العطاءات

الشروط العامة :

مع عدم الإخلال بأحكام قانون المناقصات والمزايدات رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية وما شملهما من تعديلات، يجب على مُقدمي العطاءات الالتزام بالأحكام الآتية بكل دقة حتى لا يترتب على مخالفتها رفض عطاءاتهم، وهي :

- ١- المستندات التي تتضمنها هذه المناقصة / الممارسة.
- ٢- كراسة الشروط ومواصفات.
- ٣- المواصفات الفنية .
- ٤- جدول الاسعار .
- ٥- بمجرد شراء كراسة الشروط والتقديم في المناقصة يعتبر ذلك موافقة ضمنية على ذلك.
- ٦- إذا أُخِلَّ مُقدم العطاء بأحد شروط العقد يحق للجهة تنفيذه على حسابة دون اللجوء للقضاء أو اتخاذ أية إجراءات .
- ٧- لا يجوز لمقدم العطاء أن يشترط قبول عطائه كله كوحده واحدة، إلا إذا نصت شروط المستشفيات على ذلك صراحة، بل يحق للمستشفيات إذا تساوت الأثمان بين عطاءين أو أكثر، تجزئة المقادير المعلن عنها بين مقدميها إذا كان في صالح العمل.....الخ.
- ٨- لا 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 / الممارسة أو شروط التعاقد وبشرط ألا يخل ذلك بحقوق المستشفيات لدى المتعاقد أو الغير.
- ٩- إذا استغنت المستشفيات عن أي صنف نهائياً لا يكون لمقدم العطاء الحق في المطالبة بأي شيء .
- ١٠- للمستشفيات الحق في رفض استلام أي صنف غير صالح للتخزين أو التوريد، كما يحق لها إيقاف أي كمية من أمر التوريد أو إلغاؤها.

١١- يقوم مقدم العطاء باستبدال أي كميات غير مطابقة، وفي حالة عدم قيام الشركة باستبدال الصنف توقع عليها الغرامات المناسبة.

١٢- تُخصم أي زيادة في الأسعار إذا ثبت توريد الصنف بنفس العام المالي بذات الجهة أو جهة أخرى بسعر أقل دون الرجوع إلى مقدم العطاء ولا يحق له المعارضة .

١٣- يتم إعفاء المنشآت الصغيرة والمتناهية الصغر من نصف التأمين الابتدائي ومن نصف التأمين النهائي إذا كان المنتج الصناعي محل التعاقد مُستوفياً لنسبة المكون الصناعي المصري، وترد القيمة المشار إليها عند تقديم تلك الشهادة .

١٤- يُحظر على العاملين بالجهات التي تسري عليها أحكام هذا القانون، التقديم بالذات أو الواسطة بعطاءات أو عروض لتلك الجهات، كما لا يجوز شراء أشياء منهم أو تكليفهم بالقيام بأعمال .

١٥- لا يحق للشركة المتعاقد معها التنازل عن العقد أو أي جزء منه أو أي التزام ينشأ عنه، مع الأخذ في الاعتبار احكام قانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية بتنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة، في هذا الشأن .

١٦- نظراً لقرار وزارة المالية رقم ١٨٨ لسنة ٢٠٢٠ بتطبيق منظومة الفاتورة الالكترونية، يلتزم صاحب العطاء بالتسجيل في مصلحة الضرائب المصرية وذلك لإصدار الفواتير الالكترونية التي تتضمن التوقيع الإلكتروني والكود الموحد الخاص بالسلعة أو الخدمة محل الفاتورة المعتمدة من مصلحة الضرائب المصرية .

١٧- مدة تنفيذ العقد سنة واحدة تبدأ من تاريخ استلام امر الاسناد ويجوز تجديده لمدة اخرى مماثله بنفس الشروط والاسعار إذا رغب المستشفى في ذلك على ان تلتزم الشركة بالاستمرار في تنفيذ الاعمال لمدة شهرين بعد انتهاء مدة العقد او لحين قيام المستشفى بطرح مناقصة جديده والتعاقد عليها ايها أقرب.

لغة تقديم العطاء:

على مقدم العطاء كتابة اسم البند باللغة العربية، أو باللغة الإنجليزية مع الترجمة العربية، ولن يُلتفت إلى البنود الغير مترجمة .

موعد تقديم العطاء :

- ١ - آخر موعد لتقديم العطاء هو الساعة الثانية عشر من ظهر يوم الموافق / /
- ٢ - لا يلتفت بتاتاً إلى العطاء الذي يصل بعد هذا الموعد.
- ٣ - يظل العطاء ساري المفعول لمدة ثلاثة شهور تبدأ من تاريخ اليوم التالي لفتح المظاريف الفنية.
- ٤ - إذا لم تتمكن المستشفى من البت في العطاءات لأي سبب من الأسباب، جاز لها ان تطلب الى مُقدمي العطاءات في الوقت المناسب قبول مد سريان مفعول عطاءاتهم للمدة الضرورية.
- ٥ - يحق للمستشفيات إخطار مقدم العطاء برسو عطاؤه أو جزء منه في آخر يوم لمدة سريان العطاء .

محتويات المظروف الفني :

- ١ - العرض الفني (أصل وصورتين والكتالوج الخاص بالأصناف التي تقدمت بها الشركة) ويكتب عليه بخط واضح اسم المستشفى واسم الممارسة / المناقصة وتاريخها وعنوان المظروف (فني) واسم مقدم العطاء ويجب احكام غلق المظروف وختمه بخاتم الشركة مقدمة العطاء.
- ٢ - لا يُقبل من صاحب الشأن الادعاء بحدوث أي خطأ في عطاءه .
- ٣ - يراعى ألا يحتوي على أية أسعار وسيتم استبعاد أي عطاء تضمن في مظروفه الفني اية أسعار .
- ٤ - التأمين المؤقت: يجب أن يكون العطاء الفني مصحوباً بتأمين ابتدائي قدره (فقط مدفوعاً نقداً بخزينة المستشفى أو عن طريق خطاب ضمان بنكي غير مشروط وساري المفعول لمدة أربعة أشهر على الأقل من تاريخ فتح المظاريف الفنية .
- ٥ - إذا سحب مقدم العطاء عطائه قبل الميعاد المحدد لفتح المظاريف المالية يصبح التأمين المؤقت المسدد منه حقاً للمستشفيات دون الحاجة إلى إنذار أو الالتجاء إلى القضاء أو اتخاذ أية إجراءات أو إقامة الدليل على حصول ضرر له، وعند انقضاء 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 مقدمي العطاءات قبول مد سريان عطاءاتهم لحين الانتهاء من البت والترسية .

٦- يجب أن يحتوي المظروف الفني على المستندات الآتية :

١. بيانات الشركة الإدارية.

٢. تفويض لحضور جلسة فتح المظاريف .

٣. بيان الشكل القانوني لمقدم العطاء (عقد التأسيس).

٤. ما يفيد بالتسجيل على بوابة التعاقدات العامة وعلى بوابة المشتريات الحكومية .

٥. البطاقة الضريبية، وآخر إقرار ضريبي، وشهادة التسجيل بالقيمة المضافة موضحاً بها

المأمورية التابع لها.

٦. شهادة القيد في السجل التجاري.

٧. صورة السجل الصناعي وصورة استمارة ١٤ س وكلاء تجاريون سارية المفعول بالنسبة

للأصناف المستوردة.

٨. سابقة أعمال عن توريد نفس الأصناف المطلوبة بالجهات والمستشفيات الحكومية والجامعية

معتمده من تلك الجهات.

٩. يجب على مقدم العطاء تقديم خطاب من البنك يفيد برقم الحساب البنكي للشركة وفرع البنك

التي تتعامل به.

١٠. بيان تسليم عينات الأصناف المتقدم بها لإدارة التغذية.

١١. عقد توزيع في حالة الموزع للمستورد من الشركة الوكيله معتمد من الجهات المختصة.

١٢. يلتزم مقدم العطاء بتقديم الشهادة الدالة على استيفاء نسبة المكون الصناعي المصري

الصادرة من اتحاد الصناعات المصرية والمعتمدة من الهيئة العامة للتنمية الصناعية عند تقديم

عطائه .

المظروف المالي:

- ١- يُكتب عليه بخط واضح اسم المستشفيات واسم الممارسة / المناقصة وتاريخها وعنوان المظروف (مالي) واسم مقدم العطاء ويجب احكام غلق المظروف وختمه بخاتم الشركة مقدمة العطاء.
- ٢- أوراق العطاء المالي مرقمه من نسختين (أصل وصورة) وموضحا بها الأسعار المتقدمة بها الشركة لكل صنف من الأصناف.
- ٣- على مقدم العطاء مراعاة ما يلي في إعداده لقائمة الأسعار التي يتم وضعها في المظروف المالي موضحا بالأسعار المتقدمة بها الشركة لكل صنف من الأصناف :

 - ١- قائمة الاسعار موضحاً بها السعر الأساسي للصنف بالجنيه المصري وشامل كافة الضرائب والرسوم والدمغات.
 - ٢- تُكتب أسعار العطاء بالحبر الجاف أو الطباعة رقماً وحروفا 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 .
 - ٣- لا يجوز الكشط أو المحو في جدول الفئات وكل تصحيح في الأسعار أو غيرها يجب إعادة كتابتها رقماً وحرفاً والتوقيع عليها من مقدم العطاء.
 - ٤- لا يلتفت إلى أي عطاء مبنى على خفض نسبة مئوية من أقل عطاء يقدم في المناقصة.
 - ٥- لا يلتفت إلى أي ادعاء من صاحب العطاء بحدوث خطأ في عطائه إذا قدم بعد فتح المظاريف الفنية.
 - ٦- لا يجوز نزع أي ورقة من هذه الكراسة ويتعين عليه تقديمها سليمة كما لا يجوز إضافة أو حشر أو إخفاء أي ملاحظات أو شروط أو تعديل في المواصفات الفنية وغيرها.
 - ٧- لا يُقبل التعديل في أسعار العطاءات المقدمة بعد الموعد المحدد لجلسة فتح المظاريف الفنية ويسرى ذلك على صاحب العطاء الفائز.

٨- للمستشفيات الحق في مراجعة الأسعار المقدمة سواءً 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 ويُؤخذ بالسعر المبين بالتفقيط في حالة وجود اختلاف بينه وبين السعر المبين بالأرقام.

شروط التوريد:

١. التوريد على دفعات وحسب حاجة المستشفيات وطبقاً للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ 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 للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م .
٣. للمستشفيات الحق في تخفيض أو إلغاء المناقصة حسب الاعتمادات المالية المتوفرة دون أن يكون لصاحب العطاء الحق في المطالبة بأي تعويض عن ذلك طبقاً للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م .
٤. بمجرد شراء كراسة الشروط والتقديم في المناقصة يُعتبر ذلك موافقة ضمنية على ذلك .
٥. يتم التوريد والتسليم بمخازن المستشفيات للدفعات الصادرة الموضحة بأمر التوريد الجزئي خلال عشرة ايام من تاريخ أمر التوريد الجزئي الصادر من إدارة التغذية ويحتفظ بالتأمين النهائي حتى نهاية العقد والدفع بعد الفحص والاستلام .

التأمين النهائي:

١. على صاحب العطاء المقبول أن يسدد خلال فتره لا تتجاوز عشرة ايام من تاريخ اليوم التالي لإخطاره بكتاب موصى عليه بعلم الوصول بقبول عطاءه، التأمين النهائي ما يساوي ٥٪ من قيمة الأصناف الراسية .
٢. إذا لم يقم صاحب العطاء المقبول بأداء التأمين النهائي الواجب سداذه في المدة المحددة يكون للمستشفيات بموجب إخطار بكتاب موصى عليه بعلم الوصول، ودون الحاجة لاتخاذ أي إجراء آخر، إلغاء العقد وتنفيذه بواسطة أحد مقدمي العطاءات التالية لعطائه بحسب ترتيب أولوياتها ويصبح التأمين المؤقت من حق المستشفيات طبقاً للمادة ٤١ من القانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م .

٣. كما يكون للمستشفيات أن تخصص قيمة كل خسارة تلحق بها من أية مبالغ مستحقة وتستحق لديها لصاحب العطاء المذكور، وفي حالة عدم كفايتها تلجأ إلى خصمها من مستحقاته لدى أي جهة إدارية أخرى أيا كان سبب الاستحقاق، وذلك كله مع عدم الإخلال بحقوقها في الرجوع عليه قضائياً بما لم تتمكن من استيفائه من حقوق بالطريق الإداري، ويجوز بموافقة السلطة المختصة إعطاء مهلة أخرى .

العقود :

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

الشطب من سجلات الموردين:

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

الغاء المناقصة/ الممارسة وتعديل الشروط والمواصفات :

يحق للمستشفى الغاء المناقصة قبل البت فيها إذا استغنت عنها نهائياً أو إذا اقتضت المصلحة العامة ذلك، ويحق للمستشفيات اصدار اضافات أو حذف أو تعديل مضمون أي بند أو مستند من مستندات المناقصة بموجب كتاب يرسل (بالبريد - البريد الإلكتروني - الفاكس) بحسب الأحوال، بالإضافة إلى نشرها على بوابة التعاقدات العامة الى جميع الشركات المتنافسة والتي قامت بشراء كراسة الشروط والمواصفات وذلك قبل فتح المظاريف الفنية بوقت كاف، على أن تعتبر هذه الإضافات أو التعديلات

التي تم اخطار الشركات بها جزءاً لا يتجزأ من هذه الشروط وملزمة في أي مرحلة من مراحلها .

الشكاوى:

في حالة اخلال جهة الطرح بأحكام قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م، أو جهة التعاقد بالتزاماتها أو بمهامها القانونية يحق للشركة التقدم بشكواها إلى مكتب شكاوى التعاقدات العمومية والتابعة مباشرة لوزير المالية للنظر والفصل في الشكاوى .

القوانين واللوائح المنظمة للمناقصة/الممارسة:

يعتبر أحكام القانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ م الخاص بتنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة واللائحة التنفيذية للقانون مكمله لكل ما لم يرد بشأنه نص خاص في هذه الشروط وما شملهم من تعديلات فيما لا يتعارض مع أحكامه والقانون رقم ٥ لسنة ٢٠١٥ بشأن تفضيل المنتجات الصناعية المصرية في العقود الحكومية ولائحته التنفيذية وتعديلاته على كراسة الشروط ومواصفات والعقد المُبرم .

مشروع نمط العقد النموذجي لتقديم خدمة

أنه في يوم الموافق تم إبرام هذا العقد بين كل من:
أولاً:⁽¹⁾ ومقرها⁽²⁾ بصفتها المتعاقد، وهي الجهة المعنية/ المستفيدة من عملية
.....⁽³⁾، ويمثلها قانوناً في التوقيع على هذا العقد بصفته⁽⁴⁾

(إذا كان هناك مفوض لتوقيع العقد، تستكمل البيانات التالية)

ويفوض عنه في التوقيع على هذا العقد (السيد / السيدة) بصفته/بصفتها الوظيفية
..... بموجب التفويض الصادر بالقرار رقم الصادر في
(طرف أول)

(إذا كان الطرف الثاني شخص اعتباري، تستكمل البيانات التالية)

ثانياً: الكائن مقرها وشكلها القانوني والمُصنفة ومسجلة بسجل برقم
..... ورقمها التأميني بطاقة ضريبية رقم تليفون رقم فاكس رقم بريد
الإلكتروني.....، ويمثلها (السيد / السيدة) بطاقة رقم قومي بصفته/بصفتها
بموجب

(إذا كان الطرف الثاني شخص طبيعي، تستكمل البيانات التالية)

ثانياً: (السيد / السيدة) وشهرته/شهرتها بطاقة رقم قومي / مقيم/مقيمة بـ
..... تليفون فاكس بريد إلكتروني بطاقة ضريبية والمسجل
بنقابة بعضوية رقم

(طرف ثان)

تمهيد

■ حيث أن الطرف الأول أبدى رغبته في التعاقد على تقديم خدمة⁽⁵⁾، وذلك بغرض
.....، وعلى ضوء الدراسة التحليلية والجدوى الاقتصادية ووفقاً لما تم تخصيصه من
اعتمادات مالية، وحيث أبدى الطرف الثاني استعداده للقيام بذلك وإتمامه وفقاً للشروط
والمواصفات وأية متطلبات أخرى وكما هو منصوص عليه بكتابة الشروط والمواصفات و(
العرض / المقدم منه، والذي قبله الطرف الأول.

* - أدخل اسم الجهة الإدارية المتعاقدة.

* - أدخل عنوان الجهة الإدارية المتعاقدة تفصيلاً والذي سيتم توجيه المراسلات والمكتاتبات عليه.

* - أدخل اسم العملية كما ورد بالإعلان/الدعوة/طلب عرض السعر، وبكتابة الشروط والمواصفات.

* - أدخل صفة السلطة المختصة.

* - أدخل وصف للخدمات محل التعاقد.

وفي ضوء اعتماد () السلطة المختصة ... (١) /... (٢) المفوض عنه ... (٣) بالقرار رقم الصادر في) لإجراءات طرح العملية رقم بتاريخ وفقاً لأحكام قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار وزير المالية رقم ٦٩٢ لسنة ٢٠١٩ وتعديلاتهما، و(الإعلان/ الدعوة/ طلب عرض السعر) وكراسة الشروط والمواصفات المنشورة على بوابة التعاقدات العامة بتاريخ بشأن (٨) المناقصة (العامة/ المحدودة/ المحلية/ ذات المرحلتين) (الممارسة (العامة/ المحدودة)) الاتفاق المباشر (١) رقم (.... لسنة) للتعاقد على (١٠)

ووفقاً لما تضمنته كراسة الشروط والمواصفات الخاصة بموضوع هذا العقد، وما أوصت به () لجنة البت في المناقصة/الممارسة/ لجنة الاتفاق المباشر) بجلستها المعقودة يوم الموافق من قبول () العطاء/ العرض) المقدم من الطرف الثاني بمبلغ (.....) (فقط مقداره)، والذي تمت الترسية عليه، باعتباره () الأفضل شروطاً والأقل سعراً/ الذي تم تربيحه بنظام النقاط) ومطابقتها للشروط والمواصفات الفنية واعتماد السلطة المختصة لتوصية اللجنة بتاريخ

وبعد أن أقر الطرفان بأهليتهما وصفتهما للتعاقد اتفقا على الآتي:

البند الاول

يعتبر التمهيدي السابق وكراسة الشروط والمواصفات التي تم التعاقد بناءً عليها و(العطاء/ العرض) المقدم من الطرف الثاني والمقبول من الطرف الأول، وكافة المكاتبات والمستندات المتبادلة بين الطرفين ومحاضر () لجنة البت في المناقصة/الممارسة/ لجنة الاتفاق المباشر) رقم (... لسنة ..)، وأمر الاسناد المؤرخ / / جزءاً لا يتجزأ من هذا العقد ومتمماً ومكماً لأحكامه.

البند الثاني (١١)

تعتبر الملاحق التالية والمرفقة بهذا العقد جزءاً لا يتجزأ منه: (١١)

ملحق (١): وصف موضوع العقد.

ملحق (٢): الاشتراطات الخاصة.

ملحق (٣): التزامات طرفي التعاقد.

١- أدخل اسم السلطة المختصة وصفتها الوظيفية.
٢- أدخل اسم المفوض عن السلطة المختصة وصفته الوظيفية.
٣- اختيار طريق التعاقد الذي تم اتباعه لطرح العملية.
٤- لا يجوز للسلطة المختصة التفويض في التعاقد بطريق الاتفاق المباشر وذلك طبقاً لحكم المادة (٦٣) من قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨.
٥- أدخل اسم العملية كما ورد بالإعلان/الدعوة/طلب عرض السعر، وكراسة الشروط والمواصفات.
٦- إذا لم يستخدم أي من هذه الملاحق تضاف عبارة (غير مستخدم) قرين كل ملحق وعلى الصفحة المرفقة التي تحمل عنوان الملحق.
٧- يجب أن تكون كافة الملاحق وفقاً لما تضمنته كراسة الشروط والمواصفات، ويتعين استيفاءها من قبل الجهة الإدارية المتعاقدة، وإرفاقها بالعقد.

البند الثالث

أقر الطرف الثاني بأن الغرض من هذا العقد هو تقديم خدمة^(١٣)..... بما يشمل ذلك من توفير العناصر اللازمة، ووفقاً للمواصفات الفنية والمتطلبات والاشتراطات الواردة بكراسة الشروط ويلتزم بالتعاون والتنسيق مع الطرف الأول لتحقيق هذا الغرض.

ويتعين على الطرف الثاني مراعاة كافة القوانين واللوائح والتعليمات والقواعد المعمول بها ذات الصلة بالخدمة محل التعاقد سواء كانت سابقة أو لاحقة على إبرام العقد.

البند الرابع

يلتزم الطرف الثاني بتنفيذ محل هذا العقد وفقاً للممارسات الجيدة وأفضل المعايير المتعارف عليها وطبقاً للمواصفات الفنية والمتطلبات والاشتراطات الواردة بكراسة الشروط وأن يقدم للطرف الأول الخدمة محل هذا العقد لمدة^(١٤)..... نظير مقابل^(١٥)..... مقداره^(١٦)..... (فقط ومقداره)، وبقيمة إجمالية مقدارها (.....) (فقط ومقداره) شاملة كافة الضرائب والرسوم والتكاليف والنفقات ذات الصلة.

البند الخامس

وفقاً لكراسة الشروط والمواصفات التي تم التعاقد بناءً عليها، تكون مدة تقديم الخدمة محل هذا العقد (.....) تبدأ من تاريخ. وتنتهي في
(إذا كانت شروط الطرح قد أجازت مد مده العقد يكون البند على النحو التالي وتستكمل البيانات المطلوبة فيه)

يجوز مد مدة هذا العقد بما لا يتجاوز الحد الأقصى المحدد لها وفقاً للاشتراطات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وذلك بموجب طلب كتابي يُرسل من الطرف الأول للطرف الثاني بخطاب يرسل بخدمة البريد السريع عن طريق الهيئة القومية للبريد وذلك قبل انتهاء مدة العقد ب..... على الأقل.

ويشترط للمد أن تسمح شروط الطرح بذلك، وأن يكون الطرف الثاني قد أوفى بجميع التزاماته المترتبة على العقد وأي تعديل كتابي طرأ على بنوده.

وعلى الطرف الثاني الرد على الطرف الأول خلال مدة لا تتجاوز من تاريخ استلامه طلب المد، ويعتبر عدم رده خلال تلك المدة قبولاً منه بمد مدة العقد دون الحاجة إلى إخطار أو إنذار.

^{١٣} - أدخل وصف للخدمات محل التعاقد.

^{١٤} - أدخل مدة التعاقد الأصلية.

^{١٥} - أدخل المدة المحددة لسداد قيمة التعاقد (شهري/سنوي/ربع سنوي، أو غير ذلك).

^{١٦} - أدخل القيمة الإجمالية للعقد.

البند السادس

سدد الطرف الثاني مبلغاً إجمالياً مقداره (.....) (فقط ومقداره) بما يعادل نسبة (٥%) من إجمالي هذا العقد كتأمين نهائي، وذلك من خلال (□) نظم السداد الإلكترونية المعتمدة من وزارة المالية / □ بخطاب الضمان بحساب الطرف الأول رقم بينك / □ خصماً من مستحقاته الصالحة للصرف من عملية أخرى لدى الطرف الأول في الوقت المحدد للسداد/ □ خصماً من مستحقاته الصالحة للصرف لدى^(١٧) بموجب خطابها رقم المؤرخ المقدم في الوقت المحدد للسداد/ □ حجز من مستحقاته في حالة الاتفاق المباشر) ويظل هذا التأمين سارياً طوال مدة تنفيذ العقد.

البند السابع (١٨)

قام الطرف الأول بصرف دفعة مقدمة للطرف الثاني من خلال نظم السداد الإلكترونية المعتمدة من وزارة المالية بمبلغ إجمالي مقداره (.....) (فقط ومقداره) بما يعادل نسبة (.....%) من قيمة التعاقد مقابل خطاب ضمان بنكي معتمد صادر من بنك وغير مقترن بأي قيد أو شرط بالقيمة والعملة ذاتهما.

البند الثامن

يلتزم الطرف الثاني بتقديم الخدمة محل هذا العقد ب...^(٢٠).... وعنوانه على أن يتم ذلك خلال مدة^(٢١).... تبدأ من (□) اليوم التالي لإخطاره بأمر الاسناد/ □ ...^(٢٢)....، ويتعهد بالاستمرار في تنفيذها حتى تمام الانتهاء منها، كما يتعين عليه توفير جميع العناصر اللازمة للتنفيذ في التوقيتات المناسبة، وإذا تأخر في بدء تنفيذ التزاماته عن الموعد سالف البيان يكون للطرف الأول الحق في توقيع الجزاءات الواردة بالبند السابع والعشرون من هذا العقد.

(إذا كان تقديم الخدمة محل التعاقد على مراحل، يكون البند على النحو التالي وتستكمل البيانات المطلوبة فيه)

يلتزم الطرف الثاني بتقديم الخدمة محل هذا العقد ب...^(٢٣).... وعنوانه على أن يتم ذلك خلال مدة^(٢٤).... تبدأ من (□) اليوم التالي لإخطاره بأمر الاسناد/ □ ...^(٢٥)....، ويتعهد بالاستمرار في تنفيذها حتى تمام الانتهاء منها، كما يتعين عليه توفير جميع العناصر اللازمة للتنفيذ في التوقيتات المناسبة، وطبقاً للبرنامج الزمني التالي، وإذا تأخر في بدء تنفيذ التزاماته عن المواعيد المحددة بهذا البرنامج يكون للطرف الأول الحق في توقيع الجزاءات الواردة بالبند السابع والعشرون من هذا العقد.

^{١٧} - أدخل اسم الجهة الإدارية أو الجهات الإدارية الأخرى.

^{١٨} - استخدم هذا البند في حالة ما إذا كانت قد تضمنت كراسة الشروط والمواصفات صرف دفعة مقدمة.

^{١٩} - أدخل النسبة وفقاً لما ورد بالعمادة (٩٢) من اللائحة التنفيذية، ومراعاة النسبة المخصصة للمشروعات المتوسطة والصغيرة والمتناهية الصغر.

^{٢٠} - أدخل مكان تنفيذ العقد.

^{٢١} - أدخل مدة توفير محل العقد طبقاً لكراسة الشروط والمواصفات.

^{٢٢} - أدخل تاريخ بداية توفير محل العقد طبقاً لكراسة الشروط والمواصفات.

^{٢٣} - أدخل مكان تنفيذ العقد.

^{٢٤} - أدخل مدة توفير محل العقد طبقاً لكراسة الشروط والمواصفات.

^{٢٥} - أدخل تاريخ بداية توفير محل العقد طبقاً لكراسة الشروط والمواصفات.

م	بيان	التاريخ	المكان
...../...../.....
...../...../.....

البند التاسع

يجب على الطرف الثاني أن يؤدي التزاماته التعاقدية بكل دقة ومهنية وباتباع الممارسات الجيدة وأفضل المعايير المتعارف عليها وخطة العمل المقررة في هذا الشأن، وأن يتبع أحكام القوانين المعمول بها والقواعد والأصول الفنية، وأن يتقيد بالتوجيهات والتعليمات التي يصدرها إليه الطرف الأول أو من يمثله أو من ينوب عنه، ويحافظ على ما يوفره له الطرف الأول لاستخدامه في تنفيذ التزاماته التعاقدية، وأن يلتزم بالنزاهة والشفافية اثناء تنفيذ العقد، كما يلتزم بتجنب تعارض المصالح في المهام التي سوف يقوم بها ومهامه الأخرى، أو سابق تعاملاته مع الطرف الأول أو غيره وطبقاً للاشتراطات والمتطلبات الواردة بكراسة الشروط، ويلتزم بالتعاون والتنسيق مع الطرف الأول لتحقيق الغرض من هذا العقد؛ وأن يُراعى الممارسات الإدارية الجيدة وأن يقوم في كل ما له علاقة بهذا العقد بتقديم النصائح الأمنية وأن يدعم في كل وقت ويحمي مصالح الطرف الأول في التعاملات مع غيره.

البند العاشر

يحظر على الطرف الثاني والعاملين لديه إجراء أي ارتباط مع الغير أو الانخراط سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة في أي من الأعمال أو الأنشطة التي تتعارض مع تنفيذه لالتزاماته التعاقدية أو الأعمال الموكلة إليه بمقتضى هذا العقد، أو استغلال ما وفره له الطرف الأول لاستخدامه في تنفيذ محل هذا العقد بأي نوع من أنواع الاستغلال أو الاستخدام، وفي حالة مخالفه الطرف الثاني لأي من ذلك فيحق للطرف الأول فسخ العقد.

البند الحادي عشر

على الطرف الثاني أن يُقدم للطرف الأول الخدمة محل هذا العقد وفقاً للشروط والمواصفات المتفق عليها، وأن تكون مُعبّرة ومحققة لمتطلبات الطرف الأول بما في ذلك كافة المخرجات والمعالجات والمقترحات والتوصيات أو غير ذلك مما يقدمه الطرف الثاني للطرف الأول، ويلتزم الطرف الأول بمراجعة واعتماد الاعمال في المواعيد المحددة حال مطابقتها للشروط والمواصفات المتفق عليها ووفقاً للتالي: (١٦)

١٦- ادخل بالجدول المخرجات المطلوبة من الطرف الثاني وفقاً لطبيعة العملية وما تضمنته كراسة الشروط والمواصفات.

م	بيان المخرج المطلوب من الطرف الثاني
.....
.....

البند الثاني عشر

يضمن الطرف الثاني الأعمال محل العقد لمدة من تاريخ قبول الأعمال واستلامها، وذلك دون الإخلال بمدة الضمان المنصوص عليها في القانون المدني أو أي قانون آخر، ويعتبر الطرف الثاني مسئولاً عن بقاء جميع الأعمال سليمة أثناء مدة الضمان طبقاً لشروط التعاقد، فإذا ظهر بها أي خلل أو عيب يقوم بإصلاحها أو استبدالها على نفقته، وإذا قصر في إجراء ذلك فللطرف الأول أن يجريه على نفقة الطرف الثاني وتحت مسؤوليته.

البند الثالث عشر

أقر الطرف الثاني بحق الطرف الأول في أن يقوم بنفسه أو بواسطة أي شخص أو جهة يحددها الطرف الأول في المراجعة أو التفتيش أو التحقق من مستوى تنفيذ الطرف الثاني لالتزاماته التعاقدية في أي وقت دون حاجه إلى إخطار أو إذن مسبق.^(٢٧)

وفي حالة اكتشاف مخالفة الطرف الثاني لالتزاماته يحق للطرف الأول توقيع أي من الجزاءات المنصوص عليها في البند السابع والعشرون من هذا العقد.

البند الرابع عشر

يلتزم الطرف الأول بأن يسدد إلكترونياً للطرف الثاني كل (شهر / □ ثلاثة أشهر / □ سنة /^(٢٨) قيمة ما يستحقه عن الخدمات المؤداة فعلياً خلال مدة لا تتجاوز (٣٠) يوماً تحسب من تاريخ الفحص والقبول والاعتماد، وذلك على حسابه رقم..... بالبنك.....

وفي حالة عدم وفاء الطرف الأول بالمبالغ المستحقة في المواعيد المحددة يلتزم بأن يؤدي للطرف الثاني ما يعادل تكلفة التمويل لقيمة المطالبة عن فترة التأخير وفقاً لسعر الائتمان والخصم المعلن من البنك المركزي وقت المحاسبة شريطة تقديم الطرف الثاني مستندات رسمية بالمبلغ المطالب به.

٢٧- يتعين على السلطة المختصة بالجهة الإدارية إصدار قرار بتكليف من تراه مناسباً من ذوي الخبرة بالجهة الإدارية لإدارة العقد وذلك التزاماً بحكم المادة (٨٧) من اللائحة التنفيذية.

٢٨- أدخل المدة (شهر/اربع سنوية/ سنوية، أو غير ذلك).

البند الخامس عشر

إذا طرأ من المستجدات بعد إبرام العقد ما يوجب تعديل حجم التعاقد يكون للطرف الأول أن يعدل كميات أو حجم العقد بالزيادة أو النقص وبما لا يجاوز (١٥٪) من كمية كل بند بذات الشروط والاسعار دون أن يكون للطرف الثاني الحق في المطالبة بأي تعويض عن ذلك ، ويجب في جميع حالات تعديل العقد الحصول على موافقة السلطة المختصة ، ووجود الاعتماد المالي اللازم، وأن يصدر التعديل خلال مدة تنفيذ العقد والتي لا يدخل فيها مدة الضمان ، وألا يؤثر ذلك على أولوية المتعاقد في ترتيب عطاؤه ، وأن تعدل مدة هذا العقد إذا تتطلب الأمر ذلك بالقدر الذي يتناسب وحجم الزيادة أو النقص وذلك إعمالاً لحكم المادة (٤٦) من القانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ المشار إليه.

البند السادس عشر

جميع ما ينتج عن هذا العقد والذي قدمه الطرف الثاني لأجل تنفيذ التزاماته التعاقدية يعد ملكاً خالصاً للطرف الأول بما في ذلك كافة الحقوق بأنواعها المختلفة، ولا يحق للطرف الثاني استخدامه إلا فيما له علاقة بتنفيذ التزاماته التعاقدية، ويتحمل الطرف الثاني جميع الآثار المترتبة على الادعاءات الصادرة عن الآخرين بسبب تعديه على أي حق أو امتياز أو تصميم أو علامة تجارية أو غير ذلك من ادعاءات.

البند السابع عشر

يجوز للطرف الثاني أن يعهد ببعض بنود العملية محل التعاقد إلى غيره من الباطن ممن تتضمن عطاؤه بياناتهم وخبراتهم وما يسند إليهم من بنود، وتم قبولهم من الطرف الأول ، ويجوز للطرف الثاني أن يقوم بتغيير من أسند إليهم بعض بنود من الباطن إذا وجد مبررات لذلك شريطة أن يكون بذات الكفاءة الفنية والخبرة وأن يوافق عليه الطرف الأول ، ويظل الطرف الثاني دون غيره مسنولاً أمام الطرف الأول عن تنفيذ العقد ، كما يلتزم باطلاع من أسند إليهم بعض بنود العملية من الباطن على ما يخصهم من شروط العقد وذلك التزاماً بحكم المادة ٢٥ من القانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ والمادتين ٥٦، ٥٧ من لائحته التنفيذية.

البند الثامن عشر

(٢١) كلف الطرف الأول (السيد / السيدة) بصفته/بصفتها الوظيفية بموجب القرار رقم الصادر في مسنولاً/مسنولة عن إدارة هذا العقد.

البند التاسع عشر

يُسأل الطرف الثاني عن أية مخالقات تقع لأحكام القوانين واللوائح أو عن سلامة محل هذا العقد ولا يجوز له أو الغير الرجوع على الطرف الأول بالتعويض عن أية أضرار تترتب نتيجة عدم سلامته أو غير ذلك.

ويلتزم الطرف الثاني على نفقته بإجراء ما يلزم لضمان تنفيذ التزاماته التعاقدية بشكل مستمر وبمعدلات الأداء المتفق عليها.

البند العشرون

أقر الطرف الثاني بأنه عاين موقع تنفيذ محل هذا العقد المعاينة التامة النافية للجهالة قانوناً، ومتفهم لظروف التنفيذ ذات الصلة وقبل المخاطر المتصلة بها وأنه قبل تنفيذ التزاماته التعاقدية بهذا الموقع وبحالته الراهنة دون أن يحق له الرجوع على الطرف الأول بالتعويض عن أية أضرار تترتب نتيجة عدم سلامته أو عن تعرض الغير له أو أي عيب خفي أو غير ذلك.

البند الحادي والعشرون

إذا تأخر الطرف الثاني في تنفيذ هذا العقد عن الميعاد المحدد به لأسباب خارجة عن إرادته يجوز للطرف الأول اعطائه مهلة بما لا يجاوز^(٢٠) من المدة الأصلية للتنفيذ دون توقيع مقابل تأخير، وفي حالة تأخره لأسباب راجعه إليه فيوقع عليه مقابل تأخير يحسب من بداية المهلة وفقاً للآتي:^(٢١) ولا يخل توقيع مقابل التأخير بحق الطرف الأول في الرجوع على الطرف الثاني بكامل التعويض المستحق عما أصابه من أضرار بسبب التأخير.

البند الثاني والعشرون

يلتزم الطرف الثاني بتنفيذ الأعمال محل التعاقد بنفسه وفي المواعيد المحددة وفقاً للمواصفات والشروط المتعاقد على أساسها ، ولا يجوز له التنازل عن ذلك للغير كلياً أو جزئياً ، ومع ذلك يجوز له أن يتنازل عن المبالغ المستحقة له قبل الطرف الأول لأحد البنوك أو الشركات المالية الغير مصرفية المرخص لها بمزاولة النشاط في جمهورية مصر العربية، ويكتفى في هذه الحالة بتصديق البنك أو الشركة دون الإخلال بمسئولية الطرف الثاني عن تنفيذ العقد وبما يكون للطرف الأول قبله من حقوق ، وفي حالة مخالفة ذلك يحق للطرف الأول فسخ العقد بإرادته المنفردة دون حاجه لاتخاذ أية إجراءات أو انذار أو تنبيه ، فضلاً عن حقه في اتخاذ كافة الإجراءات المنصوص عليها في قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ وذلك تنفيذاً لأحكام القانون رقم ١٨٨ لسنة ٢٠٢٠ بتعديل بعض أحكام قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة المشار إليه.

البند الثالث والعشرون

أقر الطرف الثاني عند توقيعه على هذا العقد بعدم صدور أحكام نهائية ضده في إحدى الجرائم المنصوص عليها في الباب الرابع من الكتاب الثاني من قانون العقوبات، أو في جرائم التهرب الضريبي، أو الجمركي.

^{٢٠} أدخل المهلة المناسبة.

^{٢١} أدخل مقابل التأخير في تنفيذ العقد وفقاً للحدود والنسب المنصوص عليها بالمادة (٩٨) من اللائحة التنفيذية لقانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨.

البند الرابع والعشرون

يلتزم الطرف الثاني والعاملين لديه بالمحافظة على سرية وخصوصية ما يحصلون عليه من بيانات أو مستندات أياً كانت طبيعتها تكون متعلقة بالعقد ويتعهد بعدم إفشائها للغير وذلك طوال مدة سريان العقد أو بعد انتهاءه أو انهائه أو فسخه، ويعد الإخلال بمبدأ السرية والخصوصية بمثابة إخلالاً جسيماً بشروط العقد ودون الإخلال بأية عقوبة مقررة في هذا الشأن.

البند الخامس والعشرون

يلتزم الطرف الثاني بتحمل كافة الضرائب والرسوم وغيرها التي تستحق على هذا العقد من تاريخ توقيعه وسدادها في مواعيدها المحددة قانوناً.

البند السادس والعشرون

اتفق الطرفان على بذل أقصى جهد للالتزام ببند التعاقد طوال مدة تنفيذه طبقاً لما اشتمل عليه وبطريقة تتفق مع ما يوجبه حسن النية، وفي حالة حدوث خلاف بينهما أثناء تنفيذه يتم عقد اجتماع مع مسئول إدارة العقد أو ممثل الجهة الإدارية بحسب الأحوال خلال مدة خمسة عشر يوماً من تاريخ ظهور الخلاف وذلك لمناقشته، واتخاذ الإجراءات الآتية:

- 1- فحص شروط التعاقد بكل دقة واتخاذ الحل المناسب للمشكلة.
- 2- قيام إدارة التعاقدات بإعداد تصور عن موضوع الخلاف وتقديم رأي فني ومالي وقانوني للسلطة المختصة، ويجوز لها الاستعانة باستشاري متخصص للمساعدة في دراسة الخلاف وتقديم الرأي.
- 3- تسوية الخلاف الذي نشأ بالطرق الودية بما لا يخل بحقوق والتزامات طرفي العقد، وإذا ترتب على التسوية الودية أي أعباء مالية فيتم عرضها على السلطة المختصة للموافقة عليها بعد تقديم كافة المستندات والبيانات والمبررات لتسوية الخلاف.

وفي جميع الحالات يلتزم طرفي التعاقد بالاستمرار في تنفيذ التزاماتهما الناشئة عن هذا العقد.

البند السابع والعشرون

في حالة إخلال الطرف الثاني بأي شرط جوهرى من شروط التعاقد، يحق للطرف الأول فسخ العقد أو تنفيذه على حساب الطرف الثاني وفي الحالتين يكون التأمين النهائي من حق الطرف الأول كما يكون له أن يخضع ما يستحقه وقيمة كل خسارة تلحق به من أي مبالغ مستحقة أو تستحق للطرف الثاني لديه، وفي حالة عدم كفايتها يحق للطرف الأول خصمها من مستحقاته لدى أي جهة إدارية أخرى أياً كان سبب الاستحقاق، دون حاجة إلى اتخاذ أي إجراءات قضائية، وذلك كله مع عدم الإخلال بحق الطرف الأول في الرجوع على الطرف الثاني قضائياً بما لم يتمكن من استيفائه من حقوق بالطريق الإداري، ولا يحق للطرف الثاني المطالبة باسترداد ما سبق سداده للطرف الأول.

كما يحق للطرف الأول توقيع الجزاءات المبينة بالجدول التالي على الطرف الثاني وذلك متى تحققت المخالفات قرين كل منها: (٣١)

م	المخالفة	الجزاء
.....
.....

البند الثامن والعشرون

يفسخ هذا العقد تلقائياً في الحالات الآتية:

- ١- إذا تبين أن الطرف الثاني استعمل بنفسه أو بواسطة غيره الغش أو التلاعب في تعامله مع الطرف الأول أو في حصوله على العقد.
- ٢- إذا تبين وجود تواطؤ أو ممارسات احتيالية أو فساد أو احتكار من قبل الطرف الثاني.
- ٣- إذا أفلس الطرف الثاني أو أعسر.

البند التاسع والعشرون

تسرى على هذا العقد أحكام قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨، ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار وزير المالية رقم ٦٩٢ لسنة ٢٠١٩، فيما لم يرد بشأنه نص خاص في هذا العقد، كما تسرى أحكام قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٧٦٩ لسنة ٢٠٢٠ بشأن رفع كفاءة الإنفاق الحكومي وتعظيم الإيرادات وأحكام قانون حماية حقوق الملكية الفكرية الصادر بالقانون رقم ٨٢ لسنة ٢٠٠٢، ولائحته التنفيذية الصادرة بقراري رئيس مجلس الوزراء رقمي ١٣٦٦ لسنة ٢٠٠٣ و ٤٩٧ لسنة ٢٠٠٥، وذلك حال سريان قانون حماية حقوق الملكية الفكرية على العقد .

البند الثلاثون

- أ- في حالة ما إذا كان الطرف الثاني شخصاً طبيعياً أو شخصاً اعتبارياً خاصاً يكون النص على النحو التالي:
(تختص محاكم مجلس الدولة دون غيرها بالفصل في كافة المنازعات التي قد تنشأ على تنفيذ أو تفسير أي بند من بنود هذا العقد).
- ب - في حالة ما إذا كان الطرف الثاني شخصاً اعتبارياً عاماً يكون النص على النحو التالي:

٣٢- أدخل بالجدول المخلفات والجزاءات المقابلة لها وفقاً لطبيعة العملية وما تضمنته كراسة الشروط والمواصفات.

(تختص الجمعية العمومية لقسمي الفتوى والتشريع بالفصل في كافة المنازعات التي قد تنشأ عن تنفيذ أو تفسير أي بند من بنود هذا العقد).

البند الحادي والثلاثون

يُعد الطرف الأول تقييم دوري لأداء الطرف الثاني وعلي مدار فترة تنفيذه لالتزاماته التعاقدية، ويتم توثيق هذا الأداء أولاً بأول وحتى انتهاء التعاقد، ويلتزم الطرف الأول بنشر هذا التقييم على بوابة التعاقدات العامة على أن يتضمن النشر بيانات الطرف الثاني ومستوي أدائه ومدى التزامه بشروط التعاقد، وغيرها من بيانات ذات صلة بالتنفيذ، ويحتفظ الطرف الأول بأصل التقييم بملف العملية.

البند الثاني والثلاثون

أقر الطرفان بأن العنوان المبين قرين كل منهما بصدر هذا العقد هو المحل المختار لهما، وأن جميع المكاتبات والمراسلات والإعلانات والإخطارات التي توجه أو ترسل أو تعلن أو تخطر عليه تكون صحيحة ومنتجة لكل آثارها القانونية، وفي حالة تغيير أحد الطرفين لعنوانه يتعين عليه إخطار الطرف الآخر بهذا العنوان الجديد خلال خمسة عشرة يوماً، بخطاب مسجل بعلم الوصول، وإلا اعتبرت مكاتباته ومراسلته وإعلاناته وإخطاراته على العنوان صحيحة ومنتجة لكافة آثارها القانونية.

البند الثالث والثلاثون

تحرر هذا العقد من أصل وأربعة نسخ، سلمت إحداها إلى الطرف الثاني، واحتفظ الطرف الأول بالأصل والنسخ الأخرى للعمل بمقتضاها عند اللزوم.

الطرف الأول	الطرف الثاني
الاسم:	الاسم:
.....
الصفة:	الصفة:
.....
التوقيع:	التوقيع:
.....
التاريخ:	التاريخ:
.....

الباب الثاني

الفحص والاستلام
لأصناف
المجموعات
الغذائية

الفحص والاستلام لمجموعات الأصناف الغذائية

أولاً: مواصفات عامة:

١- تخضع المناقصة لجميع الشروط والمواصفات الواردة بالكراسة بالإضافة إلى ماورد بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ بشأن تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة وتعديلاته ولائحته التنفيذية الصادرة بالقرار رقم ٦٩٢ لسنة ٢٠١٩ وتعديلاتها، والقانون رقم ٥ لسنة ٢٠١٥ ولائحته التنفيذية وتعديلاته بشأن تفضيل المنتج المحلي؛ فيما لم يرد بشأنه نص خاص في كراسة الشروط، كما تعتبر هذه القوانين جزءاً لا يتجزأ من العقد الذي يتم إبرامه بين مستشفيات جامعة الزقازيق وصاحب العطاء المقبول ومتمماً له.

٢- يلتزم مقدم العطاء بجودة الأصناف الموردة طبقاً لمعايير الجودة بالأسواق وطبقاً لكراسة الشروط والمواصفات وطبقاً لأحدث المواصفات القياسية المصرية. وأن تورد جميع العبوات بكافة أشكالها مغلقة بغلق جهة الإنتاج وموضح عليها تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ومصدر الإنتاج والمكونات وذلك باللغة العربية.

٣- على المورد أن يقدم قبل بدأ التوريد كشف بمصادر الأصناف الغذائية التي يعتزم التوريد منها وعناوينها بوضوح، وأن يقر بأنها مصادر معتمدة ومرخصة صحياً ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وعلى مسؤوليته الكاملة، وأن يخطر إدارة التغذية بالمستشفيات عن أي تغيير في هذه المصادر مستقبلاً.

٤- على المورد أن يتقدم بقوائم الأسعار لكل صنف من الأصناف من المجموعات الغذائية للوجبة الغذائية المرفقة بكراسة الشروط والمواصفات، مدونة بالحبر الجاف بالأرقام والحروف باللغة العربية لكل صنف وفقاً لما هو مدون بجداول الكميات، وأن يكون السعر قطعياً شاملاً أجور النقل والمشال والضرائب والرسوم، وأن تكون سارية طوال مدة التعاقد بغض النظر عن تقلبات السوق، وأن يكون السعر واقعي طبقاً لأسعار السوق المحلي وقت تقديم العطاء، وأن يوضع سعر واحد للصنف مع بيان إجمالي قيمة العطاء دون كشط أو محو، وكل تصحيح يجب إعادة كتابته بالأرقام والحروف والتوقيع عليه من مقدم العطاء.

٥- يحق لإدارة التغذية بالمستشفيات معاينة مصادر الإنتاج ومعامل مراقبة الجودة للأصناف الغذائية الموردة بمعرفة المورد.

٦- يتم توريد جميع الأصناف وكمياتها طبقاً للجداول الصادرة من إدارة التغذية. وتخضع كشوف الأعداد المرفقة للزيادة والنقص حسب الاحتياج الفعلي للمستشفيات.

٧- يحق لإدارة التغذية بالمستشفيات وضع الجداول الغذائية وإجراء أي تعديلات بها خلال مدة تنفيذ العقد دون الرجوع للمورد.

٨- يجب أن تصل الأصناف المجمدة (دواجن - لحوم) إلى الوحدات في وسيلة نقل مجهزة بوحدات التبريد اللازمة لنقل الأغذية المجمدة (عربة ثلاجة) وباقي الأصناف تصل في وسيلة مناسبة لنقل المواد الغذائية (عربة صندوق).

٩- يحق لإدارة التغذية بالمستشفيات إلزام المورد بتوفير الموازين المناسبة المدموغة السارية الصلاحية، لاستخدامها في استلام الأصناف الغذائية المختلفة.

١٠- تورد جميع الأصناف الغذائية خلال مدة الصلاحية المحددة في المواصفات الفنية لكل صنف من الأصناف الغذائية بكراسة الشروط حسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.

١١- تشكل لجان الفحص الفني والاستلام من أخصائيي التغذية، على الوجه الذي تقرره إدارة التغذية، بقرار كتابي يوقع عليه رئيس اللجنة والأعضاء بالعلم وتودع صورته بإدارة التغذية، وعند حدوث تغيير في تكوينها يجب أن يصدر ذلك بقرار آخر. وتشكل لجان الفحص الفني والاستلام الخاصة باللحوم والدواجن من الأطباء البيطريين. وتقوم لجان الفحص الفني والاستلام بقبول أصناف الأغذية المختلفة بعد التأكد من مطابقتها للمواصفات والشروط. وبالنسبة للأصناف المخزنية وأصناف اللحوم والدواجن يتم تخزينها بالطريقة المناسبة طبقاً للاشتراطات الصحية، ولا يحق للمورد ادخال الأصناف المخزنة أو إعادة السحب منها إلا بحضور أحد ممثلي إدارة التغذية بالمستشفيات.

١٢- يتم فحص الأغذية حال وصولها إلى مقر لجنة الفحص الفني والاستلام للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات بمعرفة لجنة الفحص الفني والاستلام. وإذا ثبت بعد استلام الأصناف وجود عيوب بها، يلتزم المورد بسحب هذه الأصناف وتوريد بدلاً منها في الحال دون ابداء أي أسباب ودون أي اعتراض منه. ولمراقب الأغذية المختص أخذ العينات اللازمة من الأصناف الموردة عند التوريد وتخضع اللحوم والدواجن للفحص بمعرفة الطبيب البيطري. ويلتزم المورد أو مندوبه بالحضور عند التوريد طبقاً للتعليمات الصادرة من إدارة التغذية بالمستشفيات.

١٣- يتم فحص الوجبة بعد الطهي، من قِبَل الأطباء البيطريين وأخصائيي التغذية، لضمان الجودة ومطابقة الاشتراطات المنصوص عليها في كراسة الشروط. ولضمان توصيلها لمستحقيها في الوقت والزمان المناسبين، وتبلغ إدارة التغذية بأي مخالفة، ويراعى ما يلي:

- زيادة وزن الأرز أو المكرونة المطهية إلى ضعف الكمية الجافة.
- زيادة وزن البقوليات المطهية إلى ثلاثة أمثال الكمية الجافة.
- انخفاض وزن اللحم المطهي بنسبة ٣٠-٣٣٪ عن الوزن الطازج.
- انخفاض وزن الدواجن المطهية رستو بالفرن بنسبة تتراوح من ٢٧-٣٢٪ عن الوزن الطازج.
- التنوع في أساليب الطهي، حسب طلب إدارة التغذية، مثل الأرز: يطهى بالشعرية - بالخطة - حبة وحبة - بالكاري... الخ وكذلك المكرونة تطهى بالصلصة - حبة وحبة... الخ.
- نسبة الخضار إلى السوائل ٢ : ١، ولا تقل عن المقننات المحددة بجدول المقننات.
- يتم طهي الخضراوات بالفرن (بطاطس - كوسة - قلقاس)، أو تقدم مسلوقة (سوتيه) حسب تعليمات إدارة التغذية بالمستشفيات.
- أن يُورد الخضار والفاكهة من ثلاثة أصناف مختلفة على الأقل في الأسبوع بحيث لا يكرر الصنف مرتين متتاليتين.

١٤- في حال استلام الأصناف المعبئة بأوزان أقل من تلك المقررة بمراسلة الشروط، أو نقص أوزان الأصناف المطهية عن المقنن المفروض، يتم احتساب فارق الوزن بسعر السوق لصالح المستشفيات مع توقيع الغرامة المنصوص عليها، على ألا تزيد نسبة التباين عن ١٠٪، وذلك في حالات الضرورة القصوى فقط كضيق الوقت أو عدم توفره بالأسواق... الخ.

١٥- رأي لجنة الفحص الفني نهائي، والمتعهد مُلزم بتنفيذ ما تُقرره اللجنة دون أدنى معارضة. ويجب عليه، وبمجرد الاخطار الشفهي، إخراج الصنف المرفوض فوراً من مقر لجنة الفحص الفني والاستلام دون أدنى تأخير، وإلا وُقعت عليه الغرامة المنصوص عليها. فيما عدا الأصناف غير الصالحة للاستهلاك الأدمي فتصادر وتُعدم بمعرفة اللجنة والمراقب الصحي.

١٦- يحق لإدارة التغذية فحص أو تحليل أي صنف من الأصناف في أي وقت، في أي جهة متخصصة معتمدة (مثل ذلك: وزارة الصحة... الخ) متى رأت ضرورة ذلك سواء كان الصنف من الأصناف المخزونة التي يقدمها المتعهد للتخزين أم من الأصناف الطازجة، مع إخراج الصنف في حينه أو فصله وعدم استعماله لحين ورود نتيجة التحليل. ويجب على المتعهد أو مندوبه توفير أدوات أخذ العينات وحفظها وإرسالها للتحليل على حسابه، كما يجب عليه وضع ختمه على العينات المرسلة للتحليل. وفي حالة الامتناع يُثبت ذلك في محضر بمعرفة اللجنة وترسل العينات لجهة التحليل وتُعتبر نتيجة التحليل مُلزماً للمتعهد ولا يُلتفت لأي شكوى تُقدم من المتعهد أو مندوبه مع تطبيق الغرامة المنصوص عليها. وإذا أثبت التحليل أي تلف أو فساد في العينات وجب ضبط جميع كميات هذا الصنف مع تطبيق الإجراءات القانونية ضده.

١٧- يلتزم المورد بتوريد وتخزين الأصناف الغذائية بالمخزن المُخصص لذلك، طبقاً لتعليمات إدارة التغذية بالمستشفيات، إما يومياً أو نصف شهرياً بموجب أوامر توريد تحررها لجنة الفحص والاستلام بالأصناف المطلوبة ويوقع المورد عليها بالعلم وتحفظ في سجل مخصوص.

• بالنسبة للأصناف الجافة والدواجن واللحوم ومستلزمات التغليف، تخزن كميات تكفي حاجة التغذية بالمستشفيات لمدة ١٥ يوماً على الأقل، ويتم التخزين أحد أيام (١، ٢، ٣) و (١٦، ١٧، ١٨) من كل شهر، على أن تكون مواعيد استلام الأصناف من ٨،٣٠ صباحاً وحتى ١٢،٣٠ ظهراً.

• أما بالنسبة للأصناف الطازجة (خضار – فاكهه) تورد يومياً، على أن تكون مواعيد استلام الأصناف الغذائية كالتالي:

أ. الإفطار: في موعد غايته ٧،٣٠ صباحاً، لنفس اليوم

ب. الغداء والعشاء: في موعد غايته ٩ صباحاً، لنفس اليوم.

• بالنسبة للبيض: يلتزم المورد بتوريد البيض في يوم سابق عن يوم الاستخدام، بحد أقصى الساعة ١٠ صباحاً، وإلا يتم الشراء على حساب المورد دون أدنى اعتراض.

• وتوقع غرامة التأخير لكل صنف على حدة عند الاستلام بعد الموعد المحدد.

• وفي حالة مخالفة ذلك تقوم المستشفى بالشراء على حساب المورد وتطبيق الغرامة المناسبة.

• وعلى أن يقوم المورد بتوفير ثلاجات التبريد والتجميد في حالة عدم توافرها أو توفر عدد غير كافي بالمستشفيات.

• المورد مسنول مسنولية كاملة عن سلامة الأصناف المخزنة وتوفير وسائل حفظها.

• يحظر على المورد استخدام المطبخ أو المخازن في غير الأغراض المخصصة لها أو استغلالها في تخزين أي أصناف غير غذائية أو أي أصناف لجهات أخرى.

• لإدارة التغذية الحق في التفتيش على المطابخ والأوفيسات والمخازن، في أي وقت للتأكد من اتباع المورد للتعليمات.

• يحق لإدارة المستشفى ومسئولي الأمن بها تفتيش أي أجولة أو صناديق أو عبوات تدخل أو تخرج إلى المطابخ والمخازن، دون أدنى اعتراض من المورد.

١٨- في حالة نقص أي صنف من أصناف الوجبة:

- أولاً: يتم تشكيل لجنة فنية للشراء على حساب المورد من السوق المحلي، مع تطبيق غرامة عدم التوريد مضافاً إليها ٥٪ من السعر الأصلي للصنف قيمة النقل والمشال.
- ثانياً: في حالة عدم التمكن من الشراء، يتم استبدال الصنف الناقص بصنف آخر شريطة أن يكون بنفس القيمة الغذائية ومن نفس مجموعة الأغذية طبقاً لكراسة الشروط الفنية وبعد موافقة إدارة التغذية مع خصم فرق السعر إن وجد وتطبيق غرامة الاستبدال.
- إذا تم التوقف عن التوريد، تقوم إدارة التغذية بتشكيل لجان فنية، فوراً، لتحديد من يصلح للتوريد محله والشراء بالأمر المباشر للأصناف المكونة للوجبة بالسعر التي تحددها اللجان، على أن يتحمل المورد المتوقف فروق الأسعار مع توقيع غرامة عدم التوريد مضافاً إليها ٥٪ من السعر الأصلي للصنف قيمة النقل والمشال، مع احتفاظ المستشفيات بحقها في كافة الجزاءات والتعويضات عن الأضرار التي قد تلحق بالمستشفيات طبقاً للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية.
- إذا استمر التوقف كلياً لمدة أسبوع، يكون للمستشفيات الحق في عمل ما يلزم قانوناً، دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي، ودون أن يكون للمتعهد أي حق في طلب أي تعويض.

١٩- مواعيد تقديم الوجبات تكون كالتالي:

- أ- وجبة الإفطار: من ٨,٠٠ صباحاً إلى ٩,٠٠ صباحاً
- ب. وجبة الغذاء: من ١,٠٠ ظهراً إلى ٢ ظهراً
- ج. وجبة العشاء: من ٤,٣٠ إلى ٥,٠٠ مساءً شتاءً & ٥,٠٠ إلى ٥,٣٠ مساءً صيفاً.

٢٠- يتحمل المورد، وحده، المسؤولية القانونية والجنائية في حال وجود أي إصابات نتيجة تناول الوجبات.

٢١- يلتزم المورد بطباعة جميع الدفاتر والمطبوعات الخاصة بالتغذية وفق النماذج الخاصة بإدارة التغذية بالمستشفيات. ودفاتر تسليم الوجبات الموقع عليها من قبل التمريض ومستحقّي الوجبات من العاملين، والموجودة مع مضيقي/مضيفات التوزيع التابعين للمتعهد، تعتبر مستند لإذن صرف الوجبات لنفس اليوم.

٢٢- يلتزم المورد باستلام المطبخ وما به من الأجهزة ومعدات لازمة للعمل، بموجب محضر استلام رسمي من إدارة التغذية والإدارة الهندسية بالمستشفيات، على أن يلتزم بصيانتها طوال فترة التعاقد. كما يُمنح مهلة زمنية قدرها ٧٢ ساعة لعمل الإصلاح والصيانة اللازمة حال وقوع أي عطل بها، ويُخطر بذلك كتابياً. فإن لم يتم الإصلاح، يتم على نفقة المورد مع توقيع الغرامة. ولا يُصرف التأمين النهائي للجهة الموردة إلا بعد استلام المطبخ والأوفيسات وأجهزتها والمخازن بحالة جيدة، أي بالحالة التي كانت عليها وقت الاستلام، وذلك بموجب محضر تسليم رسمي من إدارة التغذية والإدارة الهندسية.

٢٣- يلتزم المورد بخصم نسبة ٧٪ من قيمة كل فاتورة مقدمة منه لإدارة التغذية بالمستشفيات، نظير القيمة الإيجارية للمطابخ والمخازن واستهلاك الماء والكهرباء.

٢٤- يلتزم المورد بسداد قيمة الخبز المورد من مخبز المستشفيات بالسعر الذي تحدده إدارة المستشفيات، وذلك خصماً من مستحقاته أو سداداً نقدياً.

٢٥- يلتزم المورد بتوفير كافة أدوات النظافة اللازمة للمطبخ وأوفيسات التوزيع والمخازن، مع توفير مساحات ومكانس كافية، وأكياس قمامة وحاويات لجمع القمامة ونقلها الى أماكن تجميعها المخصصة في المستشفيات، والالتزام بالتنظيف الدوري للمطبخ والأوفيسات (يومي - أسبوعي - شهري)، كما يلتزم بمكافحة الحشرات بصورة دورية.

٢٦- يلتزم المورد بتكلفة تعبئة أنابيب الغاز المُسلّمة إليه بمطابخ المستشفيات.

٢٧- يلتزم المورد بتوفير كافة الإجراءات اللازمة للحراسة والتأمين للأجهزة والمعدات الموجودة بالمطبخ والأوفيسات ضد الحريق والسرقعة، على أن يتحمل المورد، وحده، المسؤولية القانونية والجنائية في حالة وقوع أي سرقعة أو حريق في الأماكن المُسلّمة إليه.

٢٨- يلتزم المورد بتوفير كافة الأجهزة والمعدات اللازمة للعمل بالمطبخ والتي لم يستلمها من قبل إدارة التغذية بالمستشفيات وذلك عن طريق تحرير محضر للتصريح له بإدخالها ولسهوله خروجها بعد انتهاء العقد، على تتوفر فيها اشتراطات السلامة والصحة المهنية. مثال: (ثلاجات - ديب فريزر - أواني طهى - بوتاجازات - أفران - مفرمة لحوم - البلانشات - السكاكين -.... الخ). كما يلتزم بتوفير أواني طهى من سنانلس ستيل من النوعية الجيدة وغير ضار بالصحة.

٢٩- يلتزم المورد بتوفير كافة احتياجات العمل اللازمة لجودة وسلامة تداول الأغذية بالمطابخ والتي تحددها المستشفى. مثال: (أغطية الرأس والفم - قفازات لاتكس مطاط سميك للاستخدام لأغراض أعمال النظافة وغسل الأواني - قفازات لاتكس مطاط خفيف تستخدم لأغراض تداول الأغذية - مناديل ورقية - صبانات لأحواض غسيل الأواني والصابون السائل لذلك - صبانات لأحواض غسيل الأيدي والصابون السائل والشاور اللازم لذلك - الكلور للأرضيات -.... الخ).

٣٠- في حالة إغلاق أو تطوير المطابخ أو الأوفيسات لأي سبب، يلتزم المورد بنقل الوجبات إلى المستشفى في عربات نظيفة مغلقة، على أن تكون الوجبات الساخنة في صندوق والوجبات الباردة في صندوق آخر. وفي حال عطل المصاعد، يلتزم المورد بتوصيل الوجبات في صناديق بلاستيك شفافة بغطاء.

٣١- يتم التخلص من متبقيات إعداد الوجبات الغذائية (مثل بواقي زيت القلي، بواقي تجهيز اللحوم والدواجن، فوارغ كراتين وعبوات الأغذية.... الخ، بالطرق الصحية الآمنة بمعرفة المراقب الصحي، ولا يسمح للمورد بأخذها.

٣٢- يتم فتح المطابخ والأوفيسات والمخازن في أوقات العمل الرسمية فقط، وتحت متابعة إدارة التغذية.

٣٣- إذا كثرت مخالفات المورد، ومقياس ذلك بلوغ الغرامات في شهر من الشهور ٢٠٪ من المستحق له، فيُنذر المورد بخطاب مُوصى عليه بعلم الوصول بإلغاء التعاقد. فإذا استمر الحال على ما هو عليه ١٥ يوماً أخرى في أي وقت كان من مدة التعاقد، فإن للجهة الإدارية بالمستشفيات الحق في إلغاء التعاقد، على أن يكون جميع ما يترتب على هذا الإلغاء من نفقات ومن فرق السعر ومصاريف وخلافه على حساب المتعهد. وتُتخذ الإجراءات القانونية لحفظ حق المستشفيات، ويكون لها الحق في حالة إذا ما كثرت المخالفات من المتعهد ألا تَسْمح له بالدخول في العطاءات الجديدة.

٣٤- لا يجوز حذف أو تغيير أو تعديل أو التحفظ على أي من البنود السابقة أو اللاحقة في كراسة الشروط والمواصفات.

ثانياً: العمالة:

١- يلتزم المورد بتوفير جميع العاملين اللازمين لتوريد الاغذية وتنظيفها وإعدادها وطهيها وتوزيعها ونظافة المطبخ وأجهزته ومعداته والأوفيسات وحراسته طبقاً للمواصفات القياسية المصرية على نفقته الخاصة. على أن يُسَلِّم ملف لإدارة التغذية يختص بكل عامل منهم على اختلاف طبيعة عمله، يحتوي على: صورة من بطاقة الرقم القومي سارية - صورة من المؤهل الدراسي - شهادة صحية سارية - صحيفة الحالة الجنائية سارية - شهادات الخبرة.

٢- يلتزم جميع العاملين التابعين للمورد بقوانين ونظام المستشفى ولائحتها الداخلية وسائر التعليمات التي تصدرها المستشفى، والمتعهد مسنول مسنولية كاملة عن أفعالهم مدنياً وجنائياً، وكذلك مسنول عن الإصابات التي قد تلحق بهم، كما أنه مسنول عن أية أضرار أو حوادث ناتجة عن عمله. والمورد مسنول عن دفع أجورهم وأداء مستحقاتهم. كما يلتزم بإبعاد أي منهم عن العمل بالمستشفى فور إخطاره بذلك شفهيًا في حالة مخالفة سير العمل أو التعامل بصورة غير لائقة داخل موقع العمل.

٤- ويراعى أن يرتدى جميع العاملين الزي الرسمي بالإضافة إلى غطاء للرأس وقفازات لليد ومربطة بلاستيك، استعمال يومي، عند التعامل مع الأغذية. مع وضع بادج يحمل بياناتهم الشخصية.

٥- تصنف العمالة التابعة للمورد كالتالي:

أ- مدير موقع: يمثل الشركة أو الجمعية الموردة (مندوباً عنها)، ويكون حلقة الوصل بينها وبين إدارة التغذية ويكون له الصلاحيات الكافية للتصرف الفوري في مواجهه أي موقف. على أن يكون من حملة المؤهلات العليا وله زي خاص بالشركة وموحد لجميع المستشفيات، طبقاً لما تراه إدارة التغذية.

ب- طباخ: يقدم شهادة خبرة توضح خبرته في هذا المجال، على أن يكون من حملة المؤهلات المتوسطة على الأقل وله زي خاص بالشركة وموحد لجميع المستشفيات، طبقاً لما تراه إدارة التغذية، على أن يكون عدد الطباخين: طباخ لكل ٢٠٠ وجبة مطهية، بحد أدنى عدد واحد طباخ.

ج- مساعد طباخ: يقدم شهادة خبرة توضح خبرته في هذا المجال، على أن يكون من حملة الدبلومات المهنية على الأقل، وله زي خاص بالشركة وموحد لجميع المستشفيات طبقاً لما تراه إدارة التغذية، على أن يكون عدد مساعدي الطباخ: مساعد طباخ لكل ٢٠٠ وجبة مطهية، بحد أدنى عدد واحد مساعد طباخ.

د- عامل مطبخ: على أن يكون من حملة الدبلومات المهنية على الأقل، وله زي خاص بالشركة وموحد لجميع المستشفيات طبقاً لما تراه إدارة التغذية، على أن يكون عدد عمال المطبخ: عامل لكل ٢٠٠ وجبة.

هـ- مضيف/مضيفة توزيع: على أن يكون/تكون من حملة الدبلومات المهنية على الأقل. وله/لها زي خاص بالشركة وموحد لجميع المستشفيات طبقاً لما تراه إدارة التغذية. ويُحدد عدد مضيف/مضيفة لكل ٥٠ وجبة (للتعبئة والتغليف والتوزيع).

و- عمال نظافة رجال أو حريم: واحد لكل ١٠٠ وجبة مطهية أو جافة بحد أدنى عدد اثنين عمال نظافة، ولهم زي خاص بالشركة وموحد لجميع المستشفيات طبقاً لما تراه إدارة التغذية.

ز- أمين مخزن: تابع للجهة الموردة، يحمل مؤهل مناسب، وله زي خاص بالشركة طبقاً لما تراه إدارة التغذية.

ثالثاً: مواصفات التغليف:

١- الإفطار: يُقدم مجتمعاً في أطباق فوم (مقاس مناسب) ويُغلف بالاسترتش + الخبز داخل كيس.
• تُصرف ملعقة بلاستيك صغيرة في وجبه الإفطار.

٢- الغداء: يُقدم الغداء لجميع الفئات كالاتي (مرضي وعاملين)
• طبق حراري بغطاء شفاف (ميكروويف) مستطيل، مقاس (٢٥*٢٠ سم)، مقسم إلى نصفين: الأرز أو المكرونة مع البروتين في نصف، والخضار في النصف الآخر.
• طبق فوم مناسب للسلطة ومغلف بالاسترتش.
• طبق فوم مناسب للفاكهة ومغلف بالاسترتش، بعد غسيل وتجفيف الفاكهة جيداً.
• خبز مغلف داخل كيس.
• تُصرف ملعقة بلاستيك في وجبه الغداء مُغلقة مع منديل ورقي.
• تُقدم الوجبة مجمعة على طبق فوم مناسب ومُغلف بالاسترتش.

٣- العشاء: يُقدم مجتمعاً في أطباق فوم (مقاس مناسب) ويُغلف بالاسترتش + الخبز داخل كيس.
• تُصرف ملعقة بلاستيك صغيرة في وجبه العشاء.

٤- تقدم المشروبات الساخنة (شاي - سكر) في كوب من الورق المقوى سعة ٢٠٠ مللي + ملعقة شاي صغيرة.

٥- تقدم الشوربة والحساء (وجبات التغذية الأنبوية) في بولات سعة ٥٠٠ مللي من الورق المقوى مزودة بغطاء، مكتوب عليه اسم المريض وتاريخ التحضير، وحسب تعليمات إدارة التغذية.

الباب الثالث

المواصفات الفنية
لأصناف
المجموعات
الغذائية

أولاً:

مجموعة
اللحوم والدواجن

المواصفات الفنية

* اللحوم البقرية المستوردة المجمدة المشفاة:

١- أن تكون مُطابقةً للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٢٢ لسنة ٢٠٠٥ وتعديلاتها:

- أن يكون الذبح طبقاً للشريعة الاسلامية وتام الإدماء.
- أن تكون الحيوانات مصدر اللحوم سليمة خالية من الأمراض المعدية أو الأمراض التي تنتقل من الحيوان للإنسان وقد تم الكشف الطبي البيطري عليها قبل الذبح وبعده وعلى أن تكون مذبوحة في مجازر مرخص بها قانوناً.
- أن يتم التخزين في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨°س، ورطوبة نسبية لا تقل عن ٩٠٪، بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى ما لا يزيد على -١٨°س بأسرع ما يمكن وخلال ٤٨ ساعة على الأكثر من تاريخ الذبح.
- لا يجوز إعادة تجميد أو تعبئة أو تجزئة الوحدات المجمدة بعد تسييحها.
- أن تكون الحيوانات مصدر اللحوم لم يسبق معاملتها بالهرمونات الصناعية ولا متبقيات لها عند الذبح. ولا متبقيات للمضادات الحيوية.
- أن يكون سطح اللحم المجمد خالياً من المواد اللزجة أو أي علامات للتلف أو الفساد.
- أن يكون اللحم خالياً من الفطريات والطفيليات، وألا يزيد العدد البكتيري الكلي عن مليون خلية/جم.

- ٢- تُورد من لحوم بقرية حمراء مشفاة مجمدة مذبوحة حسب الشريعة الاسلامية، مُستوردة من أي دولة موثوق في إنتاجها.
- ٣- الأجزاء المسموح باستلامها من الأرباع الخلفية: ١-الكولاتة، ٢- السمانة، ٣- وش الفخدة فقط.
- ٤- أن يتم نقلها في عربات معزولة ومجهزة بوحدة التبريد اللازمة لنقل اللحوم المجمدة (عربة ثلاجة)، ولا تُقبل اللحوم التي تصل في عربات غير مبردة.
- ٥- أن تصل اللحوم الى الوحدات بأغلفتها المستوردة بها وبحالة التجميد وبدون سابق فك، وخالية من سوائل الانصهار أو أي رائحة غريبة.
- ٦- أن تكون اللحوم المجمدة ذات مظهر طبيعي وخالية من حروق التجميد.
- ٧- تُعبأ القطع داخل عبوات من الكرتون المُعامل غير المُنفذ للرطوبة، كما يتم تعبئة قطع اللحوم داخل أكياس من البولي إيثيلين الشفاف الخاص بتعبئة المواد الغذائية ومُحكمة الغلق لعدم تخلل الرطوبة.
- ٨- أن تكون القطع متجانسة الحجم والوزن.
- ٩- يتم قبول الأصناف السابقة خلال التسعة أشهر الأولى من مدة الصلاحية.
- ١٠- نسبة السائل المنفصل بعد صهرها في حدود ١٪ بعد التسييل (الإذابة الطبيعية).

١١- تُدون البيانات التالية على الكرتونة من الخارج بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة، باللغة العربية وبخط واضح بخلاف أي لغة أخرى بجانب اللغة العربية:

- بيانات الدولة المُصدّرة واسم المجزر واسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية
- نوع اللحم ونوع القطعية ونسبة الدهن
- تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية
- الوزن القائم والصافي
- عدد القطع
- عبارة ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية (حلال)

وكذلك توجد نفس البيانات على الكيس الداخلي المغلف للمنتج داخل نفس الكرتونة.

١٢- تُورد اللحوم خالية من الدهون الظاهرة تماماً ولا تزيد نسبة الدهن في الأنسجة الداخلية عن ٧٪.

١٣- تُضاف نسبة نصف في المائة كنسبة فحص بدون ثمن.

١٤- لا يكون الاستلام نهائياً إلا بعد ذوبان الثلج وتوقيع الكشف الطبي الظاهري بمعرفة لجنة الفحص الفني المشكلة من الأطباء البيطريين.

* الدواجن المجمدة:

(أ) دواجن كاملة محلية مُجمدة:

١- أن تكون مُطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٠٩٠ لسنة ٢٠٠٥ وتعديلاتها:

- أن يكون الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية.
- أن تكون من ذبائح طيور الدجاج اللاحم (غير البياض) الصالحة للاستهلاك الآدمي
- أن تكون الدواجن ناتجة من وحدات حية سليمة خالية من الأمراض المعدية أو الأمراض التي تنتقل من الحيوان للإنسان وقد تم الكشف الطبي البيطري عليها قبل الذبح وبعده وعلى أن تكون مذبوحة في مجازر مُرخص بها قانوناً.
- أن يتم التخزين في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ °س، ورطوبة نسبية لا تقل عن ٩٠٪.
- لا يجوز إعادة تجميد أو تعبئة أو تجزئة الوحدات المجمدة بعد تسييحها.
- أن تكون الدواجن خالية من أي تغيرات ظاهرية أو كامنة أو أي ملوثات.
- ألا تكون الدواجن محمولة أو مخنوقة أو مصابة بكسور أو جروح أو تقيحات أو كدمات أو خرايج أو انسكابات نرفية أو تهتكات.
- أن يكون سطح الوحدات المجمدة جافاً خالياً تماماً من المواد اللزجة أو النومات الفطرية أو البكتيرية أو افرازاتها، وكذلك من أي علامة أو ظاهرة من ظواهر بدء التلف أو الفساد أو التزنخ، أو أية رائحة غير مقبولة أو ناجمة عن أي تلوث أياً ما كان مصدره.
- أن تكون المتبقيات الدوائية في الوحدات المجمدة خاضعة للقرارات الصحية الصادرة بهذا الشأن، وفي الحدود المسموح بها دولياً.
- أن تكون الوحدات خالية من المواد الحافظة.
- أن تكون غير محقونة بالمياه، وذات خواص جيدة مقبولة ظاهرياً.

٢- أن تكون محلية الذبح، بأحد المجازر الآلية الحاصلة على تصريح من الجهات المختصة.

٣- أن تعبا الدواجن الكاملة المجمدة بعد وزنها في عبوات صحية ونظيفة وسليمة (أكياس من البولي إيثيلين الشفاف الخاص بتعبئة المواد الغذائية) تحمي المنتج ولا تؤثر على خصائصه، على أن تُجرى عملية التعبئة آلياً، مباشرة بعد التبريد الأولي، بصورة جيدة محكمة الإغلاق لعدم تخلل الرطوبة ولتحقيق حماية تامة لذبائح الدجاج الكاملة من التلوث أثناء التداول أو النقل أو التخزين. كما يجب أن تكون مادة التغليف شفافة بحيث يمكن رؤية الدجاجة منها أو جزء منها، ولا يجوز تغليف الدجاج بطريقة تحجب رؤية المنتج بداخلها.

٤- تورّد الدواجن المجهزة منزوعة الرأس، خالية من الأحشاء الداخلية والريش والرقبة (فيما عدا الجزء السفلي من الرقبة المتصل بجسم الفرخة)، مقطوعة الأرجل عند المفصل تماماً وتكون كاملة الأجنحة، وخالية من أي عيوب ناجمة عن أخطاء أي خطوة من خطوات الذبح والتجهيز.

٥- أن يكون لون الوحدات المجمدة طبيعياً وخالياً من حروق التجميد.

- ٦- ألا يقل وزن الدجاجة عن ١١٠٠ جم ولا يزيد عن ١٢٠٠ جم صافي بعد إذابة الثلج، وفي حالة الزيادة عن ١٢٠٠ جم لا يتم المحاسبة عن الوزن الزائد.
- ٧- أن يتم نقلها في عربات معزولة ومجهزة بوحدة التبريد اللازمة لنقل الدواجن المجمدة (عربة ثلاجة)، ولا تقبل الدواجن التي تصل في عربات غير مبردة.
- ٨- أن تُورد الدواجن في خلال أول ثلاثة شهور من تاريخ الإنتاج بخلاف شهر الذبح (١٢٠ يوماً من تاريخ الذبح).
- ٩- تدون البيانات التالية على الكيس من الخارج بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة، باللغة العربية وبخط واضح بخلاف أي لغة أخرى بجانب اللغة العربية:
- وزن الوحدة عند التعبئة
 - تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية
 - بلد الإنتاج (إنتاج مصر، في حالة الدواجن المحلية)
 - اسم ورقم ترخيص المجزر الذي تم الذبح والتجهيز به
 - اسم الشركة وعلامتها التجارية
 - نوع الدواجن
 - درجات الحفظ والتخزين
 - عبارة ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية (حلال)
- ١٠- تدون البيانات التالية على صناديق أو شكاكر التعبئة من الخارج بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة باللغة العربية وبخط واضح:
- عدد الوحدات
 - تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية
 - بلد الإنتاج (إنتاج مصر، في حالة الدواجن المحلية)
 - اسم ورقم ترخيص المجزر الذي تم الذبح والتجهيز به
 - اسم الشركة وعلامتها التجارية
 - نوع الدواجن
 - شروط التخزين والتداول
 - عبارة ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية (حلال)
- ١١- لا تزيد نسبة السائل المنفصل عن ٥٪ بعد التسييل (الإذابة الطبيعية).
- ١٢- أن تكون العبوات متقاربة في الحجم والوزن.
- ١٣- توريد الدواجن المجمدة في حالة كاملة من التجميد حال وصولها.
- ١٤- يتم تسليم الدواجن على ضوء الوزن الفعلي بعد انصهار الثلج طبيعياً وليس بالأوزان المرقومة على الأكياس.
- ١٥- يضاف نسبة (١) في الألف كنسبة فحص بدون ثمن.
- ١٦- لا يكون الاستلام نهائياً إلا بعد ذوبان الثلج وتوقيع الكشف الطبي الظاهري بمعرفة لجنة الفحص المشكلة من الأطباء البيطريين.

ب) دواجن كاملة مستوردة مجمدة:

يشترط في حالة الدجاج الكامل المُستورد أن يُطابق كل ما جاء في الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بالدواجن الكاملة المحلية المُجمدة، بالإضافة إلى ما يلي:

- أن تورد بعد موافقة إدارة التغذية بالمستشفيات.
- أن تكون مستوردة من أي بلد خالي من أي أمراض وبائية، وغير صادر بشأنها قرار حظر من الجهات الرسمية.
- أن يدون اسم " بلد المنشأ " بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة باللغة العربية وبخط واضح، على أكياس التغليف وعلى صناديق التعبئة.
- أن تكون الدواجن مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وتدون عبارة " ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية (حلال) " بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة باللغة العربية وبخط واضح، على أكياس التغليف وعلى صناديق التعبئة.
- أن تكون الدواجن خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- تقبل الدواجن المستوردة الكاملة المجمدة درجة أولى، خلال التسعة أشهر الأولى من مدة الصلاحية.

ثانياً:

بيض المائدة

المواصفات الفنية

* بيض المائدة:

يراعى عند توريد بيض المائدة توافر الشروط الآتية:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣١٦٩ لسنة ٢٠٢٣.
- ٢- أن يكون بيض الدجاج الطازج " بيض مائدة " من مزارع مرخصة خاضعة للرقابة الطبية البيطرية للتأكد من حالتها الصحية وخلو المزارع من الأمراض.
- ٣- يقبل بيض المائدة سواءً أكان أحمر القشرة أو أبيض.
- ٤- ألا يقل وزن البيضة الواحدة عن ٥٠ جرام، وما زاد عن ذلك لصالح المستشفيات بلا ثمن.
- ٥- أن يكون البيض متجانساً في الشكل والوزن.
- ٦- أن تكون القشرة نظيفة غير ملوثة ببقايا الدجاج أو الريش وخالية من الكسور أو الشروخ.
- ٧- يتم إجراء الاختبارات اللازمة للصلاحيّة في المحلول الملحي، بحيث إذا وضع البيض في محلول ملحي بمعدل ١٠ ٪ يسقط في قاع الإناء، وعلى المتعهد توريد الملح اللازم للاختبار بدون ثمن.
- ٨- أن يورد البيض في أطباق من الكرتون المخصص لتعبئة ونقل البيض على أن تكون نظيفة وغير ملوثة وخالية من الحشرات
- ٩- أن يُورد البيض بوسائل نقل لا تسمح بالتلوث العرضي له.
- ١٠- يلتزم المورد بتوريد نسبة كسر ٢ ٪ من العدد المورد على حسابه بدون ثمن.
- ١١- يلتزم المورد بتوريد البيض في يوم سابق عن يوم الاستخدام، بحد أقصى الساعة ١٠ صباحاً، وإلا يتم الشراء على حساب المورد دون أدنى اعتراض.
- ١٢- أن يكون المتعهد مستعداً بمقدار إضافي كافٍ من البيض وذلك لسد عجز ما قد يظهر فساده من البيض بعد السلق وإلا فينشرى على حسابه... ويلزم بدفع الثمن بعد توقيع الغرامة المقررة.

ثالثاً:

مجموعة الألبان
ومنتجاتها

المواصفات الفنية

* اللبن المعقم:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٦٢٣ لسنة ٢٠٠٥.
 - ٢- أن يكون من إنتاج شركة تطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
 - ٣- أن يكون من اللبن البقري الطبيعي: كامل الدسم ومنزوع الدسم.
 - ٤- في حالة اللبن البقري كامل الدسم لا تقل نسبة الدسم به عن ٣ ٪، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥ ٪.
 - ٥- في حالة اللبن البقري منزوع الدسم لا تزيد نسبة الدسم عن ٠,٥ ٪، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥ ٪.
 - ٦- أن يكون اللبن محتفظاً بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة، خالياً من الشوائب والمواد الحافظة. وأن يكون المنتج خالياً من عيوب الصناعة مثل (زيادة نسبة الحموضة محسوبة كحمض لاكتيك، عيوب الطعم، انتفاخ العلب) أو عيوب القوام مثل (زيادة اللزوجة، التخثر، اللون البني).
 - ٧- أن يُورد اللبن في عبوات التتراباك زنة عبوات ٢٠٠ مللي، معبأً آلياً، مزودة بمصاصة بلاستيكية محكمة الغلق ومغلفة آلياً طبقاً للقرار الوزاري رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٨٠م، ويجب أن يُورد بوسائل نقل مجهزة بوحدة التبريد تعمل بصورة جيدة وفي درجة حرارة لا تتجاوز ١٠ درجة مئوية.
- على أن يوضح على المنتج باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية: اسم المصنع وعنوانه - علامته التجارية - رقم الترخيص - نوع اللبن المستعمل - الوزن الصافي - نسبة الدهن - تاريخ الإنتاج - مدة الصلاحية - المواد المضافة ونسبتها.
- ٨- يُقبل اللبن خلال الثلث الأول من مدة الصلاحية.

* اللبن الزبادى:

- ١- أن يكون مُطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٨٠٤٢ لسنة ٢٠١٦.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون اللبن الزبادي من اللبن البقري الطيب ٢٩ مل الدسم ومنزوع الدسم.
- ٤- في حالة الزبادي كامل الدسم من لبن بقري، لا تقل نسبة الدسم عن ٣٪، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.
- ٥- في حالة الزبادي منزوع الدسم من لبن بقري لا تزيد نسبة الدسم به عن ٠,٥٪، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.
- ٦- أن يكون الزبادي محتفظاً بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة، خالياً من الشوائب والمواد الحافظة، ويكون السطح ناعماً ومتماسكاً. وأن يكون المنتج خالياً من عيوب الصناعة مثل (زيادة نسبة الحموضة عن ١,٥ ٪ محسوبة كحمض لاكتيك، عيوب الطعم، التشريح) أو عيوب القوام مثل (ضعف القوام، الفجوات الهوائية).
- ٧- أن يورد الزبادي في عبوات زنة ١٠٠ جم على الأقل محكمة الغلق ومغلقة آلياً بورق الألمونيوم طبقاً للقرار الوزاري رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٨٠م، ويجب أن يورد بوسائل نقل مجهزة بوحدات التبريد تعمل بصورة جيدة وفي درجة حرارة لا تتجاوز ١٠ درجة مئوية.
- على أن يوضح على المنتج باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية:
- اسم المصنع وعنوانه - علامته التجارية - رقم الترخيص - نوع اللبن المستعمل - الوزن الصافي - نسبة الدهن إلى المواد الصلبة - تاريخ الإنتاج - مدة الصلاحية - المواد المضافة ونسبتها.
- ٨- ولا يقبل الزبادي الذي مرّ على إنتاجه أكثر من يومين بخلاف يوم الإنتاج.

* الجبن النسـتو (المثلثات):

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٩٩٩ لسنة ٢٠١٣.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- وأن يكون من دهن طبيعي حيواني من مصدر الحليب، ولا يُقبل الجبن النسـتو نباتي الدهن.
- ٤- لا تزيد نسبة المحتوى المائي له عن ٥٠٪ ولا تقل نسبة الدهن إلى المادة الجافة في المنتج الكامل الدسم عن ٤٥٪.
- ٥- لا تحتوي على جبن شيدر ونسبة اللاكتوز ٧٪ على الأكثر.
- ٦- أن يكون الجبن النسـتو مبرداً (محفوظ في ثلاجات تبريد) ويحق للجنة الاستلام رفضه إذا كان غير مبرد.
- ٧- أن يكون الجبن النسـتو محتفظاً بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة، خالياً من الشوائب، عجينة متماسكة ومتجانسة لا ينفصل منه أي من مكوناته، ذو مظهر لامع خالي من عيوب اللون، خالي من الفجوات وخالي من مظاهر الترنخ.
- ٨- يجب أن يكون الجبن النسـتو خالياً من إضافة أي مواد غريبة إليه ماعدا ملح الطعام أو أملاح الاستحلاب والألوان المسموح بها طبقاً لقرارات وزارة الصحة وبالنسب الواردة بها.
- ٩- أن يكون الجبن النسـتو خالياً من عيوب الصناعة مثل: (الحرق - التصين - الطعم المعدني أو الكيميائي) أو عيوب القوام مثل (الليونة الزائدة أو الصلابة الزائدة عن قوام الجبن الطبيعي - فصل الدهون - فصل الماء - التصاق المنتج بماد التغليف - البلورة - التحيب- الملوحة الزائدة في الجبن).
- ١٠- يورد الجبن النسـتو في عبوات بها ٨ قطع ومضاعفاتها، عليها كل بيانات الجبن النسـتو طبيعي الدهن (حيواني المصدر)، ومغلقة آلياً وبداخلها وحدات صغيرة مغلفة زنة الواحدة لا تقل على ١٥ جرام عليها بطاقة بيانات الصنف على أن يوضح على المنتج باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية:
- اسم المنتج - اسم الصنف - نسبة الدهن - المادة الجافة - الوزن الصافي - بيان المكونات وأسماء المواد المضافة - تاريخ الإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية على العبوة مباشرة.
- ١١- يُقبل الجبن النسـتو خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الانتاج.

رابعاً:

مجموعة البقوليات والبقالة
وخلافه

المواصفات الفنية

* أرز بلدي:

- ١- أن يكون أرز بلدي (كاميلينو فرز أول)، طبقاً للمواصفة القياسية المصرية ٢٢٤٤ لسنة ٢٠٠٦.
- ٢- أن تكون حبوبه صحيحة كبيرة الحجم.
- ٣- أن يتم ضرب الأرز وتنقيته إلكترونياً، ليكون خالياً من البودرة والمواد الملونة بحيث لا تزيد نسبة المواد الغريبة (كل ما هو خلاف الأرز) على ١٪ وألا تزيد نسبة الحبة الصفراء على ١٪ وألا تزيد نسبة الكسر (ما كان حجمه أقل من نصف الحبة) على ٣٪.
- ٤- أن يكون من محصول نفس العام.
- ٥- أن يورد في عبوات سليمة، ذات أوزان حتى ٢٥ كيلو، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ونسبة الكسر، بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٦- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* المكرونة والشعرية:

- ١- أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٨٦-١ لسنة ٢٠٠٥.
- ٢- أن تكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن تكون مصنوعة من دقيق فاخر وخاضعة لقرارات وزارة التموين.
- ٤- خالية من عيوب التعفن والتسويس وأي روائح غريبة.
- ٥- ذات لون أبيض مائل للصفرة ولا تتعجن عند الطهي.
- ٦- مُعبأة في عبوات شفافة مغلقة، طبقاً للمواصفات القياسية وبالأوزان التي تناسب كل وحدة.
- ٧- أن تُورد في عبوات سليمة، ذات أوزان حتى ١٠ كيلو، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية، بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٨- تُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* بقوليات جافة: (فاصوليا جافة - لوبيا جافة)

- ١- أن تكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٢- أن تكون متجانسة الأحجام وجيدة التشرب لصنف الفاصوليا الجافة واللوبيا الجافة.
- ٣- درجة النظافة بها لا تقل عن ١٠٠٪.

- ٤- أن تكون خالية من عيوب التعفن والتسويس والكسر والرطوبة.
- ٥- أن تكون من محصول نفس العام من انتاج محلي، ولا تقبل الأصناف المستوردة.
- ٦- أن تُورد في عبوات سليمة، ٢٥ كيلو، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية، بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٧- تُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* زيت الطعام:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٨٠٤١ - لسنة ٢٠١٦.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يُورد زيت دوار الشمس.
- ٤- يجب أن يكون خالياً من الشوائب.
- ٥- خالي من عيوب التزنخ.
- ٦- أن يكون خالياً من الزيوت أو دهون أخرى.
- ٧- أن يكون ذو رائحة جيدة.
- ٨- أن يُورد في عبوات من البلاستيك، سعة ١ لتر، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٩- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* صلصة الطماطم:

- ١- أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية رقم ١٣٢ - لسنة ٢٠١٥.
- ٢- أن تكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن تكون محتفظة بلونها الطبيعي خالية من المواد الملونة والمالسة والطعم المر المحروق.
- ٤- أن تكون العبوات خالية من عيوب الانتفاخ وعلامات الفساد الأخرى.
- ٥- أن تكون النسبة المئوية للمواد الصلبة الطبيعية الكلية الذائبة من ٢٠-٢٢٪، وألا تزيد نسبة الملح عن ٢٪.
- ٦- أن تُورد في عبوات من الصفيح غير قابل للصدأ، تزن حتى ٣ كيلو، حسب طلب إدارة التغذية، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٧- تُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* التوابل والبهارات:

(أ): ملح طعام:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٧٣٢ - ١ لسنة ٢٠١٥.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون من النوع المضاف إليه اليود
- ٤- أن يكون خالياً من الشوائب والرطوبة والمواد الغريبة والتحجر.
- ٥- أن يورد في عبوات زنة ٤/١ كيلو (ربع كيلو) حسب طلب إدارة التغذية، ومُدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٦- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

(ب): فلفل أسود - كمون - حبهان (هيل) - كاري - ورق لورى:

- ١- هو الناتج من الثمار الكاملة المجففة والأوراق الكاملة بعد تمام النضج.
 - ٢- أن يكون تام الجفاف خالياً من المواد الغريبة والتلف والتغيرات الغير مرغوبة والحشرات.
 - ٣- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ملحوظة أصناف (الفلفل الأسود - كمون - الحبهان) يتم توريدهم بصورة (حبوب صحيحة) ويتم طحنهم بمعرفة
المتعهد بلجنة الاستلام الرئيسية

* المرابي:

- ١- أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٢٩ - ٢ لسنة ٢٠١٣.
- ٢- أن تكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن تكون ذات طعم ورائحة ونكهة جيدة ومصنوعة من الفواكه الطازجة السليمة الصالحة أصناف " المشمش - الفراولة - التين - الخوخ " مع السكر والجلوكوز وخالية من المواد الملونة، ويجب أن يكون تركيبها ومحتوياتها طبقاً لاسم الفاكهة المصنوعة منها.
- ٤- يجب ألا تقل نسبة الفاكهة عن ٤٠٪.
- ٥- يجب أن تكون خالية من العفن والديدان والتخمر والمواد الغريبة.
- ٦- يجب أن تكون نسبة المواد الحافظة المضافة مطابقة للنسبة القياسية المسموح بها.
- ٧- أن تُورد في عبوات زنة ٣٠ جم، ومُدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٨- تُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* حلاوة طحينية مغلفة:

- ١- أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٨٤ لسنة ٢٠٢٠ م.
- ٢- أن تكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن تكون ١٠٠٪ من زيت السمسم النقي النظيف، خالية من المواد الغريبة أو أي زيوت أخرى بخلاف زيت السمسم، فاتحة اللون ذات طعم ورائحة جيدين.
- ٤- لا يجوز إضافة مواد تحلية صناعية كالسكرين والديكسترين، وإنما يستعمل سكر القصب (السكروز) فقط، ولا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٣٥٪.
- ٥- يجب أن تكون مغلفة ألياً ونظيفة غير ملتصقة بالغلاف ولا يوجد بها رشح للزيت سواء داخل القطعة أو خارجها
- ٦- خالية من عيوب الحلاوة الطحينية مثل التزنخ والفطريات، العروق السكرية، والقوام الخشن والتعفن والرائحة الكريهة واللون الغامق والطعم النئى والطعم القديم والقوام المفكك والملمس الزيتي.
- ٧- أن تُورد في عبوات زنة ٥٠ جم، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٨- تُورد خلال الشهر الأول من تاريخ الإنتاج.

* عسل نحل أبيض مصفى:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٥٥-١ لسنة ٢٠٠٥ م.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون من عسل النحل الخالص، خالياً من الشمع والماء والمواد السكرية الغريبة.
- ٤- أن يكون طعمه حلواً ولونه كهربانياً فاتح جداً، شفافاً صافياً.
- ٥- أن يكون قوامه متماسكاً وسميكاً.
- ٦- ألا يزيد نسبة السكروز عن ٥٪.
- ٧- أن يورد في عبوات زنة ٣٠ جم، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٨- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* البسكويت السادة:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٤١٦-١ لسنة ٢٠١٨ م.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- يجب أن تكون ورقة التغليف مانعة لنفاذ الرطوبة، على أن يكون الغلاف ملصقاً بمادة لاصقة لصقاً جيداً.
- ٤- أن يكون مقبول الطعم والرائحة مصنوعاً من دقيق القمح الفاخر، وغير متزنخ أو متعفن.
- ٥- أن يكون متجانس اللون وسطحه أملس ونقوشه واضحة.
- ٦- ألا تزيد نسبة الكسر على ١٠٪ وزناً.
- ٧- ألا تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٧٪ من الوزن.
- ٨- أن يُورد في عبوات زنة ٦٥ جم على الأقل والزيادة تكون بدون ثمن، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٩- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

*معلبات العصائر الطبيعية:

(أ) نكتار الفاكهة الطبيعي:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٧٦٥٠ لسنة ٢٠١٣ م. (النكتار)
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون المنتج من ثمار تامة النضج وخالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية.
- ٤- أن يتمثل في اللون والطعم والرائحة والقوام مع الثمار المصنوع منها.
- ٥- أن يكون خالياً من أي روائح غريبة أو مذاقات غريبة مثل الطعم المعدني، الطعم المتخمر، طعم بنزوات الصوديوم، الطعم القديم والطعم المر.
- ٦- أن يكون خالياً من الخلايا الحجرية وأجزاء القشور والبذور.
- ٧- ألا تقل نسبة الفاكهة الطبيعية به عن ٥٠٪ برتقال وتفاح، ٢٥٪ مانجو وجوافة وكوكتيل، ٤٠٪ أناناس.
- ٨- ألا يقل تركيز الكربوهيدرات (الكربوهيدرات٪) عن ١٠٪.
- ٩- ألا تزيد نسبة المواد الصلبة عن ٢٠٪ وزناً.
- ١٠- لا يُقبل توريد صنف المشروب.
- ١١- أن يُورد في عبوات تتراباك مزودة بماصة بلاستيكية، زنة ٢٠٠ جم على الأقل والزيادة تكون بدون ثمن، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ١٢- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

ب) عصير الفاكهة الطبيعي:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٦٨٧-١ لسنة ٢٠٠٥ م. (العصير الطبيعي)
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون المنتج من ثمار تامة النضج وخالية من الإصابات الحشرية أو الفطرية.
- ٤- أن يتماثل في اللون والطعم والرائحة والقوام مع الثمار المصنع منها.
- ٥- أن يكون خالياً من أي روائح غريبة أو مذاقات غريبة مثل الطعم المعدني، الطعم المتخمر، طعم بنزوات الصوديوم، الطعم القديم والطعم المر.
- ٦- أن يكون خالياً من الخلايا الحجرية وأجزاء القشور والبذور.
- ٧- ألا تقل نسبة الفاكهة الطبيعية به عن ١٠٠٪.
- ٨- ألا يزيد تركيز الكربوهيدرات (الكربوهيدرات٪) عن ٥٪، خالي من أي سكر صناعي مضاف أو أية مواد حافظة مضافة بنسبة ١٠٠٪.
- ٩- ألا تزيد نسبة المواد الصلبة عن ٢٠٪ وزناً.
- ١٠- لا يُقبل توريد صنف المشروب.
- ١١- أن يُورد في عبوات تتراياك مزودة بمصاصة بلاستيكية، زنة ٢٠٠ جم على الأقل والزيادة تكون بدون ثمن، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ١٢- يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

* الخبز البلدي:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفات القياسية لوزارة التموين المصرية.
- ٢- ألا يقل وزن رغيف الخبز عن ٩٠ جراماً.
- ٣- أن يكون من دقيق نظيف غير مُسَوَس أو به مواد غريبة.
- ٤- أن يكون طازجاً قليلاً اللبابة كامل الاستدارة تام النضج.
- ٥- أن يكون ذا مسام إسفنجية، جيد الطعم والرائحة.
- ٦- وجه الرغيف منفصل عن ظهره.
- ٧- أن يُنقل في عربات مُغلقة مُخصّصة لهذا الغرض لحماية للخبز من الذباب والأتربة وسائر الملوثات.

* سكر ناعم:

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٥٨ لسنة ٢٠٠٥ م.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون نظيفاً أبيضاً مكرراً خالياً من الشوائب.
- ٤- أن يكون معبأ في عبوات أو أكياس استعمال فرد واحد زنة الكيس ١٠ جم، مدون عليها اسم المصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو، والتسليم بوحدة الكيلو واحد.
- ٥- يُورد خلال الثلث الأول من مدة الصلاحية.

* الشاي (علبة ١٠٠ فتلة ٢ جرام):

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٥٥٩ - ١ لسنة ٢٠٢٠ م.
- ٢- أن يكون من إنتاج شركة تُطبق مواصفات الجودة، ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- ٣- أن يكون خالياً من الشوائب.
- ٤- يجب أن يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من المواد الملونة والمواد الضارة والمواد الغريبة.
- ٥- أن يكون معبأ في أكياس استعمال فرد واحد زنة الكيس (٢ جم) مدون عليها اسم المصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو، والتسليم بوحدة العلبه ١٠٠ فتلة.
- ٦- يُورد خلال الست شهور الأولى من تاريخ الإنتاج.

* كوب شاي كرتون:

مُصنَّع من الورق المقوى من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمُصرح باستخدامها من وزارة الصحة.

* طبق حراري (ميكروويف):

الطبق الحراري سعة ٢٠*٢٥ مقسم إلى قسمين، من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمُصرح باستخدامها من وزارة الصحة.

* طبق فوم (مقاسات مختلفة):

مقاسات مختلفة، من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمُصرح باستخدامها من وزارة الصحة.

* ملعقة بلاستيك كبيرة /صغيرة/شاي:

ملعقة من البلاستيك الشفاف المغلفة في كيس بلاستيك مع منديل، من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمُصرح باستخدامها من وزارة الصحة والأمانة صحيا للاستخدام للأكل وحسب أحدث مواصفة قياسية.

* بكرات استرتش (استرتش تغليف):

بكرات استرتش عرض ٣٥ سم ومن أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمُصرح بها من وزارة الصحة.

خامسا:

مجموعة

الخضر والفاكهة

المواصفات الفنية

-- يُراعى عند توريد الخضر والفاكهة الطازجة توافر الشروط العامة الآتية:

- ١- أن يتم التوريد من الأصناف الموجودة في أوانها، والمتداولة بالأسواق المحلية.
- ٢- يتم توريد الأصناف الخالية من الحشرات والديدان والفطريات والتثقيب، وأن تكون الثمار خالية من البلل وغير ذابلة.
- ٣- أن تكون الثمار غضة وخالية من التلف وغير شائخة.
- ٤- للجنة الفحص الفني الحق في تقطيع أو تكسير ١٪ من الأصناف الموردة، بغرض الفحص قبل الاستلام، بدون ثمن.
- ٥- يتم توريد الأصناف التي تطلبها إدارة التغذية في أوقاتها بحالة طازجة ونظيفة، وعلى أن يكون التوريد يومياً.
- ٦- يورد الخضار والفاكهة من ثلاثة أصناف مختلفة على الأقل في الأسبوع بحيث لا يُكرر الصنف مرتين متتاليتين.
- ٧- تتكون السلاطة من ٥٠٪ طماطم، بالإضافة إلى ٥٠٪ من صنفين آخرين بالتساوي (خيار- قثاء - جزر-فلفل- خس)

أولاً: أصناف الخضر الطازجة:

* البطاطس:

- ١- أن تكون خالية من بقايا التربة ونظيفة القشرة.
- ٢- يجب أن تكون كاملة النضج وجلدها أملس سهل الانفصال عند فركها بالأصابع.
- ٣- خالية من اللون الأخضر، ومتوسطة الحجم، غير معطوبة، لم تنبت عيونها بعد، ومنتظمة الشكل.
- ٤- غير مصابة بالعفن البني أو بالحفار (يعرف بوجود ثقب كبيرة).
- ٥- غير مصابة بأي إصابات حشرية أو ميكانيكية.
- ٦- أن يكون متوسط الوزن من ٦-٨ حبات للكيلو تقريباً.

* الفلقاس:

- ١- أن يكون خالياً من بقايا التربة نظيفاً.
- ٢- أن تكون الكرومات كبيرة الحجم، وقبل الاستلام تزال الأوراق الحرشفية (ذات اللون البني الموجود عليها، والفكوك النامية عليها، والجزء القاعدي من الأوراق المتصل بها).
- ٣- أن تكون المسافة من أول السلامة والدرنة ٥، اسم على الأقل.
- ٤- أن يكون سريع النضج.

* الكوسة:

- ١- يجب أن تكون نظيفة طازجة وسليمة.
- ٢- لونها أخضر فاتح ولم يتحول إلى الأخضر المصفر الذابل.
- ٣- أن تكون صلبة خالية من الجروح أو الإصابات الميكانيكية
- ٤- متوسطة الحجم (الكيلو حوالي ٨-١٠ كوسات)
- ٥- ألا تكون قد تركت على النباتات حتى تتقدم في النضج وتحوصل بذورها وتصبح خواصها الغذائية رديئة، حيث تفقد الثمار الماء فتصبح شاحبة الشكل وتفقد الصلابة.

* قرون البازلاء الخضراء:

- ١- يجب أن تكون قرونها غضة خضراء غير منقوعة في الماء وممتلئة بالحبوب الملساء غير مجعدة.
- ٢- يجب أن تكون خالية من التشقق وغير زائدة النضج ولا جافة وغير مصابة بالإصابات الحشرية والفطرية وأثارها.
- ٣- في حالة توريدها مفصصة (بدون قشر) تورد نصف الكمية المقررة.

* فاصوليا خضراء:

- ١- لونها أخضر زاهي غير ذابلة أو مصفرة.
- ٢- أن تكون طازجة، قرونها غضة ومتماسكة، مستقيمة، تكسر بسهولة عند ثنيها.
- ٣- خالية من الأوراق والسيقان وبقايا الأزهار والقرون المكسورة.

* البصل:

- ١- يكون كامل النضج متماسكاً، والرؤوس مستديرة كبيرة الحجم غير ذابلة.
- ٢- جاف القشرة ولونها أصفر مائل للاحمرار.
- ٣- غير مصاب بالفطريات (مثل العفن الاسود) والحشرات.
- ٤- لا يوجد به نمو خضري (بدون عروش).

* الطماطم:

- ١- تكون متوسطة الحجم طازجة سليمة من العطب.
- ٢- خالية من الإصابات الحشرية والفطرية.
- ٣- كاملة النمو حمراء اللون لمساء ناعمة مستديرة عديمة التجاعيد والثنايا.
- ٤- أليافها متماسكة وعديمة الجروح الجلدية وغير مصابة بلفحة الشمس.

* الخيار:

- ١- يكون أخضر اللون ولم يتحول إلى الأخضر المصفر.
- ٢- صغير الحجم (الكيلو حوالي ٨ وحدات).
- ٣- مستطيلاً غير مكسور ولم تتحوصل بذوره أو يكون مر الطعم.
- ٤- تكون خالية من الإصابات الحشرية الفطرية، والإصابات الميكانيكية والكسور.

* القثاء:

- ١- تكون طازجة، خضراء اللون (يتراوح لونها بين الأخضر الفاتح المخطط إلى الأخضر الغامق).
- ٢- تكون القشرة صلبة، ومجعدة.
- ٢- متوسطة الحجم، مستطيلة الشكل، غير مكسورة ولم تتحوصل بذورها، وليس طعمها مرا.
- ٣- تكون خالية من الإصابات الحشرية والفطرية، والإصابات الميكانيكية والكسور.

* فلفل رومي (الفلفل الحلو):

- ١- غير حريف والطعم حلو المذاق، بألوانه المختلفة: الأخضر والأصفر والأحمر والبرتقالي.
- ٢- أن تكون الثمار طازجة، سليمة صلبة القشرة، خالية من الحشرات ولفحة الشمس ومتماسكة وغير ذابلة ومحفوظة بالكأس وجزء من العنق.
- ٣- أن تكون الثمار خالية من أي أعفان فطرية أو إصابات ميكانيكية.

* جزر أصفر (أفرنجي):

- ١- أن يكون مندمجاً وطازجاً سطحه أملس ولونه متجانس ومنظم الشكل.
- ١- صغير الحجم (الكيلو حوالي ٨ وحدات) بدون الاعراش الخضراء.
- ٢- أن تكون سليمة غير مجروحة ومقطوعة أو مصابة بالحفار مع مراعاة ظهور اللون البرتقالي.

* خس:

- ١- أن يكون طازجا، غير ذابل، اللون غير مائل للاصفرار.
- ٢- أن يكون خاليا من الإصابات الحشرية والفطرية.
- ٣- أن يكون ذو ورق عريض وعيدان ممتلئة.
- ٤- أن تخلو الأوراق من الثقوب والإصابات الميكانيكية.

ثانياً: أصناف الخضر المجمدة:

من أصناف الدرجة الأولى الممتازة وتقبل العبوات من أوزان مختلفة، بحالة التجميد التام، على أن تكون حائزة على درجة التوحيد القياسي ومن مصانع مرخصة ومعتمدة وتعمل آليا وبها معمل مراقبة جودة، ويجب أن تكون طازجة ذات لون طبيعي غير مهريه ولا متعفنة ومتماثلة الحجم.

* البازلاء المجمدة:

- ١- أن يكون لون الحبوب طبيعيا وليس صناعيا وخالية من المواد الحافظة.
- ٢- أن تكون الحبوب خالية من العيوب الظاهرية.
- ٣- أن تكون العبوات خالية من المواد الهلامية.
- ٤- أن تكون العبوات مجمدة وليست مفككة.
- ٥- أن تدون على العبوات اسم المصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٦- تورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

* البازلاء المجمدة بالجزر:

- ١- نفس مواصفات البازلاء المجمدة علاوة على أن نسبة الجزر لا تزيد على ٢٠٪.
- ٢- تورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

* خضار تورلي:

- ١- لا تقل مكوناته عن ثلاثة أصناف من بين الاصناف التالية فقط: (بسلة خضراء - كوسة - فاصوليا - جزر)، على أن تكون نسبة الجزر ٢٠٪ ويعد صنفاً ثالثاً.
- ٢- لا تقبل البطاطس كأحد مكونات الخضار التورلي.
- ٣- تورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

ثالثاً: أصناف الفاكهة:
* البرتقال (أبو صرة - صيفي):

- ١- أن تكون الثمار متماسكة غير لينة كاملة التكوين وطازجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون.
- ٢- أن تكون الثمار قد وصلت إلى اللون المميز للنضج وهو اللون البرتقالي.
- ٣- أن تكون عصيريه حلوة الطعم.
- ٤- غير مصابة بالحشرة القشرية بأنواعها أو ذبابة الفاكهة، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.
- ٥- تورد الثمار في أوزان لا تقل عن ١٥٠ جم لكلا الصنفين، وما زاد عن ذلك على حساب المورد.

* اليوسفي:

- ١- أن تكون القشرة متعلقة باللب، وطازجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون.
- ٢- أن تكون الثمار قد وصلت إلى اللون المميز للنضج وهو اللون البرتقالي.
- ٣- أن تكون الفصوص عصيريه غير جافة حلوة مقبولة الطعم.
- ٣- غير مصابة بالحشرة القشرية السوداء أو ذبابة الفاكهة، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.
- ٤- يجب ألا يقل وزن الثمرة الواحدة عن ١٥٠ جم، وما يزيد عن الأوزان الموضحة تكون على حساب المورد.

* الليمون:

- ١- يجب أن يكون من النوع البلدي المعروف بالبنزهير.
- ٢- تام النضج، عصيري، غير ضامر ولا مصاب بالحشرات والأمراض الفطرية وغير معطوب ويتراوح عدد الثمار في الكيلو جرام ما بين ٢٠ - ٣٠ ثمرة.

* الموز البلدي أو المغربي:

- ١- أن تكون الأصابع تامة النضج، ممتلئة ملفوفة غير مضلع، حلوة المذاق.
- ٢- قشرتها رقيقة سليمة صفراء اللون.
- ٣- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.
- ٤- ألا يقل وزن أصبع الموز عن ١٥٠ جم، والأوزان الزائدة عن ذلك تكون على نفقة المتعهد.

* الجوافة:

- ١- أن تكون الثمار طازجة ناضجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون كمثريه الشكل أو مستديرة ذات لب أبيض لحمي حلو المذاق.
- ٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

* الكمثرى:

- ١- أن تكون الثمار كاملة النضج ذات لون أخضر مصفر ولون البذور بني غامق حلوة المذاق.
- ٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.
- ٣- ألا يقل وزن الثمرة عن ١٥٠ جم، وما زاد عن ذلك يكون على حساب المورد.

* بلح:

وهو نوعان:

(أ) بلح زغلول:

- يجب أن تكون الثمار طازجة كبيرة الحجم منتظمة الشكل جلدها أملس حمراء داكنة، لحمها سميك حلو المذاق غير مرطبة.

(ب) بلح سماني:

- يجب أن تكون الثمار كبيرة الحجم تامة النضج والقشرة ناعمة ملساء لونها أصفر بها بقع حمراء، لحمها سميك هش حلو المذاق كثير العصارة غير مرطبة.

* تفاح محلى:

- ١- يجب أن تكون الثمار كاملة النضج مكتملة التلوين وغير طرية حلوة المذاق.
- ٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.
- ٣- ألا يقل وزن الثمرة عن ١٥٠ جم، وما زاد عن ذلك يكون على حساب المورد.

* الخوخ:

- ١- ثمار سليمة تامة النضج ذات لون أصفر محمر.
- ٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

* العنب بأنواعه:

- ١- يجب أن تكون العناقيد كبيرة الحبات متماسكة بالعنقود وليست سهلة الانفصال.
- ٢- أن تكون الحبات لحمية عصيرية حلوة الطعم ذات نكهة جيدة سطحها أملس وبدون بذور (لا يقبل العنب الذي يحتوي على بذور).
- ٣- لونها طبيعي غير متشققة ولا ضامرة ولا ذابلة
- ٤- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

الباب الرابع

الغرامات

الغرامات

ملاحظات	قيمة الغرامة	المخالفة
يتم الشراء على حساب المورد، مع إلزامه بسداد قيمة فروق الأسعار والأوزان حسب سعر السوق، مضافاً إليها ٥٪ من السعر الأصلي للصف قيمة النقل والمشال، بالإضافة الى توقيع الغرامة المقررة.	٢٠٪ من قيمة الصف	١ - عدم التوريد: إذا قصر المورد في توريد أو تخزين أي صنف من الأصناف المقررة كله أو بعضه لأي سبب من الأسباب.
- إذا نقص أحد أصناف الوجبة، تشكل لجنة للشراء على حساب المورد مع تطبيق غرامة عدم التوريد. - عند تعذر الشراء يتم الاستبدال، مع حساب الفروق، على أن يكون الصف المُستبدل به بنفس القيمة الغذائية ومن نفس المجموعة الغذائية وبعد موافقة إدارة التغذية	٢٠٪ من قيمة الصف المُستبدل	٢ - الاستبدال: إذا اضطرت الوحدة لاستبدال الصف بأخر. بنفس القيمة الغذائية ومن نفس مجموعة الأغذية طبقاً لكراسة الشروط الفنية وبعد موافقة إدارة التغذية
- يُرفض الصف ويُخرج من المخازن فوراً مع تطبيق الغرامة. - الصف الغير صالح للاستهلاك الأدمي تتم مصادره وإعدامه بمعرفة اللجنة والمراقب الصحي. - تُخطر الجهات الرقابية.	٢٠٪ من قيمة الصف	٣ - الغش في التوريد: إذا ظهر بعد استلام أي صنف أن فيه أو في بعضه شيئاً غريباً تعافه النفس أو ضار صحياً، أو به غش يؤدي إلى تغيير الوزن أو قيمته الغذائية أو المادية أو معالمة.

<p>١٥٪ من قيمة الصنف</p>	<p>٤- تأخير التوريد: إذا تأخر المورد عن توريد أو تخزين أي صنف من الأصناف المقررة، كله أو بعضه، لأي سبب من الأسباب.</p>
<p>١٠٪ من قيمة الصنف</p> <p>- يتم قبول الصنف في حالات الضرورة القصوى كضيق الوقت أو عدم توفره بالأسواق، مع إلزامه بسداد أي فروق مالية بالإضافة الى توقيع الغرامة المقررة.</p>	<p>٥- عدم المطابقة للمواصفات: إذا كان الصنف المورد أو المخزن صالح للاستخدام صحيا، مع عدم مطابقة المواصفات من حيث الوزن أو الوصف، على ألا تزيد نسبة التباين عن ١٠٪.</p>
<p>١٠٪ من إجمالي قيمة الوجبات اليومية</p> <p>- تطبق الغرامة، مع خصم ثمن الوجبات المنقوصة. - إذا تكررت المخالفة يتم مضاعفة الغرامة.</p>	<p>٦- إذا حدث تلاعب في عدد الوجبات الموزعة</p>
<p>٥٪ من قيمة الصنف عن كل يوم</p> <p>- يجب على المورد إخراج الأصناف المرفوضة بمجرد الاحطار الشفهي. -الأصناف غير الصالحة للاستهلاك الأدمي تصادر وتعدم بمعرفة اللجنة والمراقب الصحي.</p>	<p>٧- إذا تأخر المورد عن إخراج أي صنف من الأصناف الطازجة أو المخزنة كله أو بعض منه، حال رفضها لاي سبب من الأسباب، حتى وإن كان ذلك بعد الاستلام، عن المواعيد المحددة.</p>
<p>١٪ من إجمالي قيمة الوجبات اليومية</p> <p>-يتم رفض الصنف. - يتم الشراء على حساب المورد، مع إلزامه بسداد قيمة فروق الأسعار والأوزان حسب سعر السوق، مضافا إليها ٥٪ من السعر الأصلي للصنف قيمة النقل والمشال، بالإضافة الى توقيع الغرامة المقررة.</p>	<p>٨- العينات: إذا امتنع المورد عن اتباع التعليمات بشأن أخذ العينات أو امتنع عن توريد الأواني وأدوات الحزم الخاصة بالعينات</p>

<p>٩- خروج المورد أو مندوبه أو أحد عمالته عن حد اللياقة.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>- يُفسخ العقد ويُصادر التأمين، مع تطبيق الغرامة، إذا تكررت المخالفة.</p>
<p>١٠- مخالفة الزي أو عدم مطابقته للتعليمات</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>- حتى يتم التغيير.</p>
<p>١١- امتناع المورد عن تغيير أحد عمالته، أو عدم تقديم ملف العامل أو أحد المستندات المطلوبة (شهادة صحية - صحيفة الحالة الجنائية ... الخ)</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>- حتى يتم التغيير.</p>
<p>١٢- عدم تنظيف المطابخ والأوفيسات ومكافحة الحشرات بشكل دوري.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>- يجب على المورد الالتزام بالتنظيف الدوري للمطبخ والأوفيسات (يومي/ أسبوعي / شهري). كما يلتزم بمكافحة الحشرات بصورة دورية.</p>
<p>١٣- التأخير في توزيع الوجبات عن الموعد المحدد.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>-طبقا للتعليمات.</p>

<p>-طبقا للتعليمات.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>١٤- عدم الالتزام بمواصفات الوجبة من حيث المقننات والمكونات والأوزان وجودة الطهي والتغليب للوجبات.</p>
<p>- تورد الفاكهة والخضار من ثلاثة أصناف مختلفة على الأقل في الأسبوع بحيث لا يُكرر الصنف مرتين متتاليتين.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>١٥- عدم الالتزام بتعليمات التنوع في الفاكهة والخضار المقدمة خلال الأسبوع.</p>
<p>-حتى يتم توفير الجهاز اللازم.</p>	<p>٥٠٠ جنية لكل جهاز لكل يوم</p>	<p>١٦- عدم توفير أجهزة المطبخ اللازمة للعمل مثل الثلاجات والفریزرات... الخ في حالة عن وجودها بالمطبخ.</p>
<p>-حتى يتم الإصلاح. بعد انقضاء ٧٢ ساعة بدون إصلاح يتم الإصلاح على نفقة المورد.</p>	<p>١٠٠ جنية لكل عطل لكل يوم</p>	<p>١٧- عدم اصلاح أي عطل في معدات المطبخ والأوفيسات والمخازن خلال ٧٢ ساعة بعد إخطاره رسميا.</p>
	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>١٨- إذا لم يحضر مندوب المتعاقد إلى الوحدة أو غادرها قبل تمام التسليم.</p>
<p>-حتى يتم الاخطار.</p>	<p>٢٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>١٩- إذا لم يخطر المورد إدارة التغذية قبل بدء التوريد بقوائم بأسماء وعناوين المحلات أو المصانع التي تمده بالأصناف الطازجة أو المخزونة وكذلك ما يطرأ عليها من تغيير بعد ذلك.</p>

<p>وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>٢٠- إذا امتنع المورد أو مندوبه عن توقيع المستندات أو استلام أوامر التوريد.</p>
<p>-طبقا للتعليمات. -استبعاد الأصناف التالفة.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>٢١- إذا كان مخزن الأصناف الغذائية غير مطابق للشروط الصحية الصادرة من الصحة أو لجنة مكافحة العدوى أو لجنة السلامة المهنية او به أصناف تالفة.</p>
<p>-وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة.</p>	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>٢٢- وسيلة النقل غير مطابقة لشروط الصحة الخاصة بنقل المواد الغذائية.</p>
	<p>١٪ من اجمالي قيمة الوجبات اليومية</p>	<p>٢٣- عدم إحضار الأقفال الخاصة بالمخزن أو الموازين أو إصلاح التالف منها.</p>

تنبيهات

- ١- إذا كثرت مخالفات المورد، ومقياس ذلك بلوغ الغرامات في شهر من الشهور ٢٠٪ من المستحق له، فينذر المورد بخطاب موصى عليه بعلم الوصول بإلغاء التعاقد. فإذا استمر الحال على ما هو عليه ١٥ يوماً أخرى في أي وقت كان من مدة التعاقد، فإن للجهة الإدارية بالمستشفيات الحق في إلغاء التعاقد على أن يكون جميع ما يترتب على هذا الإلغاء من نفقات ومن فرق السعر ومصاريف وخلافه على حساب المتعهد. وتتخذ الإجراءات القانونية لحفظ حق الجهة الادارية ويكون لها الحق في حالة إذا ما كثرت المخالفات من المتعهد بالألا تسمح له بالدخول في العطاءات الجديدة.
- ٢- إذا وقَّعت على المورد غرامات للغش، بلغ عددها ثلاث مرات على الأكثر خلال مده العقد، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يُصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة الى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.
- ٣- إذا ثبت للمستشفيات أن المورد الذي قُبِلَ عطاؤه، هو ستار لمورد آخر شَطبت المستشفيات أو غيرها اسمه، أو رأت المستشفيات ألا تتعامل معه لأي سبب من الأسباب، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يُصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة الى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يُسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.
- ٤- إذا وقع من المورد أو مندوبه أمراً، يكون من شأنه استمالة أحد الموظفين لارتكاب الغش أو الخيانة أو تعاطي الرشوة، بصورة مباشرة أو غير مباشرة، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة الى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يُسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.
- ٥- إذا وقع من المورد أو مندوبه أمراً، يكون من شأنه التأثير سلباً على قرار لجنة الفحص الفني والاستلام (كالترهيب أو التعنيف... الخ)، بصورة مباشرة أو غير مباشرة، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يُصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة الى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يُسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.
- ٦- لا يجوز توقيع أكثر من غرامة واحدة على الصنف الواحد في اليوم الواحد، ويكتفي بالغرامة الأكبر مع إثبات كافة المخالفات الخاصة بالصنف.
- ٧- تُحسب قيمة اجمالي الوجبات اليومية، بقسمة ما يتم صرفه للمورد في الفاتورة على عدد أيام التوريد.
- ٨- للمستشفيات الحق، فضلاً عن استيفاء هذه الغرامات، في التعويضات المستحقة لها طبقاً لنصوص العقد وأحكام القانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية وتعديلاتهما.

الباب الخامس

جداول الوجبات اليومية

وجبة المريض الاعتيادي (إفطار - غداء - عشاء): 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 فرخة		ربع فرخة		ربع فرخة		ربع فرخة	دواجن
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكرونه
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	خضار طازج
							خضار مجمد
١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	زيت طعام
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
١	١	١	١	١	١	١	بيض
١	١	١	١	١	١	١	مربى
١	١	١	١	١	١	١	حلاوة
١	١	١	١	١	١	١	نستو
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة

في حالة الخضار المجمد بصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قنّاء خس)
بصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
بصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

وجبة المريض السكري (إفطار - غداء - عشاء): 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 فرخة		ربع فرخة		ربع فرخة		ربع فرخة	دواجن
٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	خضار طازج
١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	زيت طعام
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	سلاطة
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	بيض
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	نستو
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	لبن
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة

في حالة الخضار المجمد بصرف ٢٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قنّاء خس)
بصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
بصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة
علبة اللبن ٢٠٠ مللي

وجبة المريض الكبدى السكرى (إفطار - غداء - عشاء): ٣

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	خيز بلدي
ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	دواجن
جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	خضار طازج
							خضار مجمد
١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	١٠ مللي	زيت طعام
جم ٢٠٠	جم ٢٠٠	جم ٢٠٠	جم ٢٠٠	جم ٢٠٠	جم ٢٠٠	جم ٢٠٠	سلاطة
٤	٤	٤	٤	٤	٤	٤	نستو
جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	فاكهة

في حالة الخضار المجمد يصرف ٢٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قثاء - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
يصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

وجبة المريض الكبدى العادى والزرع (إفطار - غداء - عشاء): ٤

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خيز بلدي
ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	دواجن
جم ١٠٠	جم ١٠٠		جم ١٠٠		جم ١٠٠		أرز
		جم ١٠٠		جم ١٠٠		جم ١٠٠	مكرونه
جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	خضار طازج
							خضار مجمد
١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	زيت طعام
جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	سلاطة
٤	٤	٤	٤	٤	٤	٤	عسل نحل
٤	٤	٤	٤	٤	٤	٤	نستو
جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	فاكهة

في حالة الخضار المجمد يصرف ٢٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قثاء - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
يصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

وجبة المريض الحمى العادى (إفطار - غداء - عشاء): ٥

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	جم ١٥٠	خضار طازج
جم ١٠	جم ١٠	جم ١٠	جم ١٠	جم ١٠	جم ١٠	جم ١٠	ملح
جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	جم ١٠٠	سكر
جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	جم ٣٠٠	فاكهة
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	لبن عادي

وجبة مرضى الفشل الكلوي (إفطار - غداء - عشاء): ٦

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	دواجن
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكرونه
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	خضار طازج
١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	زيت طعام
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	بيض
١	١	١	١	١	١	١	مربي
١	١	١	١	١	١	١	عسل
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	نستو
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة

في حالة الخضار المجمد بصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قثاء خس)
بصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
بصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

وجبة الأطفال وسوء التغذية (إفطار - غداء - عشاء): 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 فرخة		ربع فرخة		ربع فرخة		ربع فرخة	دواجن
١٥٠ جم	١٥٠ جم		١٥٠ جم		١٥٠ جم		أرز
		١٥٠ جم		١٥٠ جم		١٥٠ جم	مكرونه
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	خضار طازج
١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	زيت طعام
٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	٦ جم	ملح طعام
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
١	١	١	١	١	١	١	بيض
١	١	١	١	١	١	١	مربي
١	١	١	١	١	١	١	حلاوة
١	١	١	١	١	١	١	نستو
١	١	١	١	١	١	١	بسكويت
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	لبن
١	١	١	١	١	١	١	زبادي
٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	٣٠٠ جم	فاكهة

وجبة مرضى عناية باطنة (إفطار - غداء - عشاء): ٨

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	دواجن
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكروننة
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	خضار طازج
١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	زيت طعام
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	بيض
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	مربي
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	عسل
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	نستو
١	١	١	١	١	١	١	بسكويت
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	زيادي
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	فاكهة

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي

السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قثاء خس)

يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة

يصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

في حالة المريض السكري يعطى ٢ رغيف ولا يصرف الأرز والمكروننة والعسل والمربي

وجبة مرضى عناية القلب والقلب والصدر (إفطار - غداء - عشاء): ٩

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	خبز بلدي
ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	ربع فرخة	دواجن
١٠٠ جم	١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم		أرز
		١٠٠ جم		١٠٠ جم		١٠٠ جم	مكروننة
١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	خضار طازج
١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	١٥ مللي	زيت طعام
٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	٣ جم	ملح
١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	سلاطة
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	مربي
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	عسل
١	١	١	١	١	١	١	بسكويت
٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	زيادي بدون
١	١	١	١	١	١	١	لين بدون
١	١	١	١	١	١	١	عصير
٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	ليمون فريش

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي

السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنفين (خيار - جزر - فلفل - قثاء خس)

يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة، يصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

في حالة المريض السكري يعطى ٢ رغيف وعصير بدون سكر ولا يصرف الأرز والمكروننة والعسل والمربي

وجبة مريض حمى العناية اليومي (إفطار - غداء - عشاء): ١٠

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٦	٦	٦	٦	٦	٦	٦	عسل
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	زبادي
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	لبن عادي

وجبة مريض حمى عصير والسكتة الدماغية (إفطار - غداء - عشاء): ١١

الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	
٦	٦	٦	٦	٦	٦	٦	عسل
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	زبادي
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	لبن عادي
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٣	عصير

وفي حالة المريض السكري لا يصرف العسل ويصرف العصير بدون سكر والزبادي واللبن منزوع الدسم

وجبة مريض حمى عناية متوطنة (إفطار - غداء - عشاء): ١٢

٦	عسل
٦	زبادي
٦	عصير

وجبة الممرضة السهرانة (إفطار - غداء - عشاء): ١٣

٢	الخبز
١	بيض
١	مربي
١	حلاوة
١	نستو
١	لبن
١	شاي
فتلة شاي + ٣٠ جم سكر + كوب ٢٠٠ ملي + ملعقة شاي بمشتملاته	

الوجبة التعويضية لفني الأشعة (إفطار - غداء - عشاء): ١٤

٢	الخبز
٢	لبن
٤	بيض
٢	نستو
١ (السبت - الاثنين - الأربعاء - الجمعة)	مربي
١ (الأحد - الثلاثاء - الخميس)	حلاوة
١٥٠ جم	فاكهة
فتلة شاي + ٣٠ جم سكر + كوب ٢٠٠ مللي + ملعقة شاي	شاي بمشتملاته

الوجبة اليومية للنوبتجي (إفطار - غداء - عشاء): ١٥

٢	الخبز
ربع فرخة (طبقاً للسته الأسبوع)	دواجن
١٥٠ جم (طبقاً للسته الأسبوع)	لحم
١٠٠ جم أرز (الأحد - الثلاثاء - الخميس - الجمعة)	أرز أو
١٠٠ جم مكرونة (السبت - الاثنين - الأربعاء)	مكرونة
١٥٠ جم	خضار
١٥ جم	طازج
٦ جم	زيت
١٠٠ جم	ملح
١٥٠ جم	سلاطة
	فاكهة

في حالة الخضار المجمد بصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلاطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنغين (خيار - جزر - فلفل - قشاش - خس)
بصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
بصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

الوجبة اليومية للطبيب المقيم (إفطار - غداء - عشاء): ١٦

٣	الخبز
ربع فرخة (طبقاً للسته الأسبوع)	دواجن
١٥٠ جم (طبقاً للسته الأسبوع)	لحم
١٠٠ جم أرز (الأحد- الثلاثاء - الخميس - الجمعة)	أرز أو
١٠٠ جم مكرونة (السبت - الاثنين - الأربعاء)	مكرونة
١٥٠ جم	خضار
١٥ جم	طازج
٦ جم	زيت
١	ملح
١	حلاوة
١	مربى
١	نسنتو
١	بيض
١	لبن
١٥٠ جم	فاكهة
فتلة شاي + ٣٠ جم سكر + كوب ٢٠٠ مللي + ملعقة شاي	شاي بمشتملاته

في حالة الخضار المجمد يصرف ١٠٠ جم لكل وجبة حسب الجدول الأسبوعي
السلطة: ٥٠٪ طماطم + ٥٠٪ صنغين (خيار - جزر - فلفل - فناء - خس)
يصرف ١٢ جم صلصة لكل وجبة
يصرف ١٠ جم بصل للطهي لكل وجبة

ملاحظات

- ١- الخضار المجمد: ١٠٠ جم ما لم يذكر خلاف ذلك
- ٢- الخضار الطازج: ١٥٠ جم ما لم يذكر خلاف ذلك
- ٣- اللوبيا الجافة والفاصوليا الجافة: ٤٠ جم للجميع، ماعدا السكري فتضاعف ل ٨٠ جم.
- ٤- يصرف التوابل والبهارات للوجبات بواقع ١ جم، ماعدا الأطباء والعاملين فتضاعف ل ٢ جم.
- ٥- يجب إجراء تحسينات وتنويجات عند الطهي: مثال ذلك
الأرز: يطبخ مرة بالشعرية - مرة حبة وحبة - مرة بالكارى وهكذا
المكرونة: تطبخ مرة بالصلصة - مرة محمرة - مرة فرن وهكذا
الخضار: يطبخ مرة بالفرن - ومرة سوتيه وهكذا

كشف بيان أسعار الوجبات

م	اسم الوجبة	العدد السنوي الزقازيق	العدد السنوي العاشر من رمضان	اجمالي العدد	سعر الوجبة	اجمالي السعر	ملاحظات
١	وجبة مريض اعتيادي	٢٤٢٥٥٠	٥٥٤٠	٢٤٨٠٩٠			
٢	وجبة مريض سكري	٦٨٥٥٠	٣٠٠	٦٨٨٥٠			
٣	وجبة مريض كبدي سكري	٢٠٠	٢٠٠	٤٠٠			
٤	وجبة مريض كبدي عادي	١٤٠٠٠	٢٠٠	١٤٢٠٠			
٥	وجبة مريض زرع كلي/كبد	١٢	-	١٢			
٦	وجبة مريض فشل كلوي	١٨٠٠٠	١٠	١٨٠١٠			
٧	وجبة مريض عناية باطنة	٥٠٠٠	١٠٨٥	٦٠٨٥			
٨	وجبة مريض عناية قلب	٧٠٠٠	-	٧٠٠٠			
٩	وجبة مريض جراحة قلب وصدر	٤٥٠٠	٧٠	٤٥٧٠			
١٠	وجبة مريض حمي عصير	٧٠٠٠	٨٠	٧٠٨٠			
١١	وجبة مريض حمي عادي	١٠٠٠	٨٠	١٠٨٠			
١٢	وجبة مريض حمي عناية يومي	١٠٠٠	-	١٠٠٠			
١٣	وجبة أطفال وسوء تغذية	٨٥٠٠	١٠	٨٥١٠			
١٤	وجبة مريض حمي عناية متوطنة	٤٠٠٠	٤٠	٤٠٤٠			
١٥	وجبة مريض سكتة دماغية	١٥٠٠	١٨٩٠	٣٣٩٠			
١٦	وجبة أطباء مقيمين	٦٠٠٠٠	١٦٨٣٠	٧٦٨٣٠			
١٧	وجبة نوبتجي	٢٦٠٠٠٠	٣٢١٤٠	٢٩٢١٤٠			
١٨	وجبة السهران	٢٠٤٠٠٠	٢٣٤٤٠	٢٢٧٤٤٠			
١٩	وجبة تعويضية لفنيي الأشعة	٧٠٠٠٠	٥٧٣٠	٧٥٧٣٠			
	المجموع						

الأعداد قابلة للزيادة والنقص حسب احتياج المستشفيات

كشف بأسعار أصناف التوريد

م	الصف	الوحدة	السعر	ملاحظات
١	لبن كامل الدسم	٢٠٠ مللي		
٢	لبن منزوع الدسم	٢٠٠ مللي		
٣	زيادي كامل الدسم	١٠٠ جم		
٤	زيادي منزوع الدسم	١٠٠ جم		
٥	جبين نستو	١٥ جم		
٦	البيض	بيضة		
٧	الدواجن	كجم		
٨	اللحم	كجم		
٩	أرز أبيض بلدي	كجم		
١٠	المكرونة	كجم		
١١	فاصوليا جافة	كجم		
١٢	لوبيا جافة	كجم		
١٣	زيت دوار (عباد الشمس)	لتر		
١٤	صلصة طماطم	كجم		
١٥	ملح الطعام	كجم		
١٦	التوابل والبهارات	كجم		
١٧	المربي	٣٠ جم		
١٨	الحلاوة الطحينية	٥٠ جم		
١٩	العسل الأبيض	٣٠ جم		
٢٠	البسكوت السادة	باكو (٦٥ جم)		
٢١	نكتار عصير طبيعي	٢٠٠ مللي		
٢٢	عصير طبيعي بدون سكر	٢٠٠ مللي		
٢٣	الخبز البلدي	رغيف		
٢٤	السكر	باكت (١٠ جم)		
٢٥	الشاي	فتلة (٢ جم)		
٢٦	كوب شاي	٢٠٠ مل		
٢٧	طبق حراري ميكروويف	طبق		
٢٨	ملعقة بلاستيك كبيرة	ملعقة		
٢٩	ملعقة بلاستيك صغيرة	ملعقة		
٣٠	ملعقة بلاستيك شاي	ملعقة		
٣١	بكرة استرنش تغليف	بكرة		
٣٢	طبق فوم مقاسات	طبق		
٣٣	البطاطس	كجم		
٣٤	القلقاس	كجم		
٣٥	الكوسة	كجم		
٣٦	بازلاء خضراء	كجم		
٣٧	فاصوليا خضراء	كجم		
٣٨	بصل	كجم		
٣٩	طماطم	كجم		

	ك.ب.	فلفل أخضر	٤٠
	ك.ب.	خيار	٤١
	ك.ب.	فتاء	٤٢
	ك.ب.	جزر أصفر	٤٣
	ك.ب.	خس	٤٥
	ك.ب.	بازلاء مجمدة	٤٦
	ك.ب.	بازلاء مجمدة + جزر مجمد	٤٧
	ك.ب.	نورلي مشكل	٤٨
	ك.ب.	برتقال بصرة	٤٩
	ك.ب.	برتقال صيفي	٥٠
	ك.ب.	يوسفي	٥١
	ك.ب.	ليمون	٥٢
	ك.ب.	موز	٥٣
	ك.ب.	جوافة	٥٤
	ك.ب.	كمثرى	٥٥
	ك.ب.	بلح	٥٦
	ك.ب.	تفاح	٥٧
	ك.ب.	خوخ	٥٨
	ك.ب.	عنب	٥٩