



البقاله والأرز والبقوليات
وخلافه

أولاً :- البقالة

المواصفات الفنية

يجب أن يوضح على العبوات اسم المنتج / الوزن/ تاريخ الإنتاج - مدة الصلاحية وأن تكون المنتجات مطابقه لأحدث المواصفات القياسية المصرية وأن يكون التوريد من مصادر الإنتاج وبيان الأصناف كالآتي:

زيت الطعام /زيت ذرة / زيت عباد شمس:

- ١- يجب أن يكون نقياً جيد الطعم والرائحة خالياً من الزناخة والشوائب مطابق للمواصفات القياسية رقم ٤٩ ج ٢٠٠٥/٧ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية).
- ٢- خالي من عيوب التزنخ و معبأ في عبوات بلاستيك.
- ٣- أن يكون خالياً من أي زيوت أو دهون أخرى
- ٤- يكون خالياً من بقايا المواد الأخرية المستخرج منها و أن يكون ذو رائحة جيدة.
- ٥- لا يكون قد مر على إنتاجه أكثر من تسعة شهور.
- ٦- زيت الطعام يكون مستخرج من بذرة القطن أو خليط من زيت عباد أو صويا أو أي زيوت مكرره.

٧ يتم التوريد من المنتجات الأتية: ~~سندباد قليه - حلوه - صنى - منتجات شركة آر ما~~

~~كريستال - سلايت - برليني~~

سمن نباتي(الزيوت النباتية المهدرجة):

- ١- يراعى أن تكون من منتج مصنع من زيت نخيل نقي خالي من عيوب التزنخ ومن أي إضافات صناعية غير مصرح بها من وزارة الصحة.
- ٢- أن يكون في عبوات مغلقة موضح عليها تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية



الصلصة :

ويراعى عند توريدها الشروط الآتية:

١- معجون طماطم معبأ في علب من الصفيح غير قابل للصدأ أو الزجاج خالية من عيوب الانتفاخ والتفاعل الكيميائي عالية التركيز ومن أجود الأصناف التي تطلبها الجامعة ومطابقة للمواصفة القياسية رقم ١٣٢ - ٢٠٠٥/١ أو أحدث المواصفات القياسية المصرية وحسب المتوفر بالأسواق.

٢- التوريد في عبوات صغيرة للوحدات بحيث تتناسب مع الأعداد عند طلبها لحسن الاستخدام - والمحاسبة بالكيلو جرام.

٣- أن تكون خالية من الطعم المر والمحروق محتفظة بلونها الطبيعي وتورد خلال النصف الأول من مده الصلاحية.

٤- يتم التوريد من المنتجات الآتية :- هاينز - هارفت - قها - أفينا - فودي - روستي فاين

فونز

الشاي:

ويراعى عند توريده/الشروط الآتية وهي:

١- أن يكون موضح عليه تاريخ لصلاحية.

٢- أن يكون خاليا من الشوائب.

٣- أن يورد في أكياس استعمال فرد واحد مع توضيح ماركة الشاي الذي سيتم توريده.

مطابق للمواصفة القياسية المصرية رقم ٥٥٩ / ٢٠٠٥ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية).

حلاوة طحينية مغلقة:

يراعى عند توريدها الشروط الآتية:

١- يجب أن تكون مغلقة آليا ونظيفة موضح على كل قطعة الناحية الإعلامية والصلاحية والمكونات.

٢- خالية من الترنخ والفطريات فاتحة اللون.

٣- لا يجوز إضافة مواد محلية صناعية كالسكرين والديكسترين ولا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٣٥٪ وتكون جميعها من زيت السمسم.

٤- خاضعة للمواصفات الخاصة بنسب السكروز والجلوكوز.

٥- تورد قطع مغلقة آليا زنة ٤٠ جم والمحاسبة بالقطعة وأن تكون المصانع مرخصة تعمل آليا وبها معمل مراقبة جودة.

٦- طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٣٨٤ - ٩٩٢ - ٢٠٠٥/١٣٣٢ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية) وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

٧- يورد من المصادر الآتية: **فيتراك - الرشيدى الميزان - البوادي - حلوانى أخوان -**

البوادي - الأصيل شعاع

فلفل أسود - كمون - كسبرة جافه - بهارات مشكله - شطة حمراء (حسب طلب الوحدة):

ويراعى أن يورد بالشروط الآتية:

هو الناتج من الثمار الكاملة المجففة بعد تمام النضج ويتم طحنها داخل الوحدة بمعرفة اللجنة المختصة.

أن يكون تام الجفاف خالي من المواد الغريبة والتلف والتغيرات غير المرغوبة والحشرات.

يورد من المنتجات الآتية: **السوهاجى - رجب العطار - خض العطار - فتح الله - الضحى**

وأن تكون من أجود الأصناف الموجودة فى السوق والمعروفه من الدرجة الأولى.

ملح مائده: يجب أن يكون ناعم أبيض اللون في عبوات لا تزيد عن كيلو جرام والمحاسبة بسعر الكيلو جرام.

- يورد من المنتجات الآتية (النصر للملاحات - الماكس للملاحات وفروعها - هنا - الخير كوكس



الخبز البلدي:

يجب أن يورد أرغفة طازجة كاملة الاستدارة تامة النضج جيد الطعم والرائحة مطابق للمواصفات المصرية من جودة الدقيق والمواصفات التحليلية ولا يقل وزنه عن ٩٠ جم.

خبز أفرنجي:

مفينولا يقل الوزن عن ٧٥ جرام.

يجب ان يكون مصنع من دقيق ابيض فاخر جيد النوع والطعم إسفنجيا للباب طازج تام التسوية ويورد على شكل أرغفة كاملة الوزن وأن يورد إلى الموقع بطريقة تحفظه من التلوث والجفاف.

- مياه الشرب الطبيعيه (المعبأه) :-

١- يتم التوريد من المنتجات الآتية :- حياه- صافى- نستله-بركه- أكوفينا- دسانى

٢- تفى بالتطلبات المتعلقة بالصحة طبقا لأحدث توجيهات الجوده الصادره من منظمة الصحة العالميه.

٣- لا تزيد العكاره مقدره بوحده U.T.N أو ما يعادلها على وحده واحده.

٤- يتراوح الرقم الهيدروجينى بين ٦,٥-٨,٥

٥- تتكون المياه عديمه اللون والطعم والرائحه وخاليه من الشوائب.

٦- الجوده الكيماويه والميكروبيولوجيه طبقا للمواصفه القياسيه المصريه ٢٠٠٧/١٥٨٩

٧- يراعى المعايير والمواصفات المصريه فى مواصفات العبوات وتكون محكمة الغلق لعدم غشها أو تلوثها كما يراعى المواصفه القياسيه المصريه رقم ١٥٤٦ والخاصه ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائيه المعبأه.

٨- يدون مصدر المياه والأسم التجارى وأسم الشركه المنتجه مع مراعاة ما سبق ذكره من الأشرطات الصحيه.

٩- يدون الحجم الصافى للعبوه وتورد عبوات بحجم لا تقل عن ٥٠٠ ملل وتتم المحاسبه بسعر العبوه

١٠- يتم التوريد فى الثلث الأول من تاريخ الأنتاج.



بطاطس شيبسى (اكياس):

تورد في أكياس مغلقة عليها تاريخ ومدة الصلاحية من أنتاج شركات معروفة خالية من المرارة والزنخا ومطابقة للمواصفات القياسية وتقدم حين طلبها حسب ما يترأى لإدارة شئون الأغذية. يورد خلال شهر من تاريخ الإنتاج ووزن العبوة طبقاً للمتوافر في الأسواق لا تقل ٧٠ كجم وفروق الأوزان لصالح الجامعة بدون غرامة في حالة تسعيره بأمر التوريد.

- تورد من شركات شيبسى - كرانشى - لبون نيجر وما يعادلها من أصناف الدرجة الأولى

البسكويت السادة - أو بالبلح:

١- يجب أن يكون جيد الصنع ومقبول الطعم والرائحة وخالياً من المواد الغريبة والضارة وغير متزنخ أو متعفن.

٢- أن يكون من إنتاج شركات معروفة تطبيق اشتراطات الجودة حسب ما تحدده الوحدة.

٣- أن يورد في بواكي مغلقة بتغليف الشركة وبيين عليها بطاقة المنتج.

٤- زنة الباكو لا يقل عن ٣٥ جم أو ٢ باكو ٢٠ جم زنة الباكو.

٥- أن تكون قطع سليمة ومطابق لأحدث المواصفات القياسية.

مطابق للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠٠٥/٤١٦ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية).

في كراتين الشركة المنتجة للتأكد من سريان تاريخ الصلاحية كما يورد الاصناف التي تحددها الجامعة ويورد خلال النصف الأول من فترة الصلاحية.

بسكويت سادة باكوزنه ٣٥ جم أو ٢ باكوزنه الباكو ٢٠ جرام أو حسب المتوفر في الأسواق مع احتساب فرق الوزن لصالح الجامعة دون غرامة .

بسكويت بالبلح اباكو لا يقل عن ٢٥ جم أو حسب المتوفر في الأسواق مع احتساب فرق الوزن لصالح الجامعة دون غرامة .

ويراعى أن يكون البلح المستخدم خالياً من الشوائب والأتربة والحشرات والعفن ومن أجود

الأصناف الموجودة بالأسواق .

يورد من المنتجات الأتية :- بسكو مصر لوكس أولكر - لاتييه - نواعم - سينيورينا وما يعادلها من

أصناف الدرجة الأولى



باكيت سكر هجم: نظيف خالي من الروائح الغريبة والطعوم المختلفة وحلو المزاق خالي من المواد الغريبة والشوائب والحشرات.

شروط المعلبات والأغذية المعلبة

- ١- يجب أن تورد الأغذية المعلبة والمعبأة في حالة صالحة للاستهلاك محكمة الغلق خالية من الصدأ أو الثقوب غير المرئية أو الانتفاخ.
- ٢- يجب أن يكتب عليها اسم الشركة الموردة وتاريخ الإنتاج وتاريخ الصلاحية وبيانات الحفظ.
- ٣- يجب أن تكون خالية من الصدمات أو الانبعاج نتيجة لعملية التشوين أو التخزين أو النقل.
- ٤- يجب أن تكون خالية من عيوب التخزين والتصنيع.
- ٥- يجب أن تكون المعلبات مطابقة للمواصفات الفنية للمعلبات أثناء إجراء الفحص الظاهري لها.
- ٦- تورد الأغذية المعلبة والمعبأة خلال نصف مدة الصلاحية وتخضع للفحص عند التخزين وقبل الاستهلاك.
- ٧- أن يثبت الفحص الكيميائي والبكتريولوجي صلاحيتها وعدم وجود تفاعل كيميائي أو تلوث بكتيري أو فطري.
- ٨- أن تكون جميع الخامات الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات.



• أن تكون نسبة البيض في حالة أضافته عن ٥,٥% بالوزن محسوبة على المادة الجافة على
الآنقل نسبة المواد الدهنية عن ١,٦٥% ونسبة الفوسفور الدهني عن ٦%.

• وان تورء ءلال النصف الأول من مءه الصلاءية الأولى

العبوات:

أن تكون مطابقة للقرار الجمهوري رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ ومراعاة أحدث المواصفات
القياسية الخاصة ببيانات بطاقة عبوات غذائية معبأة وكذا القرار الوزاري رقم ٣٥٤ لسنة
١٩٨٥ الخاصة بتدوين البيانات.

اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

نوع المنتج.

بيان بالمكونات شاملة المواد المضافة.

الوزن الصافي.

تاريخ الإنتاج والصلاءية.

على أن تكون معبأة آليا.

بقوليات جافة.

(فاصوليا جافة - لوبيا جافة - عدس مجروش)

يراعى أن تكون خالية من عيوب التعفن والتسوس والكسر والرطوبة ودرجة النظافة لا تقل
عن ٩٦% على أن تكون من محصول لم يمضي عليه عام وتكون متجانسة الأحجام وجيدة
التشرب لصنف الفاصوليا الجافة واللوبيا الجافة.