



الإدارة العامة للمدن الجامعية

كراسة الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بالمناقصة العامة رقم () لتوريد الأصناف الغذائية اللازمة لتغذية طلاب الجامعة والوحدات التابعة لها للعام الجامعي ٢٠٢٢ - ٢٠٢٣

جلسة فتح المظاريف الفنية : يوم الموافق / ٢٠٢٣

الساعة ١٢ ظهرا

قيمة كراسة الشروط :----- (جنية/جنيها)

قيمة التأمين المؤقت (----- جنية/ جنيها)

طريقة سداده (نقدا/ شيك/ خطاب ضمان/ دفع الكتروني)

وسيلة وأسلوب التواصل مع الهيئة:

العنوان :-----

رقم التليفون/ الفاكس /-----

البريد الإلكتروني :-----

اسم المخول له التواصل مع مقدمى العطاءات /-----

البيانات العامة للعملية

طريقة التعاقد : مناقصه عامه.

المواصفات : طبقا لكراسة الشروط والمواصفات

مكان التنفيذ : -----

مدة سريان العطاءات : ٩٠ يوما (تسعون يوما) من تاريخ فتح المظاريف الفنية.

أسلوب التقييم : الأفضل شروطا والأقل سعراً.

التأمينات : يلتزم المتعاقد بالوفاء بجميع التزاماته المادية.

مدة تنفيذ العملية : سنه واحده تبدأ من تاريخ صدور أمر التوريد.

البرنامج الزمني المتوقع للمناقصه

م	الأجراء	التاريخ	المكان
١	تاريخ الإعلان		
٢	تاريخ فتح المظاريف الفنية		
٣	تاريخ الانتهاء من البت الفني		
٤	أعلان نتيجة البت الفني		
٥	تاريخ فتح المظاريف الماليه		
٦	تاريخ الانتهاء من البت المالي		
٧	أعلان نتيجة البت المالي		
٨	التعاقد والبدء فى التوريد		

- شروط الطرح والفسخ والجزاءات والغرامات طبقا لقانون تنظيم التعاقدات التى تبرمها الجهات العامه الصادره بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ وهذه الكراسه ونموذج العقد المرفق.

- التأمينات : يلتزم الطرف الثانى بالوفاء بجميع التزاماته التأمينيه ، والتأمين على العمال.

- توقييات تقديم الشكاوى وفقا للجدول الأتى ، ولا تقبل أى شكاوى أو تظلمات بعد هذا الموعد:

	الفتح الفنى
	البت الفنى
	أعلان نتيجة البت الفنى
	الفتح المالى
	البت المالى
	أعلان نتيجة البت المالى

تخضع هذه العملية لأحكام قانون تنظيم التعاقدات التى تبرمها الجهات العامه الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار وزير المالىه رقم ٦٩٢ لسنة ٢٠١٩
وتسرى أحكام القانون رقم ٥ لسنة ٢٠١٥ فى شأن تفضيل المنتجات المصريه فى العقود الحكوميه ولائحته التنفيذية على هذه العملية، ويعتبر جزءا لا يتجزأ من الكراسه.

أولا : الشروط العامة

البند الأول

- ١- يجب توقيع وختم جميع صفحات كراسة الشروط والمواصفات الخاصة من مقدم العطاء دون كشط أو تصليح بما يفيد التزام مقدم العطاء بجميع ما جاء بكراسة الشروط والمواصفات.
- ٢- يلتزم مقدم العطاء بتقديم إقرار أنه أطلع على جميع شروط المناقصة كامله وعلم بها علما نافيا للجهاله ووافق عليها.
- ٣- يجب أن يكون مقدم العطاء مقيما في جمهورية مصر العربية أو يكون له وكيل فيها، ويجب عليه أن يبين في العطاء الوكيل المعتمد في جمهورية مصر العربية فيما لو رست المناقصة ، وأن يبين في العطاء العنوان الذى يمكن مخاطبته فيه ويعتبر إعلانة فيه صحيحا، وعليه أن يخطر الجامعة بكتاب يرسل بخدمة البريد السريع عن طريق الهيئة القومية للبريد مع تعزيزه فى الوقت ذاته بالبريد الألكترونى أو الفاكس حسب الأحوال على العنوان المبين بالعقد عن كل تغيير يطرأ على هذا العنوان وإلا تعتبر الأعلانات والأخطارات التى ترسل اليه على هذا العنوان صحيحه ونافذه فى حقه ، وإذا كان العطاء من الوكيل عن صاحب العطاء فعليه أن يقدم معه توكيلا مصدقا عليه من السلطات المختصة.
- ٤- يجب إرفاق خطاب تفويض معتمد باسم المفوض لحضور جلسة فتح المظاريف ، وأن تكون بياناته ذات بيانات البطاقه الشخصيه للمفوض عن مقدم العطاء.
- ٥- يلتزم مقدمى العطاءات بأن يكون المكون الصناعى المصرى المطابق للمواصفات القياسيه المعتمده لا يقل عن (٤٠%) من قيمة العرض المقدم منهم.
- ٦- تعفى المنشآت الصغيره والمتناهية الصغر من نصف قيمة التأمين المؤقت ومن نصف قيمة التأمين النهائى اذا كان المنتج الصناعى المقدم عنه عروض من هذه المنشآت مستوفى لنسبة المكون الصناعى المصرى.
- ٧- حظر التقدم بأكثر من عطاء : يحظر على مقدمى العطاءات التقدم بالذات أو بالشراكه مع الغير بأكثر من عطاء لمجموعه واحده ، ما لم يكن المتقدم شريكا مع الغير بحصه لا تسمح له بالتأثير فى اتخاذ قرار ذى صله بالعطاء.
- ٨- الشطب من السجلات : اذا ثبت أن الشركه مقدمة العطاء قد استعملت بذاتها أو بواسطة غيرها الغش أو التلاعب فى تعاملها مع الجهه أو فى حصولها على العقد أو أساءت استخدام أى بند من بنود كراسة الشروط أو نص من نصوص القانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذيه فإنه سيتم فسخ العقد ويتم اتخاذ الإجراءات القانونيه لشطب اسمها من سجلات الموردين والمقاولين بالجهات الأداريه بالدوله.
- ٩- وفاة مقدم العطاء: فى حالة وفاة صاحب العطاء اذا كان شخصا طبيعيا ، أو مالك شركة الشخص الواحد، أو الشريك مع الغير بحصه حاكمه تسمح له بالتأثير فى اتخاذ قرار ذو صله بالعطاء قبل البت ،جاز للسلطه المختصة بعد عرض إدارة التعاقدات استبعاد العطاء المقدم منه ورد التأمين المؤقت، أو السماح لهم بالاستمرار فى الأجراءات بشرط أن يعينوا عنهم وكيلا بتوكيل

مصدقا على التوقيعات فيه، وتوافق السلطة المختصة، ويظل هو دون غيره مسئولاً أمام الجهة العامة عن تنفيذ الإجراءات.

١٠- فى حالة وفاة المتعاقد أثناء التنفيذ، فإنه يحق للجهة الإدارية إنهاء العقد ورد التأمين النهائى للورثه ما لم يكن لها مطالبات قبل المتعاقد أو السماح لباقي المتعاقدين بالاستمرار فى تنفيذه.

١١- اذا كان العقد مبرما مع أكثر من متعاقد وتوفى أحدهم فإنه يجوز للجهة الإدارية إنهاء التعاقد مع رد التأمين النهائى ما لم يكن لها مطالبات أو السماح لباقي المتعاقدين الاستمرار فى تنفيذه

١٢- لا يجوز للمتعاقد أن يتنازل للغير عن كامل العقد أو جزء منه أو عن المبالغ المسنحة له كلها أو بعضها ، واستثناء من ذلك يجوز أن يتنازل عن تلك المبالغ لأحد البنوك أو الشركات الماليه غير المصرفيه المرخص لها بمزاولة النشاط فى جمهوريه مصر العربيه ، ويكتفى فى هذه الحاله بتصديق البنك أو الشركه دون الأخلال بمسئولية المتعاقد عن تنفيذ العقد ، كما لا يخل قبول نزوله عن المبالغ المستحقه له بما يكون للجهة الإدارية قبله من حقوق.

١٣- الضرائب والرسوم : جميع أصول أو مبالغ الضرائب والرسوم والدمغات بأنواعها المختلفه والضريبه على القيمه المضافه والتأمينات الاجتماعيه وخلافه من مستحقات الحكومه جميعها يلتزم بها المتعاقد ويتم خصمها من مستحقاته حسب القوانين والتعليمات واللوائح المنظمه.

١٤- فى حالة اللجوء الى تسوية النزاع قضائيا وكان المتعاقد معه شخصا اعتباريا خاصا يكون البند على النحو التالى: "تختص محكمة القضاء الإدارى بمجلس الدوله دون غيرها بالفصل فى جميع المنازعات التى قد تنشأ من جراء هذا العقد"

- فى حالة اللجوء الى تسوية النزاع قضائيا وكان المتعاقد معه شخصا اعتباريا عاما يكون البند على النحو التالى: "تختص الجمعيه العموميه لقسمى الفتوى والتشريع بمجلس الدوله بالفصل فى جميع المنازعات التى قد تنشأ من جراء هذا العقد"

البند الثانى : العطاءات

١- يجب أن تقدم العطاءات داخل مظروفين مغلقين أحدهما للعرض الفنى والأخر للعرض المالى مدون عليهما موضوع وتاريخ جلسة فتح المظاريف المعلن عنها ويوضع كل مظروف فى مظروف أخر بأسم السيد / رئيس لجنة فتح المظاريف للمناقصه ، والعطاء الواحد يقدم كوحده واحده ولا يجوز تجزئته وعلى أن تكون الأسعار موقعه ومؤرخه من صاحبها.

٢ يجب أن يحرر العطاء بالحبر الجاف بالجنيه المصري رقما وحروفا باللغة العربية لكل صنف وفقا لما هو مدون بجداول الكميات دون تعديل أو تغيير فى الوحدة وأن يوضع سعر واحد للصنف مع بيان إجمالى قيمة العطاء دون أي كشط أو محو وكل تصحيح يجب إعادة كتابته بالأرقام والحروف والتوقيع عليه وختمه من مقدم العطاء.

٣- يجب أن يكون العطاء نافذ المفعول لمدة (٩٠ يوما) من التاريخ المحدد لفتح المظاريف الفنيه ، ويجوز للجامعه مد مدة سريان العطاء شهرين ونصف بعد ذلك دون اعتراض من صاحب العطاء ، ولا يجوز لمقدم العطاء الرجوع فيه أو العدول عنه والا سيتم مصادرة التأمين

المؤقت لصالح الجامعة دون الحاجة لاتخاذ أى إجراءات قضائية أو اقامة الدليل على حدوث ضرر لها.

٤- لا يجوز لمقدم العطاء شطب أى بند من البنود أو من المواصفات الفنية أو إجراء أى تعديل فيها مهما كان نوعه ، وإذا رغب فى ابداء أى ملاحظات خاصة بالنواحي الفنية فيثبتها فى كتاب مستقل ويرفق ضمن مستندات المظروف الفنى.

٥- لا يلتفت على أى ادعاء من صاحب العطاء بحدوث خطأ فى عطائه إذا قدم بعد فتح المظاريف كما لا يجوز نزع أى ورقه من هذا العطاء كما لا يجوز إضافة أى شروط فنيه داخل المظروف المالى وان وجدت لن يعتد بها.

٦- لن يلتفت للعطاءات المقدمه عن جزء من الأعمال أو بها إهمال لأى بند من بنودها أو التى بها شروط تخالف ما جاء بكراسة الشروط والمواصفات الخاصه بالعملية أو التى ترد بعد فتح المظاريف الفنية .

٧- لن يلتفت للعطاءات المتأخره ، وغيرها من عطاءات غير صالحه للنظر فيها ، ومنها العطاءات الغير موقعه من أصحابها أو غير مكتمله وفقا للشروط أو العطاءات غير المستوفاه للتأمين المؤقت ، أو العطاءات التى يتبين أن أصحابها من غير المسجلين على بوابة التعاقدات العامه أو منظومة الفاتوره الألكترونيه، أو أنهم من المسجلين بسجل قيد أسماء الممنوعين من التعامل الذى تمسكه الهيئه العامه للخدمات الحكوميه.

٨- يلتزم مقدمى العطاءات بالدخول بكل صنف من الأصناف المدرجه بكراسة الشروط والمواصفات ، على أن يقدم العطاء عن جميع مطاعم الجامعة ولا يجوز تقديمه عن مطعم دون آخر ، كما يجب أن يقدم عن جميع الأصناف داخل كل مناقصه، وفى حالة سكوت مقدم العطاء عن تحديد سعر صنف من الأصناف يعتبر امتناعا منه عن الدخول فى ذلك الصنف والأصناف لا تقبل التجزئه.

٩- فى حالة إرساء العطاء بالبريد الموصى عليه يراعى إرساله فى وقت يسمح بوصوله إلى الجامعة قبل أو فى الموعد المحدد لفتح المظاريف الفنية وهو تمام الساعه الثانية عشر ظهر اليوم المحدد للجلسه ، ويمكن لمقدم العطاء وضع عطائه داخل الصندوق المخصص لذلك قبل أو فى الموعد المحدد لفتح المظاريف الفنية أو تسليمه للجنة فى موعد أقصاه الساعه الثانية عشر ظهرا من تاريخ اليوم المحدد لفتح المظاريف الفنية ، وأى عطاء يرد متأخرا يدرج بكشف العطاءات المتأخره دون فتحه على أن ترد إلى أصحابها فور تقرير لجنة البت لأستبعادها.

١٠- كل عطاء يقدم من جمعيه تعاونيه مشهره طبقا لأحكام القانون يجب أن يرفق به صوره إعلان أشهرها وصوره من آخر ميزانيه لها والممثل القانونى للجمعيه، أما بالنسبه للشركات

المملوكه لأكثر من شخص فيجب أن يقدم عقد الشركه ونظامها الأساسى وبيان بأسماء وتوقيعات الأشخاص المصرح لهم بالتعاقد والتنفيذ.

البند الثالث : الأسعار

- الأسعار المقدمة من صاحب العطاء باستمارة كميات الأصناف تكون قطعية شاملة أجور النقل والمشال وضريبة القيمة المضافة وغيرها من الضرائب والرسوم وأن تكون سارية طوال مدة التعاقد بغض النظر عن تقلبات السوق وأن يكون السعر واقعي ولا يلتفت إلى العطاء الذي ينص فيه على أن يكون سعره أقل بنسبة مئوية عن أقل عطاء مقدم للمناقصة ولا يقبل الدخول بأكثر من سعر للصنف الواحد.

- وفي حالة مطالبة أي جمعية أو منشأة بالإعفاء من ضريبة الأرباح التجارية والتمعة النسبية والإضافية عليها إحضار خطاب رسمي مختوم بخاتم شعار الجمهورية من مصلحة الضرائب والإدارة العامة لبحوث التمعة ورسم التنمية موجه إلى جامعة الزقازيق ويرفق بالمظروف الفني للعطاء ولن يعتد بغير ذلك حرصاً على المال العام.

البند الرابع : [القانون الواجب التنفيذ]

تخضع هذه العملية لأحكام قانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولانحته التنفيذي الصادره بقرار وزير المالىه رقم ٦٩٢ لسنة ٢٠١٩، وتسرى أحكام القانون رقم ٥ لسنة ٢٠١٥ فى شأن تفضيل المنتجات المصرىه فى العقود الحكومىه ولانحته التنفيذي على هذه العملية، وكذا أحكام قانون تنظيم الجامعات، ويعتبروا جزء لا يتجزأ من هذه الكراسه.

البند الخامس:

- يحق للجامعة معاينة مصادر الإنتاج على أن يتوفر فيها معامل مراقبة الجودة ويكون خط الإنتاج ألى – وأن تفى طاقة هذه المصادر الإنتاجية باحتياجات الجامعة.

- الأصناف وكمياتها يتم توريدها طبقاً للجدول الصادر من إدارة شئون الأغذية سواء كانت قوائم الخضار والفاكهة أو جداول الوجبات (فطار - غذاء - عشاء).ومن أجود الأصناف المتداولة بالأسواق والأولويه للأصناف المذكوره بكراسة الشروط.

- يتم توريد الخبز بالسعر الحر طبقاً للتوجيه الوزارى رقم (١٨) لسنة ٢٠٢٠

- فى حالة توصيل الغاز الطبيعى للمدن الجامعية يتم توريد غاز البوتاجاز بمعرفة الجامعة ويتم توريد الغاز بمعرفة المورد حين طلبه بسعر التموين.

- يلتزم مقدم العطاء بجودة الأصناف طبقاً لمعايير الجودة بالأسواق وطبقاً لكراسة الشروط والمواصفات وطبقاً للمواصفات القياسيه المصرىه كما يلتزم بالمصادر المحدده بكراسة الشروط أو ما تقره اللجنه الفنيه دون أى اعتراض. وكذلك بالنسبة للعبوات الشائع استخدامها والمحاسبة على أساس المنصرف الفعلي وطبقاً لأحدث المواصفات القياسيه المصرىه وفروق الأوزان لصالح الجامعة دون توقيع الغرامات بالنسبة للعبوات.

البند السادس

جميع الأقرارات المرفقه بالعطاءات والموقعه من المورد والمختومه بخاتمة وخطاب تقديم العطاء وبيان سابقة الأعمال مكمله للعطاء وجزءالا يتجزأ منه وتعتبرحجه عليه أمام الجامعه و القضاء.

البند السابع:

إذا استجد أثناء التنفيذ ما يوجب تعديل حجم التعاقد يحق للجبهة تعديل كميات وحجم العقد بالزيادة أو بالنقص في حدود ١٥% بالنسبه لكل بند بذات الشروط والأسعار دون أن يكون للطرف الثانى الحق فى المطالبه بأى تعويض عن ذلك وبما لا يجاوز النسبه المشار إليها ،بعد الحصول على موافقة السلطه المختصة ووجود الأعتماذ المالى اللازم وأن يصدر التعديل خلال مدة سريان العقد ،وإلا يؤثر ذلك على أولوية الطرف الثانى فى ترتيب عطائه ، وأن تعدل مدة العقد إذا تطلب الأمر -ذلك بالقدر الذى يتناسب وحجم الزيادة والنقص.

توقيع مقدم العطاء

ثانياً: محتويات المظروف افنى والمالى

أ-محتويات المظروف الفنى :

- ١- صوره رسميه من عقد تأسيس الشركه أو النظام الأساسى لها.
- ٢- أسماء الأشخاص المسئولين مباشرة عن تنفيذ شروط العقد وتوقيع الإيصالات وإعطاء مخالصات باسم الشركه أو الجمعيه.
- ٣- المستندات الداله على تسجيل الشركه بالقوائم البيضاء بهيئة سلامة الغذاء والحصول على شهادة الجوده ساريه ومجدده.
- ٤- إيصال توريد التأمين المؤقت بوسائل الدفع الألكترونى من خلال منظومة الدفع والتحصيل الألكترونى أو بأى صوره من الصورتين :
 - إما بخطاب ضمان بنكى غير مقترن بأى قيد أو شرط يقر فيه المصرف بأن يدفع تحت أمر الجهه الأداريه مبلغا يوازى التأمين المطلوب وأنه لم يجاوز الحد الأقصى المحدد لمجموع خطابات الضمان المرخص له فى إصدارها كما يجب أن يكون التأمين المؤقت ساريا لمدة ثلاثين يوما بعد تاريخ انتهاء مدة صلاحيته قابله للتجديد لمدته أخرى حال موافقة السلطه المختصه وموافقة صاحب العطاء كتابيا على مد سريان العطاء.
 - أو خصما من مستحقاته التى تقر الجهه العامه صلاحيتها للمصرف من عمليات أخرى فى ذات الجهه الأداريه وفى تاريخ جلسة فتح المظاريف الفنيه- شريطة تقديم طلب بخصم قيمة التأمين المؤقت بوقت كافى عن ميعاد جلسة فتح المظاريف الفنيه .
- ٥-صورة البطاقه الضريبيه ساريه ورقم الملف الضريبي والمأموريه التابع لها وأخر إقرار ضريبي.
- ٦- شهادة التسجيل لدى مصلحة الضرائب على القيمة المضافه.
- ٧-سابقة الأعمال المماثله التى قام بتنفيذها فعلا معتمده من الجهات المنفذه لها هذه الأعمال مع بيان أجمالى كل تعامل.
- ٨-صوره معتمده من السجل التجارى ، ويجب أن يتفق نشاط مقدم العطاء بالسجل التجارى مع الأعمال موضوع العطاء.
- ٩- تعهد بالالتزام بالتأمين على العماله وفقا لقوانين التأمينات السائده.
- ١٠- ما يفيد تسجيل الشركه أو المنشأه الفرديه على بوابة التعاقدات العامه ولن يتم التعامل مع الشركات غير المسجله.
- ١١- بالنسبه للجمعيات التعاونيه : يتم إرفاق عقد التأسيس والنظام الداخلى ومجال النشاط والممثل القانونى للجمعيه ومنطقة النشاط وأصل خطاب موافقة الأتحاد التعاونى الأستهلاكى المركزى على الدخول فى المناقصه وتنفيذها حال الرسو بذاتها وفقا لأحكام قانون التعاون الأستهلاكى ، وفى حالة عدم تقديم هذا الخطاب يعتبر العطاء مرفوضا فنيا ، على أن تقدم الجمعيه

شهاده رسميه من مصلحة الضرائب المختصه تفيد أعفائها من الضرائب المقرره قانونا فيما يسند إليها من أعمال بجامعة الزقازيق.

١١- ما يفيد التسجيل فى منظومة الفاتوره الألكترونيه ، ويحظر التعامل مع أى مورد غير مسجل بالمنظومه الألكترونيه طبقا لقرار رئيس مصلحة الضرائب المصريه رقم ٤٤٣ لسنة ٢٠٢١ والكتب الدوريه أرقام ١٥٤، ١٦٠ لسنة ٢٠٢١ ، ويعتبر العطاء مرفوضا فنيا فى حالة عدم تقديم ما يفيد التسجيل فى المنظومه الألكترونيه.

ب-محتويات المظروف المالى :

متضمنا الأسعار وطريقة السداد وغيرها من الشروط المالىه التى تستلزمها طبيعة العمليه مع تطبيق أفضلية المنتج المحلى للتوريدات المستوفيه لنسبه المكون الصناعى المصرى ، وسوف يقتصر فتح المظاريف المالىه على العروض المقبوله فنيا فقط.

الباب الأول

شروط
التوريد

البند الأول

مدة التعاقد وحق الإلغاء

مدة التعاقد اثني عشر شهرا ميلاديا تبدأ من تاريخ صدور أمر التوريد ، وللجامعة الحق في الغاء هذا التعاقد في أي وقت متى اقتضت المصلحة العامة ذلك بشرط أن تعلن المتعاقد بالإلغاء قبل حدوثه بشهر واحد على الأقل بكتاب مسجل دون الالتزام بإبداء الأسباب وليس للمتعاقد حق المطالبة بتعويض عن ذلك.

البند الثاني

الأيام المقرر صرف الأغذية فيها

تصرف الأغذية لطلاب القسم الداخلي في جميع أيام الأسبوع خلال فترة الدراسة والامتحانات أما بالنسبة للقسم الخارجي فتقدم الوجبات أيام الدراسة عدا أيام الجمع والأيام التي تعطل فيها الدراسة لأي سبب وأيام الأعياد وللجامعة الحق في تقديم الأغذية في الإجازات إذا لزم الأمر والمتعاقد ملزم بتوريد الأصناف اليومية بالكمية المطلوبة وفقا للأعداد التي تحددها الجامعة.

البند الثالث

أسعار الأصناف

يجب على مقدم العطاء أن يوضح في الاستمارة الخاصة بكميات الأصناف لكل مناقصة سعر الوحدة من كل صنف بالأرقام والكتابة لجميع وحدات الجامعة ويعتبر هذا السعر نهائى وثابت طوال مدة التعاقد على أن يشمل السعر جميع نفقات التوريد من أجر نقل ومشال وخلافه شاملة جميع الضرائب والرسوم وأن يكون السعر واقعى مطابق لقيمتة السوقية لجميع الأصناف الواردة بالعطاء.

البند الرابع

تأمين دخول العطاء

- يجب أن يقوم مقدم العطاء بسداد التأمين المؤقت المنصوص عليه في الإعلان إلى خزينة الجامعة عند تقديم العطاء بما لا يجاوز (١.٥٪) من القيمة التقديرية على أن يرفق إيصال السداد مع أوراق العطاء . ولن يلتفت الى العطاءات غير المصحوبة بالتأمين المؤقت . ويؤدى التأمين بوسائل الدفع الألكترونى من خلال منظومة الدفع والتحصيل الألكترونى أو بأى من الصورتين -أما بخطاب ضمان بنكى غير مقترن بأى قيد أو شرط يقر فيه المصرف بأن يدفع تحت أمر الجهة الأداريه مبلغا يوازى التأمين المطلوب وأنه لم يجاوز الحد الأقصى المحدد لمجموع خطابات الضمان المرخص له فى إصدارها.

- يجب أن يكون التأمين المؤقت ساريا لمدة ثلاثين يوما بعد تاريخ انتهاء مدة صلاحية سريان العطاء أو تاريخ أنتهاء مدة مد سريان العطاء – قابله للتجديد مره أخرى، أو خصما من مستحقاته التى تقر الجهة العامه صلاحيتها للصرف من عمليات أخرى فى ذات الجهة الأداريه وفى تاريخ جلسة فتح المظاريف شريطة تقديم طلب بخصم قيمة التأمين المؤقت بوقت كافى عن ميعاد جلسة فتح المظاريف الفنيه.

- و يستبعد كل مقدم عطاء لم يسدد مبلغ التأمين المؤقت.

البند الخامس

إبرام التعاقد

يجب على صاحب العطاء المقبول الحضور الى اداره الجامعة في موعد أقصاه عشره أيام من تاريخ اخطاره بقبول عطائه لاستيفاء الآتي:

١ - التوقيع على عقود التوريدات الخاصة بالجامعة .

٢- على مقدم العطاء الفائز أن يؤدي التأمين النهائى بنسبة ٥ % من قيمة العطاء المسند اليه خلال

عشرة أيام عمل تبدأ من اليوم التالى لأخطاره بقبول عطاءه بكتاب مرسل له بخدمة البريد السريع

عن طريق الهيئه القوميه للبريد مع تعزيه فى الوقت ذاته بالبريد الألكترونى أو الفاكس بحسب

الأحوال. وذلك بوسائل الدفع الألكترونى من خلال منظومة الدفع والتحصيل ذاته بالبريد الألكترونى

أو بأ صوره من الصورتين : أما بخطاب ضمان بنكى غير مقترن بأى قيد أو شرط يقر فيه المصرف

بأن يدفع تحت أمر الجهه الإداريه مبلغا يوازى التأمين المطلوب وأنه لم يجاوز الحد الأقصى المحدد

لمجموع خطابات الضمان المرخص له فى إصدارها-سارى المفعول لمدته تبدأ من وقت إصداره حتى

أنتهاء مدة العقد-،أو خصما من مستحقاته التى تقرر الجهه العامه صلاحيتها للصرف من عمليات

أخرى فى الجهه الأداريه ذاتها وفى الوقت المحدد للسداد. ويكون التأمين النهائى ضامنا لتنفيذ العقد،

ويجب رده أو ما تبقى منه فور أنتهاء مدة العقد بغير طلب خلال عشرة أيام عمل ما لم تعدل مدة

التعاقد.

- أثر عدم سداد التأمين النهائى : إذا لم يقم صاحب العطاء المقبول بأداء التأمين النهائى فى المهله

المحدده جاز للجامعه-بموجب إخطار بكتاب يرسل له بخدمة البريد السريع ، وعن طريق الهيئه

القوميه للبريد ودون الحاجه الى اتخاذ أى إجراء أخر يتم إلغاء العقد أو تنفيذه بواسطة أحد مقدمى

العطاءات التاليه لعطاءه بحسب ترتيب أولويات العطاءات بشرط أن يكون فى حدود قيمه

التقديرية، ويصبح التأمين المؤقت فى جميع الحالات من حقها ، كما يكون لها أن تخصم قيمة كل

خساره تلحق بها من أية مبالغ مستحقه لديها لصاحب العطاء المقبول وفى حالة عدم كفايتها تلجأ الى

خصمها من مستحقاته لدى أى جهة إداريه أخرى أيا كان سبب الأستحقاق وذلك كله مع عدم الأخلال بحق الجامعه فى الرجوع عليه قضائيا بما لم تتمكن من أستيفائه من حقوق بالطريق الأدارى.

البند السادس

الاستلام اليومي للأصناف

تشكل لجنة بكل وحدة لاستلام الأصناف الغذائية تحت اشراف رئيس الوحدة ومكونه من أخصائيي ومشرفي التغذية ويتعين على اللجنة إطلاع مفتش التغذية على اعمالها وقت حضوره لإبداء الرأي والتأكد من صحة القيود كتابياً.

- ١ - لجهة الاختصاص الحق فى تعديل الأصناف كماً ونوعاً (المقررات) ومواعيد التوريد.
- ٢ - جميع الأصناف المقررة لوجبة الافطار تورد فى موعد أقصاه الساعة السادسة صباح نفس اليوم أو فى مساء اليوم السابق أو طبقاً لتعليمات إدارة التغذية.
- ٣ - جميع الأصناف المقررة لوجبتي الغذاء والعشاء تورد فى صبيحة ذات اليوم فى موعد أقصاه الساعة التاسعة صباحا فيما عدا الأصناف الآتية:
 - أ - فاكهة وخبز الغذاء وبطاطس العشاء يورد حتى الساعة العاشرة صباحاً.
 - ب - الخبز، الزبادي، والفاكهة (الخاص بالعشاء) يورد فى موعد أقصاه الساعة الرابعة مساء.
- ٤ - جميع الأصناف المقررة فى فطور شهر رمضان تورد فى موعد أقصاه الساعة الثانية عشر ظهراً.
- ٥ - جميع الأصناف المقررة فى سحور شهر رمضان تورد فى موعد أقصاه الساعة الثامنة مساءً.
- ٦ - فى حالة صرف وجبتي العشاء والإفطار معاً يتم التوريد للأصناف المقررة لهم فى موعد أقصاه الرابعة مساءً وإذا تأخر المتعاقد عن توريد صرف من الأصناف المقررة لمدة ساعة على الأكثر فيتم قبوله مع توقيع غرامة التأخير المقررة أما إذا تأخر عن ذلك ورأت اللجنة أن الوقت يكفي لإعداد وتوزيع الوجبة فيقبل الصنف وتوقع غرامة التأخير مضاعفة.

يتم الإستلام طبقاً للمواصفات الخاصة بالأصناف الواردة فى الباب الرابع من هذه الكراسة ويتم رفض الأصناف غير المطابقة للمواصفات الفنية والصحية وعلى المورد توريد بدلا منها فوراً ، اما إذا كان الصنف مطابق من حيث الجودة والصلاحية وغير مطابق من حيث الوزن واضطرت الجامعة لقبوله لضيق الوقت فيتم قبوله مع خصم فرق الوزن لصالح الجامعة وتوقيع الغرامة المنصوص عليها ومقدارها ٥٪ فى حالة التوريد.

فى حالة امتناع المتعاقد عن توريد أو صرف صنف من الأصناف كله أو جزء منه أو ما يصير رفضه من الأصناف تقوم اللجنة بشرائه بمعرفتها على حساب المورد المقصر ويخصم ما تستحقه الجامعة من غرامات بما فيها فروق الأسعار والمصاريف الإدارية (١٠٪) وأي خصومات أخرى من مستحقاته لديها.

ويتم تسجيل الأصناف المنصرفة فعلاً بإذن الصرف الخاص باليوم وفقاً لأعداد الطلاب المقرر لهم التغذية ولا يجوز وجود كشط أو مسح فى إذن الصرف ويقوم المتعاقد أو مندوبه بالتوقيع على الاذن فور عملية التسليم وليس للمتعاقد الحق فى أن يشترط على الجامعة مساعدته فى الحصول على أى صنف من الأصناف أياً كان نوعه؛ وعلى المتعاقد المرور مساء كل يوم للوقوف على الاعداد التى يتعين عليه التوريد لها اليوم التالى.

٧- نسب الفحص

- تلزم الجامعة المورد بتوريد النسب التالى لزوم الفحص للجان الأستلام وذلك للمعلبات والمغلفات الصغيره على النحو التالى :-

أ- توريد ١% من الكميات المورده لعدد ٦٠٠ عبوه فأقل بما لا يقل عن ٥ عبوات

ب- توريد ٠.٥% من الكميات المورده لعدد ٦٠٠ عبوه فأكثر بما لا يقل عن ٥ عبوات

وهذه الكمية يتحملها المورد دون سعر مقابل الفحص.

تغذية المكلفين بالصيام:

بالنسبة لوجبات الفطور والسحور خلال الشهر حسب الجداول المعدة لذلك.

أما بالنسبة للطلاب المسيحيين فيصرف لهم الوجبات حسب الجداول المعدة لذلك.

تغذية آخرين:

إذا قررت الجامعة أن تصرف أغذية لطلاب ومشرفوا الوفود والمعسكرات الشبابية فالمتعاقد ملزم بتقديم هذه الأصناف والمحاسبة عليها حسب كشف الأسعار المتعاقد عليها طالما كانت التغذية للوفد أو المعسكر في نطاق دائرة المحافظة أما إذا خرجت عن نطاقها يضاف نسبة ١٠% لحساب المتعاقد مقابل بعد المسافة وفي جميع الحالات إذا امتنع المتعاقد عن التوريد يتم الشراء والمحاسبة وقيمة الغرامة بالبند السادس فقره ٦ ويتعين على الجهة الادارية المختصة إخطار المتعاقد بموعد التنفيذ.

البند السابع

التباين في مواصفات الاصناف

يجوز قبول الأصناف اذا كانت نسبة التباين لا تزيد عن ١٠٪ على ما هو مطلوب بالمواصفات المتعاقد علي أساسها ؛ بشرط أن تكون الحاجة ماسة لقبول الصنف أو الاصناف رغم ما بها من تباين وأن يكون السعر بعد الخفض مناسباً لمثيله في السوق.

ويجب أن تقرر لجنة الفحص صلاحية الأصناف للأغراض المطلوبة من أجلها وأنه لن يترتب علي قبولها ضرر بالجهة الإدارية ولا يكون قد سبق رفض عطاءات للسبب ذاته كما تحدد اللجنة مقدار الخفض في الثمن المقابل للتباين .

ويجوز للجنة الفحص الاستعانة بفني أو أكثر من الجهات الفنية المختصة اذا رأت ضرورة لذلك ويراعي الآتي :

- ١ - الأصناف التي تكون نسبة التباين في مواصفاتها حتى ٢٪ يكون قبولها بخضم مقدار الخفض في الثمن الذي قدرته اللجنة .
- ٢ - الاصناف التي تكون نسبة التباين في مواصفاتها أكثر من ٢٪ حتى ٥٪ يكون قبولها بخضم مقدار الخفض في الثمن الذي قدرته اللجنة مضافا اليه مقابل التباين مقداره (٥٠ ٪) من هذا المقدار.

٣ - الأصناف التي تكون نسبة التباين في مواصفاتها أكثر من ٥٪ حتى ١٠٪ يكون قبولها بخصم مقدار الخفض في الثمن الذي قدرته اللجنة مضافا اليه مقابل تباين مقداره (١٠٠٪) من هذا المقدار.

علي أن يكون القبول بموافقة لجنة البت والسلطة المختصة وبشرط أن يقبل المورد كتابة هذا الخصم والا فيرفض الصنف وتطبق أحكام القانون وهذه اللائحة.

البند الثامن

المرتجع والمستبدل من الأصناف

يحق لكل وحدة إرجاع صرف من الأصناف المقررة كله أو جزء منه لعدم الحاجة إليه إلى المتعاقد بشرط أن يكون بالحالة التي صرف عليها ويحرر إذن الصرف بالأصناف والكميات المستخدمة فعلا مع الإشارة إلى ذلك بإذن الصرف.

١- تطبيق المادة ١١٢ من اللائحة التنفيذية القانون تنظيم التعاقدات التي تبرمها الجهات العامه الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ بشأن الأصناف المرفوضه.

٢ - إذا قصر المتعاقد في توريد صنف من الأصناف واضطرت الوحده لاستبداله بصنف من نفس العطاء أو عطاء آخر فيتم محاسبة المتعاقد المقصر على سعر الصنف الأقل الوارد بالجدول فضلا عن الغرامة المقررة ويتم تسجيل الصنف المنصرف فعلاً بالأذن.

٣ - إذا استبدل المتعاقد من تلقاء نفسه صنفا بصنف آخر من ذات العطاء وقبلته الوحده فيتم محاسبته على الصنف الأقل سعر فضلا عن الغرامة المقررة ويتم تسجيل الصنف المنصرف فعلاً بالأذن.

٤ - في حالات الضرور ه ودواعي المصلحة العامة يحق للوحدة أن تستبدل صنفا من الأصناف بأصناف أخرى على أن يتم محاسبة المتعاقد على سعر الصنف البديل المدرج باستمارة عطائه وإذا كان الصنف غير مدرج بالاستمارة فيتم المحاسبة عليه بسعر المستهلك بالمجمعات الاستهلاكية أو سعر السوق المحلي بمعرفة لجنة التغذية. وفي جميع الاحوال يراعى عدم تجاوز سعر الصنف البديل لسعر الصنف الأصلي إلا بموافقة السلطة المختصة.

ه- فى حالة وجود غش من المتعاقد أثناء التوريد بقيامه بأعادة توريد أصناف سبق رفضها لأى سبب من قبل لجنة الفحص والأستلام يتم تطبيق القوانين والجزاءات الخاصة فى هذا الشأن وفى حالة قيام أحد الموظفين بأستلام الصنف المرفوض يعد الأستلام لاغى وغير قانونى ويتعرض المورد والمستلم للمسئوليه القانونيه عن الغش فى تنفيذ العقد وأدراج أسم المورد فى لائحة المحظور التعامل معهم.

البند التاسع

صرف مستحقات المتعاقد

تصرف ثمن الأصناف الغذائية التى يوردها المتعاقد على دفعات نصف شهرية بمقتضى الأذن التى تحررها كل وحده والفواتير التى يقدمها المتعاقد فى خلال خمسة عشر يوما من تقديم المستندات والفواتير معتمده ومستوفيه لإدارة الحسابات.

البند العاشر

المندوبية

موردي الأصناف الغذائية ملزمون بأن يعينوا بإقرار كتابي مندوبا من طرفهم بكل وحدة من الوحدات الموضحة بعد، يحمل بطاقة تحقيق الشخصية وشهادة خلو من السوابق وشهادة صحية ولن يسمح لأى مندوب دخول المدن قبل تقديم هذه المستندات على أن يجيد القراءة والكتابة وأن يكون حسن السير والسلوك والمظهر وإذا بدر من أى مندوب ما يخالف ذلك توقع عليه الغرامة المنصوص عليها ويخطر المتعاقد بتغييره إذا لزم الأمر كما يحق للوحدة فى منعه من الدخول إذا رأت ذلك.

ويقوم المندوب بتسليم الأصناف الغذائية اليومية (طازجة أو مخزونة) وفقا لمواعيد التسليم الواردة بالبند السادس وكذلك التوقيع على المستندات ويبقى المندوب بالوحدة إلى أن تتأكد الوحدة من سلامة جميع الأصناف الموردة.

وحدات المدن الجامعية والمطاعم الخارجية والوحدات التابعة لها:

١ - مندوب مجمع البتراوي.

٢ - مندوب المطعم المركزي (عند تشغيل المطعم).

ملحوظة: -

يتعين على المتعاقدين موافاة إدارة التغذية بأسماء مندوبي التسليم ومن يعمل معهم وكذا المستندات الخاصة بهم المشار إليها بالبند العاشر وكذا الاخطار عن أى تغير فيها ويتعين على مندوبي التسليم عدم مغادرة الوحدة قبل تمام التسليم والتي تحدده الجهة المستلمة.

البند الحادى عشر

التحليل

للجامعة والجهات الرقابية المختصة الحق فى تحليل أى صنف من الأصناف المخزونة أو الطازجة فى أى وقت مع السماح بصرف الصنف فى حينه أو وقف صرفه لحين ورود نتيجة التحاليل ويتم أخذ العينات بمعرفتها أو معرفة تلك الجهات وفى وجود مندوب المتعاقد وتختم العينات بخاتمه وفى حالة امتناع المندوب يثبت ذلك فى محضر بمعرفة لجنة أخذ العينات ويحق للجامعة تحليل العينات فى معاملها المتخصصة أو فى معامل خارجيه على حساب المتعهد وإلزامه بالنتيجة ورفض الأصناف غير المطابقة.

فإذا اتضح من التحليل أن الصنف غير مطابق للشروط فالمتعاقد ملزم باسترداده وتوريد بدلا منه فى الموعد المحدد وإذا ورد أصناف بها نسب تباين عن الأصناف المدرجه بالشروط والمواصفات الفنية يتم تطبيق نص المادة ١١٢ من اللائحه التنفيذية للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ويتم إلزام المورد بتغيير مصدر التوريد والذى تعتمده الجامعة فإذا لم يتم التوريد المشار اليه يحق للجامعة شراء هذا الصنف من المصدر وبالسعر الذى تراه الجامعة محققا للمصلحة العامة وعلى حساب المتعاقد .

وإذا ورد المتعهد أى صنف من الأصناف واتضح به غش فيجب ضبطه وفى حالة استعمال الصنف قبل ظهور نتيجة التحليل يتم خصم كامل الثمن للكمية المستهلكة من تاريخ أخذ العينة وحتى رفع

الصف من المخازن فى جميع الوحدات وتوقيع غرامة قدرها ١٠٠% من قيمة ثمن الصف و يبلغ الأمر فوراً إلى القائمين بتنفيذ الأحكام الخاصة بقمع الغش والتدليس مع تطبيق المادة ٥٠ من القانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ وذلك دون الإخلال بحق الجامعة فى إقامة الدعوى المدنية والجنائية ضده.

وعلى المتعاقد توفير كافة الأدوات اللازمة لأخذ العينات قبل بدء تنفيذ التعاقد برطمانات - أنابيب أخذ عينات - شاش أبيض - شمع أحمر - أدوات حزم ... الخ) وإذا امتنع عن ذلك تقوم الوحدة بشرائها خصماً من مستحقاته مع توقيع الغرامة والمصاريف الإدارية النصوص عليه . ويتم التحليل فى جميع الحالات على حساب المتعهد.

البند الثنى عشر

حق فسخ العقد

أ- يجب فسخ العقد فى الحالات الآتية: -

١ - إذا تبين أن المتعاقد أستعمل بنفسه أو بواسطة غيره الغش أو التلاعب فى معاملته مع الجامعة أو فى حصوله على العقد.

٢- إذا تبين وجود تواطؤ أو ممارسات احتيالية أو فساد أو احتكار.

٣- إذا أفلس المتعاقد أو أعسر.

ويتم الفسخ فى الأحوال المشار إليها تلقائياً، ويشطب اسم المتعاقد فى الحالتين

المنصوص عليهما فى البندين (١،٢) من سجل المتعاملين بعد أخذ رأى إدارة الفتوى المختصة بمجلس الدولة، وتخطر الهيئة العامه للخدمات الحكوميه بذلك لنشر قرار الشطب بطريق النشرات المصلحيه وعلى بوابة التعاقدات العامه.

ب- يحق للجامعة فسخ العقد أو تنفيذه على حساب الطرف الثانى إذا أخل بأى شرط جوهرى من شروطه ويكون الفسخ أو التنفيذ على حساب الطرف الثانى بقرار مسبب من السلطه المختصة، يخطر به الطرف الثانى بكتاب يرسل بخدمة البريد السريع عن طريق الهيئة القوميه للبريد ،

مع تعزيره فى الوقت ذاته بالبريد الالكترونى أو الفاكس بحسب الأحوال على عنوان الطرف الثانى المبين فى العقد.

ولا يجوز للجامعه الجمع بين كل من الأجراءين المنصوص عليهما فى الفقره السابقه لأى سبب. وفى جميع حالات الفسخ أو التنفيذ على حساب الطرف الثانى يصبح التأمين النهائى من حق الجامعه كما يكون لها أن تخصم ما تستحقه مقابل التأخير وقيمة كل خساره تلحق بها بما فى ذلك فروق الأسعار والمصاريف الإداريه -من أى مبالغ مستحقه أو تستحق للطرف الثانى لديها وفى حالة عدم كفايتها تلجأ الى خصمها من مستحقاته لدى أى جهه اداريه أخرى ، دون حاجه الى اتخاذ أى اجراءات قضائيه وذلك كله مع عدم الأخلال بحقها فى الرجوع عليه قضائيا بما لم تتمكن من أستيفاءه من حقوق بالطريق الإدارى.

الباب الثاني

التخزين

البنـد الأول

أصناف ومواعيد التخزين

يتم تخزين كافة الأصناف الموضحة بالجدول التالي في خلال خمسة أيام من تاريخ صدور أمر التوريد أو في الموعد الذي تحدده الجامعة وذلك عن المدة الباقية من الشهر الذي تبدأ فيه التغذية وفقاً للتسكين الفعلي لكل وحدة، وطبقاً لجداول التغذية أما الأشهر التالية فيكون في المواعيد الموضحة فيما بعد: -

١ - أصناف تخزين نصف شهرية: -

م	اسم الصنف	م	اسم الصنف
١	ازر ابيض بلدي	١٤	ملح مائدة ناعم
٢	مكرونه	١٥	شاي (حين طلبه)
٣	شعريه	١٦	طحينه بيضاء
٤	لسان عصفور (حين طلبها)	١٧	صابون تواليت محلى قطع (حين طلبه)
٥	زيت طعام معبأ في زجاجات	١٨	منظف أتوماتيك صواني-صابون سائل
٦	زيت عباد شمس معبأ في زجاجات	١٩	مذيب الدهون (حين طلبه)
٧	صلصة طماطم	٢٠	أدوات اخذ عينات (شمع احمر -برطمانات.....)
٨	مربى عبوة ٣٠ جم (٣ أصناف على الأقل)	٢١	ملعقة بلاستيكي (حين طلبه)
٩	مسلي نباتي	٢٢	فول مدمس (معلب)
١٠	كمون بلدي غير مطحون		
١١	فلفل اسود غير مطحون		
١٢	كسبره جافه غير مطحونه		
١٣	بهارات مشكله (أنواع مختلف غير مطحونه)		

٢- أصناف تخزين اسبوعيه: -

م	اسم الصنف	م	اسم الصنف
١	فاصوليا جافه	١٥	خضر مجمده (بسله - بامية - فاصوليا - خضار مشكل - بسله
٢	لوبيا جافه		بالجزر- بطاطس نصف مقلية (حين طلبهم)
٣	عدس (حين طلبه)	١٦	عبوات بلاستيك بالغطاء سعة ٢٠٠ جم (حين طلبها)
٤	دقيق فاخر (حين طلبه)	١٧	جبين ابيض فيتا
٥	نشأ طعام (حين طلبه)	١٨	جبين نستو (جبين مطبوخه)
٦	فول سوداني (حين طلبه)	١٩	جبين ابيض إسطنبولي
٧	سكر ناعم (حين طلبه)	٢٠	رقائق المونيوم (حين طلبها)
٨	حلاوة طحينه مغلفه	٢١	دجاج محلى مجمد - صدور دجاج مجمد بالعظم فيليه
٩	بسكويت ساده (حين طلبه)	٢٢	ونصف مقلى (حين طلبها)
١٠	بسكويت بالبلح (حين طلبه)	٢٣	زيتون اخضر معبأ
١١	فانيليا (حين طلبها)	٢٤	خل طبيعي
١٢	تونة (حين طلبها)	٢٥	عسل أبيض عبوه ٣٠ جم (حين طلبه)
١٣	عصير فاكهه (حين طلبه)		
١٤	حليب معقم تتراباك ٢٠٠ مل (حين طلبه)		

يتم تخزين الأصناف النصف شهرية فى اليوم الخامس والعشرين من الشهر الميلادي السابق على الأكثر للكمية التى تكفي للنصف الأول من الشهر الذي يليه للتسكين الفعلي للوحدة أما الكمية التي تكفي للنصف الثاني من الشهر فيتم تخزينها فى اليوم العاشر على الأكثر من نفس الشهر أما الوقود فيخزن حسب حاجة كل وحده ويبدأ تخزين الأصناف الأسبوعية يوم الأربعاء السابق من كل أسبوع. يتم تخزين كافة الأصناف على ذمة المتعاقد وهو المسئول عن حفظها وسلامتها ويحق للجامعة تكليفه بتخزين أصناف أخرى تراها خارج نطاق هذه الجداول وفقا لدواعي المصلحة العامة دون أن يكون للمتعاقد حق الاعتراض.

في حالة عدم التزام المتعاقد بمواعيد التخزين السابقة توقع عليه الغرامة الخاصة بذلك من اليوم التالي لموعد التخزين ويستمر ذلك حتى تمام التخزين. ويكون للجامعة الحق فى شراء هذه الأصناف

على حساب المتعهد وتخزينها في مخازن الجامعة مع إلزام المتعهد بمصاريف التخزين والغرامات والمصاريف الإدارية.

ويكون استلام أصناف التخزين في كل مرة بواسطة لجنة التخزين المؤلفة من أخصائي ومشرفي التغذية بالوحدة وطبيب بيطري ومفتش التغذية وقت الاستلام وعلى الوحدة أن تطلعه عدد زيارته لها على الأصناف لإبداء الرأي كتابة على المحضر أو صورته مع ملاحظة أن يكون المحضر محرر على النموذج المعد لهذا الغرض ويكون للجنة ومفتش التغذية الحق في رفض أى صنف من الأصناف الغذائية غير المستوفى للمواصفات الظاهرية وعلى المتعاقد تحت إشراف لجنة الاستلام والتخزين استبعاده في الحال وعدم استعماله ويقوم المتعاقد بتخزين بدلا منه والا وقعت عليه الغرامة المنصوص عليها ورأى اللجنة ومفتش التغذية نهائى والمتعاقد ملزم بتنفيذه بدون أدنى معارضة وتتم إجراءات التخزين بين الساعة التاسعة صباحا والساعة الثانية عشر ظهرا ولا يصح قبول أو إدخال أى صنف بعد هذا الميعاد ولا يجوز للمتعاقد أن يخرج أى صنف من الأصناف المخزنة بمخزن آخر فى وحده أخرى من وحدات الجامعة.

وعلى المتعاقد أن يقوم عند بدأ العمل بالتغذية بالتوريد من نفس المصادر الموجوده بالكراسه

ولا يغير أى مصدر من تلقاء نفسه الا بعد الرجوع للجنة الفنيه ولجنة الأستلام للتأكد من جودتها

حسبا ومطابقتها لنفس معايير الجوده للأصناف الموجوده بالكراسه وأن تكون هذه الشركات حاصله

على شهادات الجوده وطبقا للمواصفات القياسيه المصريه وأسباب عدم تمكنه من الشراء من

الأصناف ذات الأولويه فى الكراسه والتي أرتأت اللجنة أنها من أجود الأصناف

ويتعين على لجنة التخزين عند استلام الأصناف المطلوب تخزينها إلا بعد تقرير قبولها بالشكل الظاهري ويجوز للجامعة إرسال العينات للتحليل فى معامل الجامعة على حساب المورد ويكون تقرير الصلاحية الوارد منها ملزم للمتعاقد وهذا لا يتعارض مع تقارير الصلاحية التى ترد من الجهات الرقابية المختصة على أن يتم التسليم الفعلي عند تغذية الطلاب.

-المتعاقد مسئول عن نقل أصناف التخزين الجافة لمطاعم الوحدات.

- جهاز الاشراف على التخزين بالوحدات مسئول عن استيفاء محاضر التخزين وارسالها فوراً لجهات الاختصاص.

- يجوز للجامعة فى حالة الضرورة تحويل التخزين الأسبوعى إلى توريد يومى أو أكثر لبعض الأصناف سريعة التلف. كما يجوز تحويل تخزين بعض الأصناف النصف شهرىة إلى تخزين أسبوعى اذا اقتضت الضرورة ذلك.

- المقصود بحين طلبه هو ادراجه بجداول التغذية.

- فى حالة عدم رغبة الطالب لصنف من أصناف الوجبه من المعلبات أو الأصناف المغلفه(أصناف وليس وجبه كامله) أثناء الصرف ولم يتم تسليمها للطالب يتم توفيرها على أذن الصرف ورجوعها الى المخازن بحالتها الجيده التى صرفت عليها وذلك دون اعتراض من المورد

البند الثاني

إعداد وتجهيز المخزن

يقوم مورد البقالة والأرز والبقوليات بإعداد المكان الذى تخصصه الوحده لكى يكون مخزن للأصناف المطلوب تخزينها وذلك بتزويده حوامل خشبية أو بلاستيكية أو معدنية مدهونة بطلاء مناسب بارتفاع ٣٠ سم على الأقل مغطاه بمفارش بلاستيكية لوضع المواد المخزنة عليها وكذلك ميزان طبليية وميزان رقمي (٥ - ١٠ كجم) وميزان رقمي آخر (٦٠ - ٧٥ كجم) مدموغيين مع ما يلزمهم من صنج قانونية كما يقوم المتعاقد بإحضار قفلين من النوع الجيد الذى ترتضيه الوحده لكل منهما مفتاحين يحتفظ هو بمفتاح أحد القفلين وتحفظ الوحده بمفتاح القفل الآخر بحيث لا يفتح المخزن إلا فى وجود مندوبه ولجنة الاستلام اليومية معا ويحتفظ بالنسخة الأخرى لكلا القفلين فى مطروف يغلق بالشمع الأحمر ويختم بختم المتعاقد وختم الوحده ويوضع فى عهده الوحده لكى يستخدم فى حالة تأخر مندوب المتعاقد عن المواعيد المحددة للاستلام المنصوص عليها فى البند السابع من الباب الأول أو إذا لم يحضر المندوب أو امتنع عن فتح المخزن أو اذا كان هناك ظرف ملح يستدعى فتح المخزن فى غيبة المندوب ؛على أن يتم فتح المطروف بمعرفة لجنة من الوحده مع عمل محضر يبين فيه بالتفصيل السبب الذى من أجله تم فتح المطروف ثم يعاد المفتاحين مرة أخرى إلى المطروف ويغلق بالطريقة السابقة . وفى حالة تلف أى من القفلين يقوم المتعاقد بإحضار بدلا منه فى الحال والا قامت الوحده بشرائه ومطالبة المتعاقد بسداد الثمن والمصاريف الإدارية.

والمورد ملزم بتنظيف المخزن باستمرار وتزويده بقماش أبيض لتغطية المواد المخزنة لعدم تعرضها للذباب وكذلك اتخاذ السبل اللازمة لحماية الأصناف من الحشرات وخلافه.

وفى حالة عدم قيام المورد بتنفيذ تجهيز المخزن بالأرفف الخشبية والتجهيزات اللازمة طبقاً لما ورد بالكراسة خلال (١٥) يوماً من تاريخ صدور أمر التوريد يعم التنفيذ على حسابه مع احتساب المصروفات الإدارية.

بالنسبة للموازين يتم توريدها فور صدور أمر التوريد طبقاً للمواصفات القياسية وتعليمات وزارة التموين ووزارة المالية بمعرفة مورد البقالة والأرز والبقوليات.

وفي حالة عدم التوريد يتم شرائها فوراً على حسابه واحتساب المصروفات الإدارية وتوقيع الغرامة المنصوص عليها في بند الغرامات.

البند الثالث

نفاذ الأصناف المخزونة أو رفضها

إذا نفذ أي صنف من أصناف الأغذية المخزنة بسبب زيادة طارئة على الوحدة استلزمت صرف مواد غذائية أكثر من المقررات المخزنة فالمورد ملزم بإمداد المخزن بالكميات التي تتطلبها هذه الاعداد الزائدة.

إذا رفضت لجنة الفحص صنفاً أو أكثر من الاصناف الموردة أو وجد فيها نقص أو مخالفة للمواصفات أو العينات المعتمدة يخطر التعاقد بذلك كتابة بأسباب الرفض وبوجوب سحب الاصناف المرفوضة وتوريد بدل عنها ويجب أن يتم ذلك الاخطار فور صدور قرار اللجنة في ذات اليوم او اليوم التالي على الاكثر ويلتزم المتعاقد بسحب الاصناف المرفوضة خلال سبعة ايام على الاكثر من تاريخ اليوم التالي لخطاره فاذا تأخر في سحبها فيكون للجهة الادارية الحق في تحصيل مصروفات تخزين بواقع ٥٪ من قيمة الاصناف عن كل اسبوع تأخير أو جزء منه لمدة أقصاها أربعة أسابيع وبعد انتهاء هذه المدة تتخذ اجراءات بيعها لحساب المتعاقد وتخضع من الثمن ما يكون مستحقا لها ويكون البيع وفقاً لأحكام القانون وهذه اللائحة .

والمورد هو المسؤول عن سلامة المخزن والأصناف المخزنة به من الحريق أو غيره بدون أدنى مسؤولية على الوحدة.

البند الرابع

إخلاء المخزن عند نهاية التعاقد

عند انتهاء مدة التعاقد وقامت الجامعة بإصدار أمر التوريد وتحديد بدء التنفيذ لمتعاقد جديد وجب على المتعاقد أن يتخذ إجراءات إخلاء محل التخزين والاقامت الجامعة بإخراج الأصناف من المخزن وتصبح غير مسؤولة عما يحدث لها من تلف أو ضياع والمتعهد ملزم بتسليم المخزن بالحالة التي استلمه عليها وإلا قامت الجامعة بالإصلاح على حسابه خصما من مستحقاته وما يستحق عليه من مصروفات إدارية.

البند الخامس

استخدام أجهزة ومخازن الجامعة

في حالة استخدام المخازن والثلاجات وأجهزة الجامعة يتم خصم ٢% من إجمالي كل فاتورة من موردي الأصناف الغذائية وذلك نظير استخدام مخازن وثلاجات وغرف التبريد والتجميد وأجهزة الجامعة مقابل تحمل الجامعة مصاريف استهلاك الكهرباء والماء وخلافه.

الباب الثالث
الغرامات

المخالفات

المتعاقد ملزم بتوريد وتخزين الأصناف الغذائية المتعاقد عليها طبقاً للشروط والمواصفات وكذلك تنفيذ التعليمات الواردة بهذه الكراسة وإذا قصر المتعاقد في التنفيذ ووقع في أي مخالفة من المخالفات التالية وقعت عليه الغرامة المنصوص عليها وذلك عن جميع أيام المخالفة بما في ذلك أيام الجمع والعطلات الرسمية وتستقطع هذه الغرامات من مستحقات المتعاقد.

تنبيهات

إذا تعددت وتكررت مخالفات المتعهد أكثر من مرة ومقياس ذلك بلوغ الغرامات عن مخالفات المتعهد في مدة المحاسبة لاي وحدة ٢٥ ٪ من المستحق له من ثمن الأصناف الموردة لها فلنه ينذ ر بخطاب موصي عليه بعلم الوصول بعدم تكرار المخالفه وا لغاء التعاقد حال تكرار ذلك مره أخرى فاذا تكرر الحال فترة اخري أياً كانت خلال مدة التعاقد . يرجع تقديرها للجامعه يحق للجامعه تنفيذ التعاقد على حسابه وألزامه بكل ما يترتب على ذلك من اضرار أو خساره جراء مخالفات المتعاقد وتتخذ ضده الإجراءات القانونية في هذا الشأن، وفي حالة ظهور تلف أو شيء تعافه النفس أو ضرر صحي في أي صنف من الأصناف بعد تسلمه سواء تم استعماله أو لم يستعمل يتم خصم ثمنه كاملاً وتوقيع الغرامة المنصوص عليها بالبند (١٦) من بنود الغرامات بالإضافة للمصروفات الإدارية.

للجامعة الحق فضلاً عن استيفاء هذه الغرامات في التعويضات المستحقة لها طبقاً لنصوص العقد واحكام القانون.

توقع الغرامة المقررة بالجدول وتضاعف في المرة الرابعة وما يليها خلال مدة المحاسبة النصف شهرية ويجوز للجامعة سحب الصنف وتنفيذه على حساب المتعهد .

م	المخالفة	قيمة المخالفة	نطاق المخالفة
١	إذا تأخر المتعاقد عن توريد أو إخراج أى صنف من الأصناف الطازجة أو المخزنة كله أو بعض منه عن المواعيد المحددة.	٥٪	من قيمة الصنف
٢	إذا لم يعين متعاقد البقالة والأرز والبقوليات مندوباً له بالوحدات الموضحة بالبند العاشر الباب الأول، عند بدء التوريد أو انقطع هذا المندوب ولم يعين بدلاً منه .	٥٠ جنيهاً	لكل يوم
٣	إذا كان مخزن الأصناف الغذائية والحفظ غير مطابق للشروط الصحية.	١٠٠ جنية	لكل يوم
٤	وسيلة النقل غير مطابقة لشروط الصحة الخاصة بنقل المواد الغذائية.	١٥٠ جنيهاً	لكل يوم
٥	عدم توريد المتعاقد لأي صنف من الأصناف المقررة كله أو بعض منه لأي سبب من الأسباب. أما بالنسبة للحوم والدواجن فتكون الغرامة.	٥٪ ١٠٪	من قيمة الصنف
٦	عدم تخزين أى صنف من الأصناف المطلوبة فى الموعد المحدد.	٥٪	من قيمة الصنف
٧	عدم تغيير ماتم رفضه من أصناف التخزين فى موعد أقصاه اليوم بعد التالى لإخطاره.	٥٪	من قيمة الصنف
٨	إذا استبدل المتعاقد أى صنف من الأصناف المقررة من تلقاء نفسه (وقبلته الوحدة). أما بالنسبة للحوم والدواجن فتكون الغرامة.	٥٪ ١٠٪	من قيمة الصنف
٩	وجود تباين للمواصفات في الصنف لا تزيد عن ١٠٪ واضطرت الوحدة لقبوله لضيق الوقت وعدم توافره بالاسواق القريبة	تطبق المادة (١١٢)	

م	المخالفة	قيمة المخالفة	نطاق المخالفة
١٠	عدم إحضار الأدوات الخاصة بأخذ العينات.	٥٠ جنيها	لكل يوم
١١	عدم إحضار الأقفال الخاصة بالمخزن أو الموازين أو الشاش أو الأرفف أو تغيير التالف منها.	٥٠ جنيها	لكل يوم
١٢	إذا لم يخطر المتعاقد الجامعة قبل بدء التوريد بقوائم بأسماء و عناوين المحلات أو المصانع التي نمده بالأصناف الطازجة أو المخزونة وكذلك مايطرأ عليها من تغيير بعد ذلك.	٥٠ جنيها	عن كل صنف لكل يوم
١٣	خروج المتعاقد أو مندوبه عن حد اللياقة.	٢٠٠ جنية	لكل وجبه
١٤	إذا لم يحضر مندوب المتعاقد إلى الوحدة أو غادرها قبل تمام التسليم	٥٠ جنيها	لكل وجبه
١٥	إذا أمتنع المتعاقد أو مندوبه عن التوقيع على المستندات.	٥٠ جنيها	لكل وجبه
١٦	إذا ظهر للوحدة بعد تسلّم أى صنف من الأصناف أن فيه أوفى بعضه شيئاً تالفاً أو تعافه النفس أو ضار بالصحة سواء كان استعمل أو تم رفضه.	٥٪	من قيمة الصنف بالإضافة الى ١٠٪ مصاريف اداريه
ملحوظة:			
لايجوز توقيع أكثر من غرامة على الصنف الواحد في الوجبة الواحدة والأكتفاء بالغرامه الأكبر مع الإبقاء على غرامة عدم التخزين إن وجدت.			

الوحدات التي يتعين التوريد لها

القسم الداخلي (طلاب مقيمين):

م	اسم الوحدة	الموقع	اعداد الطلاب المتوقع اقامتهم	متوسط اعداد الطلاب على مدار العام	عدد أيام التغذية
١	مجمع البتراوي	شارع فاروق بالزقازيق	٢٠٠٠	١١٠٠	٢٢٥
		إجمالي	٢٠٠٠	١١٠٠	٢٢٥

القسم الخارجي (طلاب غير مقيمين):

م	اسم الوحدة	الموقع	عدد الطلاب	متوسط العدد	عدد أيام التغذية
١	المطعم الخارجي المركزي عند تشغيله	داخل حرم جامعة الزقازيق حين طلبه	١٠٠٠ طالب	١٠٠٠	١٨٠ يوما

ملاحظات:

متوسط اعداد الطلاب المذكورة على مدار العام تقريبيه وقابله للنقص والزيادة
أعداد الأيام المذكورة للاسترشاد فقط اما مدة العقد محدد في البند الأول من الباب الأول.

أقرار

نقر نحن شركة/ أو جمعية:

مقدم العطاء عن مجموعة

لمناقصة توريد الأصناف الغذائية اللازمه لتغذية طلاب الجامعة والوحدات التابعه لها للعام الجامعى ٢٠٢٢-٢٠٢٣ بأننا إطلعنا على كراسة الشروط والمواصفات الفنية الخاصه بتوريد المواد الغذائية اللازمه لطلبة وطالبات المدن الجامعيه والمطعم المركزى بجامعة الزقازيق فى المناقصه العامه للتغذيه للعام الدراسى ٢٠٢٢/٢٠٢٣ وأوافق على كل ما جاء فيها وخاضع لجميع شروطها دون أبداء أى تعارض وما يستجد عليها من احتياجات تقتضيها الضروره كما أننى لن أقوم بأى اضافه أو تعديل من أى نوع لما جاء فى كراسة الشروط وأنى ملزم بالخضوع لأحكام القانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ بشأن تنظيم التعاقدات التى تبرمها الجهات العامه ولائحته التنفيذية وجميع القوانين المصريه ولوائحها التنفيذية.

وهذا أقرار منى بذلك

ختم الشركه أو الجمعيه

(توقيع مقدم العطاء)

تعهد

نتعهد نحن

مقدم العطاء عن مجموعة

لمناقصة توريد الأصناف الغذائية اللازمه لتغذية طلاب الجامعه والوحدات التابعه لها للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ بأئني مسنول مسنوليه كامله عن أعمال العماله التي تستلزمها عملية التوريد وما يصدر عنهم.

وكذلك قيامي بالتأمين عليهم طبقا للقوانين المطبقة في هذا الشأن

وهذا أقرار مني بذلك

توقيع مقدم العطاء

خطاب تقديم عطاء

السيد / أمين عام جامعة الزقازيق

.... تحية طيبة وبعد

أتشرف بأن أقدم هذا العطاء عن توريد الأصناف الغذائية اللازمة لمطاعم المدن الجامعية والمطاعم الخارجية التابعة لجامعة الزقازيق والوحدات التابعة لها ضمن المناقصة الآتية:

إجمالي العطاء بالحروف	إجمالي العطاء		المناقصة
	جنيه	قرش	

وقد وضعت أسعاري في استمارة العطاء بكراسة الشروط والمواصفات بعد أن أطلعت على جميع البنود الواردة بها وأقر وألتزم بتنفيذ جميع ما تقضي به هذه الكراسة من الشروط دون إبداء أي معارضة كما انني لم أعلق عطائي على شروط ولم احذف او أضيف إلى هذه الكراسة أي عبارة او رقم.

وهذا إقرار مني بذلك

ختم الشركة او الجمعية التوقيع

اسم مقدم العطاء ولقبه:

نوع النشاط:

رقم السجل التجاري:

العنوان:

رقم التليفون:

رقم البطاقة الضريبية:

رقم الملف الضريبي والمأمورية:

وارفق طيه خطاب ضمان مؤقت رقم:

شيك مقبول الدفع بمبلغ:

مقدم من بنك:

ساري المفعول حتى تاريخ:

بتاريخ:

مايفيد تسجيل الشركة أو الجمعية ببيانتها على بوابة التعاقدات العامه أو تحديثها حال تعديلها

ما يفيد تسجيل الشركة أو الجمعية بالمنظومه الألكترونيه (الفاتوره الألكترونيه)

الباب الرابع المواصفات الفنية للأصناف الغذائية

- ١- اللحوم والدواجن
- ٢- البيض
- ٣- الألبان والزبادى والجبن
- ٤- الخضراوات الطازجة والمجمدة والفاكهة
- ٥- البقالة و الأرز والبقوليات وخلافه

أولا :- اللحوم البلدية

المواصفات الفنية

يراعى عند توريد اللحوم البلدية توافر الشروط التالية:-

- ١- أن تكون اللحوم من ذكور البقر أو ذكور الجاموس البلدية السليمة ولا تزيد نسبة الدهن الموزعة في الأجزاء المستلمة عن ٥% بما فيها البدن وأن تكون مذبوحه طبقا للشريعة الإسلامية.
- ٢- يتم توريد اللحوم بدون كافة الأعضاء الداخلية وهي: القلب - الكبد - الكلاوي - الدهون السائبة أو المغلفة لمنطقة البطن وحول الدرنات أو المرتبطة بالكلاوي بمنطقة الحوض وعلى الا تحسب المخاصى من الوزن.
- ٣- أن تكون الذبائح مذبوحه في اليوم السابق للتوريد ويراعى أخذ ١١% من الوزن الحقيقي بدون ثمن إذا اضطرت الوحدة إلى قبول اللحوم من ذبيح يوم التوريد مع الإشارة إلى ذلك بإذن الصرف اليومي.
- ٤- أن تكون الذبائح مختومة بختم المذبح الأميري المميز لنوعه (الختم الأحمر) بالشكل المميز لعمر الحيوانات المذبوحه أقل من ٣ سنوات على أن تكون الأختام واضحة غير مطموسة.
- ٥- لا تقبل اللحوم الضعيفه أو تلك التى بها خرايرج أو أي آثار للحقن بالماء.
- ٦- يجب ألا يكون بها أثر لأي كدمات.
- ٧- يشترط خلو الذبيحة من الأمراض والهزال أو أي رائحة أو لون غير طبيعي مع خلو السطح الخارجي للحوم من المواد اللزجة أو أي علامة من علامات التلف أو الفساد أو التلوث الظاهري.
- ٨- ما يورد يكون من أنصاف طولية كاملة مشفاه على أن يتم استلام اللحوم من الارباع الخلفية والأمامية بالتساوي متجانسة كاملة التشفيه وتورد بدون عظم أو غضاريف طبقا لاحتياج الوحدة.
وتكمل الأوزان من الأفخاذ «والفخذة تنتهي عند مفصل الحق بدون بيت الكلوه».
- أما الوحدات التي احتياجها أقل من ٥٠٠ طالب فيتم توريد اللحوم من الأفخاذ فقط وتكون مشفاه خالية من الغضاريف ولا يسمح بتوريد لحم الركبة أو العرقوب.
- ٩- لا يسمح بتوريد أي أجزاء من عضلات البطن والسرة للذبيحة (كل ما هو ليس ضلع فهو بطن).

١٠- يجب أن تصل الذبائح إلى الوحدة داخل عربة نظيفة مبطنه من الداخل بالزنك ومغلقة أو صندوق بهذه الكيفية وبحيث تكون كل ذبيحة ملفوفة بقماش أبيض نظيف مستوفى للشروط الصحية او وسيله نقل غير معرضه للهواء الخارجي.

ثانيا لحوم الدواجن والطيور

المواصفات الفنية

١- الدجاج المحلي:

١- أن تكون مطابقة لأحدث المواصفات القياسية المصرية وتعديلاتها وهي (المنتج من الدواجن الطازجة الصالحة للاستهلاك الأدمي ونتجة من ذبيح دواجن حية سليمة خالية من الأمراض المعدية أو البائية).

٢- تورد الدواجن كاملة تجهزه خالية من الأحشاء الداخلية والريش كاملة الأجنحة وأن يكون قطع أرجل الدواجن عند المفصل تماما. ومرت بمراحل التبريد الأولى السليمة وفقا للأساليب الفنية المتبعة وعلى أن تكون مذبوحة في مجازر مرخصة بها معمل مراقبة جودة الإنتاج.

٣- أن تكون محلية الذبح ومذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية بالمجازر الآلية المرخصه ومدون عليها كود المصنع وعنوانه.

٤- أن تكون سليمة غير هزيلة خالية من الكسور والكدمات والأنزفة تحت الجلد (إلا طبقا للمسموح به في الدواجن المجهزة الدرجة الأولى) وأن تورد في خلال الثلاثة الشهور الأولى من تاريخ الإنتاج.

٥- لا يقل وزن الدجاجة عن ١٠٠٠ جم ولا يزيد عن ١١٠٠ جم وفي حالة الزيادة الوزنية عن ١١٠٠ جم لا يتم المحاسبة عن الوزن الزائد.

٦- أن تكون معبأة داخل أكياس من البولي اثيلين الشفاف محكمة الغلق لعدم تخلل الرطوبة وأن تكون مطابقة لأحدث المواصفات القياسية المصرية (الخاصة ببيانات مطابقة المواد الغذائية المعبأة) ويوضح على الأكياس البيانات التالية باللغة العربية وبخط واضح.

(اسم المنتج وعلامته التجارية - نوع الدواجن - الوزن الصافي - تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية - درجات الحفظ والتخزين - رقم وترخيص المجزر الذي تم الذبح والتجهيز به).

٧- لا تزيد نسبة السائل المنفصل عن ٥٪ بعد الإذابة الطبيعية لها وأن تكون خالية من أي مواد لزجة.

٨- أن تكون العبوات متماثلة في الحجم والوزن.

٩- توريد الدواجن المجهزة في حالة كاملة من التجميد حالة وصولها وخالية من عيوب الحرق التجميدى وكافة عيوب الحفظ الأخرى.

١٠- أن يتم نقلها في عربات معزولة ومجهزة بوحدة التبريد اللازمة.

١١- يتم تسليم الدواجن على ضوء الوزن الفعلي بعد انصهار الثلج طبيعياً وليس الأوزان المرقومة على الأكياس والعبوات.

١٢- يتم توريد الدواجن ومنتجاتها من المجازر الآلية التالية :-

- مجزر شركة روستى بالقلبيوبيه (سنديون)

-مجزر كوكو شامه (دمياط)

- مجزر شركة أيجبتانا مدينة السادات

- مجزر شركة كوكى العاشر من رمضان

-مجزر دواجن الوطنيه

- مجزر الرواد

٢- صدور دجاج فيليه نصف مقلى:

١- صدور دجاج مغلفة بطبقة رقيقة من البقسماط الفائح والبيض بحالة مجمدة جاهزة للقلى (ووزن القطعة من ٥٠ - ٥٥ جم) وفرق الاوزان لصالح الجامعة.

٢- تكون القطع متجانسة متماسكة ذات رائحة طبيعية وعدم تداخل أى روائح طبيعیه أخرى وذات لون فاتح خالية من العظام والغضاريف والدجاج المصنع منها يجب أن يكون مطابق للمواصفات المحددة لذلك ومذبوحاً حسب الشريعة الإسلامية.

٣- لا يقبل الدجاج الفيلية النصف مقلى الا مجمدا ولا يقبل عند تجاوز تاريخ إنتاجه نصف مدة
الصلاحية له- وأن تكون المجازر مرخصتو تعمل آليا وبها معمل مراقبة جودة.

٤- يورد الصدور للدجاج نصف مقلى من المنتجات الآتية

-نصف مقلى شركة الأسماعيلية للاستثمار الزراعى والصناعى (فرات) منتج باسم أطياب

- نصف مقلى حلوانى -منتج كوكى -منتج شركة أمريكانا - منتج شركة ميت لاند

٣- صدور الهجاج المجمد بالعظم:

يتراوح وزن العبوة الواحدة ١٠٠٠-١١٠٠ جم وعدد القطع بالعبوة ٤ قطع متجانسة الوزن ويتراوح
وزن القطعة (٢٥٠-٢٧٥ جم) وفروق الاوزان لصالح الجامعة.

وتكون بنفس شروط ومواصفات الدجاج المحلى والاستلام خلال الثلاث شهور الأولى من تاريخ
الإنتاج.

- يورد من نفس مصادر الدواجن المجمده وتكون مجازر اليه

٢ - مجموعة البيض

المواصفات الفنية

يراعى أن يكون البيض مطابقاً للمواصفه القياسيه المصريه ٢٠٠٧/٣١٦٩ وتعديلاتها.
ولا يجوز تداول البيض عند وجود عفن أسود أو أصفر أو أبيض على السطح الخارجى أو يكون البيض متحمراً أو البيض ذو البياض المخضر.
ولا يجوز تداول البيض ذو الصفار الملتصق أو البيض المحتوى على حلقات دمويه أو أجنه تتعدى مرحلة الحلقات الدمويه
يراعى عدد توريد البيض توافر الشروط الآتية: -

١- يجب أن يكون من مزارع مرخصة ومحصنة ضد جميع الأمراض وخاصة مرض إنفلونزا الطيور وتخضع للفحوص الدورية من قبل أطباء الهيئة العامة للخدمات البيطرية للتأكد من حالتها الصحية وخلو المزارع من الأمراض.

٢- أن يكون من بيض الدجاج الطازج «بيض مزارع» ولا يقل وزن البيضة الواحدة عن ٥٠ جرام وما يقل وزنه عن ذلك يرفض.

٣- أن يكون البيض بيضاً متجانساً الشكل والوزن نظيفاً غير ملوث القشرة أو مصفرة وخال من الكسور أو الشروخ.

٤- يتم إجراء الاختبارات اللازمة للصلاحيه والطزاجه فى المحلول الملحي ويكسر ٣% من العدد المورد فى المائة الأولى و ١% من العدد المورد إذا ما زاد على ذلك على حساب المورد.

٥- أن يورد البيض فى أطباق من الكرتون المخصص لتعبئة ونقل البيض على أن تكون نظيفة وغير ملوثة وخالية من الحشرات.

٣- الألبان
و الزبادى والجبن

أولاً :- الألبان

المواصفات الفنية

١- اللبن المعقم

- ١- يورد اللبن المعقم في عبوات معقمة من التتراباك ٢٠٠ مل (طبقاً لأحدث المواصفات القياسية المصرية).
 - ٢- مراعاة أن تكون العبوات المعقمة (التتراباك) مصنعة من مواد غير قابلة للتفاعل مع اللبن ومطابقة للقرار الجمهوري رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ ومطابقه للمواصفه القياسيه المصريه رقم (٢٦١٣) والمواصفه المصريه القياسيه رقم (١٥٤٦) على أن تكون العبوات غير منفذة للغازات وأن تكون قد اجتازت فترة اختبار العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ
 - ٣- ويراعى عند التوريد توافر الاشتراطات الآتية:
 - لبن معقم كامل الدسم لا تقل نسبة دهن اللبن فيه عن ٣٪. (كونه لبناً بقرياً)
 - لا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨.٢٥٪. (كونه لبناً بقرياً)
 - لا تزيد نسبة الحموضة عن ٠,١٧ ٪ محسوبة كحمض اللاكتيك.
 - أن يكون مقبول الطعم والرائحة خالي من الشوائب أو الإضافات أو المواد الملوثة أو المواد الحافظة ويحتفظ بخواصه الطبيعية.
 - خالي من مظهر التزنخ بأنواعه وكافة أنواع الروائح الأخرى غير الطبيعيه..
 - أن تكون العبوة محكمة الغلق خالية من مظاهر الانتفاخ وكافة مظاهر الانتفاخ الأخرى مع مطابقتها لأحدث المواصفات القياسية المصرية (الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) ويدون عليها ما يلي باللغة العربية.
 - اسم الصنف ونوعه - اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية - الوزن الصافي للعبوة - نسبة الدهن والمواد الصلبة اللبنية غير الدهنية ويدون على العبوة كلمة معقم بنفس بنط كلمة اللبن - تاريخ الإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية ويقبل اللبن خلال نصف مده الصلاحية.
- يتم التوريد من المنتجات الآتية:-
جهينه-بيتي -لاكتيل-بخيره-انجوى-المراعى-منتجات شركة
المصريه للأغذية والألبان (فيفا)-

٢- اللبن الزبادي:

وهو اللبن المعامل حراريا بأحدث طرق البسترة المتعارف عليها والمضاف اليه مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك اللازم لإنتاج الطعم والمظهر والقوام المميز للبن الزبادي ويكون مصنعاً من اللبن الجاموسى أو البقري أو الخليط منهما ويحتوي على نسبة كبيرة من خمائر الزبادي الحية.

ويراعى عند توريده الشروط التالية:

١- أن يورد في عبوات لا يقل وزنها عن ٧٥ جم محكمة الغلق ومغلف ألياً بورق الالومنيوم مدون عليها البيانات ومطابقة للقرار الوزاري رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٨٠م ومن مصانع مرخصه وتعمل ألياً بها معمل مراقبة الجودة وحسب الأوزان الشائع استخدامها بالأسواق مع احتساب فرق الوزن لصالح الجامعة دون توقيع غرامه.

٢- أن يكون لبن الزبادي المورد مطابقاً للمواصفات القياسية المصرية طبقاً لما يلي:

أن يكون اللبن الزبادي المنتج من اللبن الجاموسى أو اللبن البقري أو خليط منهما على ألا تقل نسبة الدهن عن ٣٪ والجوامد الصلبة اللادهنية عن ٨.٥٪.

٣- لا تزيد نسبة الحموضة عن ٠,٩ ٪ محسوبة كحمض لاكتيك.

٤- أن يكون المنتج خالي من الشوائب والمواد الحافظة ويكون السطح ناعماً ومتناسكاً.

٥- أن يكون المنتج خالياً من الميكروبات المرضية وإفرازاتها الضارة.

٦- ان يكون المنتج خالي من عيوب الصناعة وهي: -

عيوب الطعم المتغير الى الحموضة العالية أو المراره.

عيوب ضعف القوام.

عيوب التشريح.

عيوب الفجوات الهوائية.

٧- يدون على المنتج البيانات التالية:

اسم المصنع المنتج وعنوانه – علامته التجارية- رقم الترخيص- نوع اللبن المستعمل –
الوزن الصافي- نسبة الدهن الى المواد الصلبة- تاريخ الإنتاج – مده الصلاحية- المواد
المضافة ونسبتها.

٨- لا يقبل الزبدي الذي مر على انتاجه أكثر من نصف مده الصلاحية.

٩- يورد من المصادر الأتية

جهينه – المراعى – لاكتيل – نستله-بخيره- بيتى –انجوى-دانون- أكتفيا

ثانيا : - الجبن الفيتا والأسطنبولي (مصنع بطريقة الترشيح الفائق)

١ - جبن فيتا:

يورد طبقا لأحدث المواصفات القياسية المصرية على أن يكون جيد الطعم والرائحة من دهون الحليب أو الدهون النباتية المقبوله و ألا تقل نسبة الدسم عن ٤٠% من المادة الصلبة ومطابق للمواصفات القياسية رقم ١٨٦٧ لسنة ٢٠٠٥ او تعديلاتها.

تورد الجبن في عبوات ورقية (التتراباك) على أن تكون العبوة زنة ٢٥٠-٥٠٠ جم أو لا تقل عن ٥٠ جرام نصيب الفرد الواحد على أن يلتزم بتوريد أصناف الجبن من أجود الأصناف المتوفرة بالأسواق من مصانع مرخصة تعمل اليا بها معمل مراقبة الجودة.

ويجب أن يكون مدون على العبوة تاريخ وجهة الإنتاج والصلاحية ولا تقبل الجبن الذي مر على إنتاجها أكثر من نصف المدة وموضح عليها الاشتراطات الخاصة ببيانات بطاقات المنتج للمواد الغذائية المعبأة.

- يورد من المصادر الآتية :-

جرين لاند - عبور لاند - باندا - دومتى - رودس - طعمه

العيوب التي يجب رفض الجبن بسببها:

أ- عيوب المظهر (الثقوب (يجب أن يكون خاليا من الثقوب والأنفاخات والفجوات الغير طبيعيه) - عدم التماسك - زيادة الطراوة - مجلدة - العفانة).

ب- عيوب الطعم (زيادة الملوحة - المرارة -- الزناخة والحموضة - الطعم البترولي أو المعدني غير المستساغ - قلة الدسامة التي تظهر باللمس).

ج - وجود يرقات الحشرات في العبوات.

د - النموات الظاهريه الفطرية والخمائية على سطح الجبن.

- ١- مصنوع من خليط لبن حليب بقرى. جاموس مبستر ولا تزيد نسبة اللبن الجاف فيه عن ٥٠٪ تحتوي على دسم ٤٠٪ على الأقل في المادة الصلبة - خالي من المواد الحافظة.
- ٢- مصنعة طبقاً لأحدث المواصفات القياسية المصرية رقم ١٨٦٧ لسنة ٢٠٠٥ وتعديلاته.
- ٣- تورد في عبوات تترايك زنة العبوة ٢٥٠ جم - ٥٠٠ جم او لا تقل عن ٥٠ جم نصيب الفرد الواحد.
- ٤- جيدة الطعم والرائحة وخالية من العيوب.
- ٥- يدون على العبوة تاريخ وجهة الانتاج والصلاحية ولا يقبل الجبن الذي مر على إنتاجه أكثر من نصف مدة الصلاحية - وموضح عليها الاشتراطات الخاصة ببيانات بطاقات المنتج للمواد الغذائية المعبأة- من مصانع مرخصة تعمل ألياً بها معمل مراقبة الجودة.

يورد من نفس مصادر الجبن الفيتا

ثالثاً :- الجبن المطبوخ

١- (الجبن المطبوخ) النسستو:

وهو الجبن الناتج عن طبخ صنف أو أكثر من الجبن وذلك بعد فرقتها ومزجها مع بعض أملاح الاستحلاب وملح الطعام ومثبتات القوام أو المنتجات اللبنية وبعض المطعمات الغذائية.

يورد الجبن المطبوخ طبقاً للاشتراطات الآتية:

- ١- أن يكون الجبن المطبوخ مطابقاً للمواصفات القياسية المصرية ١١٣٢ أو ٩٩٩ أو تعديلاتها حين طلب الوحدة لها.
- ٢- يورد الجبن فى عبوات صغيرة زنة الواحدة لا يقل عن ١١-١٢ جرام خلال ثلاثة شهور من تاريخ الإنتاج.
- ٣- أن يكون الجبن النسستو محتفظاً بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة خالي من الشوائب - عجينة متماسكة ومتجانسة لا ينفصل منه أي من مكوناته - قابل للفرد ذو مظهر

لامع خالي من عيوب اللون. - خالي من الفجوات وخالي من مظاهر التزنج وخاليا من العفن الظاهري والنموات الفطرية.

٤- أن يكون الجبن النسبو خالي من عيوب الصناعة وهي (الحرق - التصبن - الطعم المعدني أو الكيماي) أو عيوب القوام وهي (الليونة الزائدة أو الصلابة الزائدة عن قوام الجبن الطبيعي - فصل الدهون - فصل الماء - التصاق المنتج بمواد التغليف - البلورة - التحبب - الملوحة الزائدة في الجبن).

٥- عبوات الجبن النسبو تكون محكمة الغلق ولا يتفاعل الجبن مع مواد التغليف وتكون مطابقة للقرار الجمهوري رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ م الخاص بالأوعية الغذائية والقرار الوزاري رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٥٠ م على أن يوضح على المنتج البيانات التالية: اسم المنتج - اسم الصنف - نسبة الدهن في المادة الجافة - الوزن الصافي - بيان المكونات وأسماء المواد المضافة - تاريخ الإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية على العبوة مباشرة

٦- يتم توريده من الشركات الأتية **طعمه-جرين لاند-باندا- بريزيدون-لافاش كرى-لبنيئا- دومتى - أبو الولد - بالهنا-**

٤- مجموعة الخضر والفاكهة

أولاً :- الخضر الطازجة والمجمده

المواصفات الفنية

١- الخضروات الطازجة:

يراعى عند توريد الخضروات توافر الشروط الآتية:

١- يتم توريد الأصناف التي تطلبها كل وحدة في أوقاتها بحالة طازجة ونظيفة على أن يكون التوريد يومياً ومن أجود الأصناف المتداولة بالأسواق.

٢- يتم توريد الأصناف الخالية من الحشرات والديدان والفطريات والتثقيب وأن تكون الثمار خالية من البلل.

٣- أن تكون الثمار غضة وخالية من التلف وغير شائخه.

٤- يراعى توريد الأصناف المرتبطة بطهي بعض أصناف الخضر مثل الطماطم الطازجة والبصل والثوم والكسبرة والخس وخضروات السلطة.

الباذنجان:

يجب أن يكون مندمجا وطازجاً سطحه أملس ولونه متجانس ومنتظم الشكل وخالي من المرارة والألياف والإصابة بدودة الباذنجان بصفة خاصة غير شائخ لم تحمر بذوره بعد وطعمة مقبول غير لاذع.

الكوسه:

يجب أن تكون الثمار نظيفه طازجه محتفظه بأعناقها وسليمه-لونها أخضر ولم يتحول الى الأصفر الذابل-متوسطة الحجم يتراوح عدد الثمار من (٧ : ١٠ ثمرات فى الكيلو) والا تكون متقدمه فى النضج أو متحوصله البذور ذات خواص طهى رديئه.

البطاطس:

يجب أن تكون تامه النضج جلدها أملس سهل الانفصال عند فركها بالأصابع خالية من الثمار الخضراء متوسطة الحجم غير معطوبة لم تنبت عيونها بعد منتظمة الشكل غير مصابة بالحفار «يعرف بوجود ثقب كثيرة» وأن يكون متوسط الوزن ٦ - ٨ ثمرات للكيلو تقريبا.

جزر أصفر (أفرنجي):

براعي أن تزن كل تمان ثمرات كيلو على الأكثر بدون الإعراس الخضراء وتكون سليمة غير مجروحة أو مقطوعة أو مصابة بالحفار مع مراعاة ظهور اللون البرتقالي المصفر.

فلفل أخضر:

غير حريف يكون لونه أخضر غامق والطعم حلو المذاق والنضج سليمة خالية من الحشرات ولفحة الشمس ومتماسكة وغير ذابلة ومحتفظة بالكأس وجزء من العنق.

البصل:

كامل النضج متماسك غير ذابل كبير (جاف القشرة لونها أصفر مائل للاحمرار غير مصاب بالفطريات والحشرات والعطب - لا يوجد به نمو خضري).

الثوم:

يكون طازج سليم متماسك والفصوص غير ذابلة خالي من الإصابات الحشرية - كامل النضج - منتظم الشكل جاف القشرة تمتلئ الفصوص بدون عروش.

الخيار:

يكون أخضر اللون ولم يتحول إلى الأخضر المصفر صغير الحجم مستطيلا غير مكسور ولم تتوصل بذوره أو يكون مر الطعم وتكون الثمار خالية من الإصابات الحشرية والمرضية.

الطماطم:

تكون متوسطة الحجم طازجة سليمة من العطب خالية من الإصابات الحشرية والفطرية كاملة النمو حمراء اللون ملساء ناعمة مستديرة عديمة التجاعيد والثنايا اليافها متماسكة عديمة الجروح الجلدية وغير مصابة بلفحة الشمس.

الجرجير- البقدونس:

يجب أن تكون الأوراق غضة طازجة وألا تكون بها أوراق جافة أو صفراء خالية من الحشائش والنباتات الغريبة وتستبعد الجذور عند الوزن وخالية من الإصابات الحشرية.

٢- الخضر المجمدة:

من أصناف الدرجة الأولى الممتازة وأن تكون العبوات من أوزان مختلفة وحائزة على درجة التوحيد القياسي ومن مصانع مرخصة ومعتمدة وتعمل آليا وبها معمل مراقبة جودة وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

- تورد من المصادر التالية :-

بسمه- أجا -أدفينا-قها -فارم فريتس-مونتانا- أمريكانا -شهرزاد

أ- 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 يوضح على العبوات الناحية الإعلامية والصلاحية وتاريخ الإنتاج والوزن والجهة المنتجة والكودي الخاص بالعملية وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

ب - أصناف أخرى مجمدة:

مثل الباميا - الفاصوليا - (خضر مجمد مشكله من (بسله مجمده ٤٠٪ + فاصوليا مجمدة ٤٠٪ + جزر مجمد ٢٠٪ أو جزر طازج ٢٥ جم).... الخ وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

ج - بسلة مجمدة بالجزر

نفس مواصفات البسلة المجمدة علاوة على أن نسبة الجزر لا تزيد على ٢٠٪

ثانياً :- الفاكهه

المواصفات الفنية

يراعى عند توريدها توافر الشروط الآتية:

يجب أن تكون الأصناف التي تطلبها كل وحدة بحالة طازجة ويستبعد منها المعطوب والمكسور والمشروخ وغير المتجانس وتورد يومياً من أجود الأصناف المتداولة بالأسواق.

البطيخ:

يجب أن تكون الثمار غير طرية نتيجة تركها مدة طويلة بعد قطعها كما يجب أن تكون ناضجة (ابتداءً عنقها في الذبول) ويسلم إلى وحدات التغذية بطيخ من أجود أنواع البطيخ المستدير بحيث لا تقل وزن الواحدة عن ٥ كيلو جرام وأن يكون اللحم أحمر داكن شديد الحلاوة قليل الألياف وللوحدة الحق في شق البطيخ عند الاستلام للتأكد من مطابقته لهذه المواصفات ورفض غير المطابق منه ويترك بالوحدة عدد يكفي المرفوض عند التوزيع أو يتم الشراء.

الجوافة:

- ١ - أن تكون الثمار طازجة ناضجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون.
- ٢ - أن تكون خالية من الإصابات المرضية والرائحة.
- ٣ - أن يكون مقرر الطالب ١٥٠ جم (ثمرة أو ثمريتين على لا يقل وزن الثمرة عن ٨٠ جم وما زاد عن ذلك يكون على حساب المتعهد.

البلح:

وهو نوعان هما: -

(١) بلح زغول:

يجب أن تكون الثمار طازجة كبيرة الحجم منتظمة الشكل جلدها أملس حمراء داكنة هشة لحمها سميك حلو الطعم غير مرطبة هشة وسهلة الكسر.

(٢) بلح سماني:

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

عنب (بناتي / رومي / فيومي):

يجب أن تكون الحبات كبيره الحجم متماسكة بالعنقود وليست سهلة الانفصال وأن تكون الحبات لحمية عصيريه حلوه الطعم ذات نكهه جيدة سطحها أملس ولونها طبيعي غير متشققة ولا ضامره ولا ذابله ولا متعفنة وليست مصابة بالبياض.

الموالح:

البرتقال بأنواعه:

وهو يشمل البلدي والسكرى وأبو سره والصيفي ويجب أن تكون الثمار من صنف واحد كاملة التلوين غير خضراء ويجب أن تكون عصيريه حلوة الطعم غير مصابة بالحشرة القشرية السوداء أو ذبابة الفاكهة ويراعى عند التوريد ألا يقل وزن البرتقال أبو سره عن ٢٠٠ جم للثمرة وألا تقل وزن الثمرة الواحدة عن ١٨٠ جم للبرتقال الصيفي ولا تقل وزن الثمرة الواحدة عن ١٦٠ جم للبرتقال البلدي والسكرى وما يزيد عن الأوزان الموضحة تكون على نفقة المورد.

اليوسفي:

يجب أن تكون القشرة متعلقة باللب والفصوص عصيريه غير جافة حلوة مقبولة الطعم وتكون الثمار قد وصلت إلى اللون المميز للنضج وهو اللون الأصفر المائل للاخضرار أو الاحمرار وغير مصابة بالحشرة القشرية السوداء أو ذبابة الفاكهة غير لينه ويجب ألا يقل وزن الثمرة الواحد عن ١٤٠ جم أو ٢ ثمره ٢٠٠ جم ويجب الا تقل الثمره عن ١٠٠ جم وما يزيد عن ذلك تكون على نفقة المورد.

الليمون البلدي (البنزهير):

تكون الثمار طازجة عصيريه غير ذابلة أو معطوبة وخالية من الإصابات الحشرية مثل الحشرة القشرية ويزن الكيلو ٢٠:٣٠ ثمرة تقريبا.

الموز البلدي:

يجب أن تكون الأصابع تامة النضج ممتلئة ملفوفة غير مضلعة حلوة المذاق قشرتها رفيعة سليمة صفراء اللون ليس بها نقط سوداء ويجب أن يكون وزن أصبع الموز ١٠٠ جم والأوزان الزائدة عن ذلك تكون على نفقة المتعهد.

الشهد (الكنتالوب):

يجب أن تكون الثمار كاملة النضج خالية من العطب والكسور كاملة التلوين متماسكة لا يقل وزن الثمرة عن ٣٠٠ جرام.

يمكن قبول الصنف بنسبة خصم ١٠٪ بدون غرامه مع توفير فرق الوزن لصالح الجامعة.

ملحوظة:

أصناف الفاكهة المحدد لها أوزان يمكن قبول الصنف بنسبة نقص لا تزيد عن ١٠٪ مع حساب فرق الأوزان لصالح الجامعة.

البقاله والأرز والبقوليات
وخلافه

أولاً :- البقاله

المواصفات الفنية

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

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 ٧ /٢٠٠٥ (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 الأولية 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 الآتية: **شهد- سندباد قليه- حلوه -صنى – منتجات شركة أرما**

كريستال – سلايت – برلنتى

سمن نباتي(الزيوت النباتية المهدرجة):

- ١- يراعى أن تكون من منتج مصنع من زيت نخيل نقى 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

٣- توريد عبوات صغيرة للوحدات تتناسب مع الأعداد عند طلبها لحسن الاستخدام.

لا يكون قد مر على إنتاجه أكثر من تسعة شهور.

٤- يتم التوريد من المنتجات الأتية :- الهانم-شهد- قوت القلوب -كريستال- روابى -جنه-أميره

خل طبيعي

وفيه يراعى أن تكون درجة تركيز حامض الخليك ٥ جرامات لكل ١٠٠ سم وخالي من الرواسب والشوائب. العالقة ويكون معبأ داخل زجاجات بلاستيك عبوة ١ لتر ويكون في النصف الأول من مدة الصلاحية مطابق للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠٠٥/٣٨٣ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية).

-يتم التوريد من المنتجات الأتية:- هاينز- فودى - المتحده - الملكة -الطاووس

زيتون أخضر مخلل:

خالي من عيوب الهري والعفن والإصابات الفطرية والحشرية والكرمشه غير المرغوبة وخالي من الجيوب الغازية ومتوسط الحجم كامل النضج وعلى ألا يزيد الملح عن ١٠٪ ولايزيد نسبة الفلفل والليمون عن ٥٪ ويورد معبأ في عبوات على أن يتم التسليم بوحدة الكيلو جرام ويورد في النصف الأول من مده الصلاحية.

- يورد من منتجات أوليفى- الفيروز- الواحه -البركه

مخلل (طرشي فرنجي):

يجب أن يشكل من عدة أصناف لا تقل عن ثلاث أصناف اللفت والخيار والجزر والفلفل والزيتون والبصل وخالي من عيوب الهري والعفن وأن يكون تام التخليل وجيد الطعم والرائحة محتفظ بخواصه الطبيعية وأن يكون من إنتاج مصانع معتمدة ومرخصة ومدون كافة البيانات على العبوات محكمة الغلق ويكون نصيب الطالب ٥٠ جم ويورد في النصف الأول من مده الصلاحية.

-يورد من شركات المتحده- أوليفى -الفيروز -الواحه-البركه

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 - أدفينا - فودي - روستى فاين

فودز

ملحوظة: كل ١ جم صلصه يقابل ١٠ جم طماطم وللوحده التحكم فى الكميات المستخدمه من كل صنف منهم طبقا لظروف التشغيل والأنسب للوجبه.

الشاي:

ويراعى عند توريده الشروط الآتية وهي:

- ١- أن يكون موضح عليه تاريخ الصلاحية.
 - 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).

طحينه بيضاء:

ويراعى الشروط الآتية:

أن تكون مستخرجة من السمس الأبيض خالية من الشوائب وسمكية القوام ومعبأة في عبوات محكمة الغلق موضح عليها تاريخ الصلاحية والإنتاج والوزن والجهة المنتجة والكودي الخاص بالعملية على أن تكون طازجة خالية من الرائحة الغريبة أو الطعم غير المقبول والمحاسبة بالكيلو جرام أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠٠٦/٩٤١ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية) من مصانع مرخصة ومعتمدة وتورد في النصف الأول من مده الصلاحية.

- تورد من المنتجات الآتية :- النقيطي- الرشيدى- البوادي- الربيع- المهندس- الفتح الإسلامى

حلوانى اخوان

المربى :-

يراعى عند توريدها الشروط الآتية:

- ١- أن يكون قوامها متماسك خاليا من السوائل.
- ٢- أن تكون مورده من ثلاث أصناف على الأقل في كل مرة تخزين ما عدا اللارنج والسفرجل والمشكل والبرتقال.
- ٣- خاضعة لمواصفات الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي للمواصفات الغذائية رقم ١٢٩ ج/٢٠٠٥ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية).
- ٤- أن تورد في عبوات من البلاستيك المغلفة أليا زنة ٣٠ جرام والمحاسبة بسعر القطعة وأن تكون المصانع مرخصة تعمل أليا وبها معمل مراقبة جودة وتورد في النصف الأول من مده الصلاحية.

٥- يورد من المصادر الآتية :- فيتراك- الرشيدى الميزان- البوادي- حلوانى أخوان- أجا- أدفينا-

حلاوة طحينية مغلفة:

يراعى عند توريدها الشروط الآتية:

- ١- يجب أن تكون مغلفة آليا ونظيفة موضح على كل قطعة الناحية الإعلامية والصلاحية والمكونات.
- ٢- خالية من التزنخ 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 مغلفة 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- البوادى- حلوانى أخوان-

البوادى-الأصيل-شعاع

العسل النحل:-

-يراعى عند توريده الشروط الآتية :

يشترط أن يكون خاليا منأى محليات طبيعيه أو صناعيه أو مواد ملونه أو عصيرييه أو حافظه وخاليا من أى طعم غريب ما عدا الطعم المكتسب من الأزهار وخالى من علامات التخمر

١-لا تزيد نسبه السكروز عن ٥% ولا يقل محتوى السكريات المختزله عن ٧٠%

٢- خالى من الشمع والمواد الحافظه والملونه والروائح العطريه.

٣- أن يوردفى عبوات من البلاستيك المغلف ويكون وزن العبوه ٢٥ جم زما زاد عن ذلك يكون على حساب المورد.

٤- أن تكون مطابقه للمواصفه القباسيه المصريه والمحاسبه بسعر العبوه.

- تورد من المنتجات الآتية **فيتراك- الرشيدى الميزان- البوادي- حلوانى أخوان** أو ما يماثلها وأن تكون من أجود الأصناف الموجوده بالأسواق والمعروفه من الدرجه الأولى

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 الموجوده فى السوق والمعروفه من الدرجه 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**

صابون غسيل أبيض:

يكون من أجود الأنواع ويورد من أحد المصادر التي تقرها الجامعة.

صابون تواليت قطع:

يجب أن يراعى عند توريده المواصفات الخاصة بصناعة الصابون وتتم المحاسبة بسعر القطعة.

صابون سائل:

١- أن يكون من أجود الأنواع ومن أحد المصادر التي تقرها الجامعة ومن الأصناف المتداولة بالأسواق.

٢- يوضح على العبوات اسم الشركة المنتجة العلامة التجارية والمكونات وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية.

معلبات التونة:

- تورّد من المنتجات الأتية :- صن شاين- دولفين- تى سى بوى- أمريكانا- حدائق كاليفورنياوسى ويلز ومن أجود الأصناف بالأسواق من الدرجة الأولى.

-أن تكون درجة أولى قطع فاتحه اللون معبأة فى الزيت النباتى ومحلول محلى الا تزيد نسبة القطع المتوسطه أو الفصوص المنفرده على ١٨% من الوزن المصفى للعبوه
-أن تكون معبأه بداخل عبوات صفيح سهله الفتح ولا يقل الوزن عن ٤٠ جم وما زاد عن ذلك على حساب المورد وتتم المحاسبه بسعر العبوه

معلبات العصائر:

يراعى أن تكون متنوعه الأصناف من الجوافه والمانجو والتفاح والخوخ ٢٠٠ ملل في عبوات تتراياك بالشفاط.

• أن تكون متجانسة القوام واللون ولها الطعم والرائحة المميز لثمار الفاكهة التامة النضج وطبقا لأحدث المواصفات القياسية المصرية ويورد في النصف الأول من مده الصلاحية.

-تورّد من المنتجات الأتية :- جهينه-دومتى- بيتى -المراعى -قها-أجا -ديناره-عبور لاند

الخبز البلدى:

يجب أن يورد أرغفة طازجة كاملة الاستدارة تامة النضج جيد الطعم والرائحة مطابق للمواصفات المصرية من جودة الدقيق والمواصفات التحليلية ولا يقل وزنه عن ٧٠ جم ولا يقل قطر الرغيف عن ١٦ سم.

خبز أفرنجي:

• فينولا 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 بالصحه طبقا لأحدث توجيهات الجوده الصادره من منظمة الصحه العالميه.
 - ٣- لا تزيد العكاره مقدره بوحد U.T.N أو ما يعادلها على وحده واحده.
 - ٤- يتراوح الرقم الهيدروجينى بين ٦.٥-٨.٥
 - ٥--تكون 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 الأشتراطات الصحيه.
 - ٩- يدون الحجم الصافى للعبوه وتورد عبوات بحجم لا تقل عن ٥٠٠ملى وتتم المحاسبه بسعر العبوه
 - ١٠- يتم التوريد فى الثلث الأول من تاريخ الأنتاج.
- الفول مدمس:-** يراعى الشروط الآتية عند توريده:
- ١- أن يصنع من فول مكثور خالي من التسوس سريع النضج.
 - ٢- أن تكون القشرة رقيقه وخالي من رائحة الشيايط.

٣- يورد في عبوات محكمه الغلق سهله الفتح من مصانع معتمدة ومرخصة وتعمل آلياً وبها معمل لمراقبة الجودة ويضاف الماء الي الفول بعد الاستلام وطهيه داخل الوحدة وتورد العبوات خلال النصف الأول من فترة الصلاحية بأوزان مناسبة لأعداد الطلبة.

٤- فى بعض الحالات يجوز لإدارة التغذية قبول توريده داخل قدور من الألومنيوم ويتم وزنه بعد تصفية الماء ثم يضاف إليه الماء ومقرر الطالب ١٠٠ جم فول مدمس بدون ماء ويحق للجامعة تغيير مقرر الطالب حسب ما تراه.

٦- يورد من المنتجات الأتيه :- هارفت -أمريكانا- فوديكو- فودى -فول لاند- حدائق كاليفورنيا وأن تكون من أجود الأصناف والمعروفه من الدرجة الأولى .

البطاطس المجمدة(النصف مقلية):

١- أن تكون البطاطس درجة أولى.

٢ - أن تكون العبوات مجمدة وليست مفككه.

٣- أن تكون خالية من عيوب الهري.

٤- أن تكون العبوات خالية من العيوب الظاهرية.

٥ - أن تكون متماثلة الحجم.

٥ - أن يكون مدون على العبوات الناحية الإعلامية والصلاحية وتاريخ الإنتاج والوزن والجهة المنتجة مع بيان درجة الحفظ والتجميد.

٦ - لا تحتوي على مواد حافظة وتورد خلال النصف الأول من مده الصلاحية.

٧-تورد من أصناف الدرجة الأولى من الشركات الأتيه فارما فريتس-يونى فودز-قها -أدفيئا -أجا

٨-يحق لأدارة التغذية زيادة مقررات الطالب طبقا لما تراه من مكونات الوجبه ونوع الوجبه (غذاء أو عشاء) وطبيعة التشغيل بالمطبخ

بطاطس شيبسى (اكياس):

تورد في أكياس مغلقة عليها تاريخ ومدة الصلاحية من أنتاج شركات معروفة خالية من المرارة والزناخة ومطابقة للمواصفات القياسيةوتقدم حين طلبها حسب ما يتراعى لإدارة شئون الأغذية. يورد خلال شهر من تاريخ الإنتاج ووزن العبوه طبقا للمتوافر فى الأسواق لاتقل ٥٠ جم وفروق الأوزان لصالح الجامعة بدون غرامة فى حالة تسعيره بأمر التوريد.

- تورد من شركات شيبسى -كرانشى- ليون-تيجر 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 انتاج شركات معروفة تطبيق اشتراطات الجودة حسب ما تحدده الوحدة.

٣- أن يورد في بواكي مغلفة بتغليف الشركة ويبين 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 ١٦٤ / ٢٠٠٥ (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 باكو زنه ٣٥ جم أو ٢ باكو زنه الباكو ٢٠ جرام أو حسب المتوفر في الأسواق مع احتساب فرق الوزن لصالح الجامعة دون غرامة .

بسكويت بالبلح ١ باكو 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-لاتيه -نواعم -سنيوريتا وما يعادلها من أصناف الدرجة الأولى

كروسان بالشيكولاتة : يورد حين طلبه في بواكي مغلفة ومن انتاج شركات معروفة ومشهورة وطبقا للمواصفات القياسية المصرية ١٧٠ / ٢٠٠٨ وزنة الباكو لا تقل عن ٧٠ جم حسب المتوفر في السوق مع حساب الفرق لصالح الجامعة دون غرامة .

كيك بالشيكولاتة : كيك ملفوف ومحشو بالشيكولاتة أو الكريمة ومغطي بطبقة من الشيكولاتة ويورد في بواكي مغلفة بتغليف الشركة ويبين عليها بطاقة المنتج وطبقا للمواصفات القياسية

المصرية ٤٠٣٧ لسنة ٢٠٠٥ ولا يقل وزن المنتج عن ٤٠ جم ويورد في النصف الاول من مدة الصلاحية.

- يورد من المنتجات الآتية: **مولتو- تى تى - هو هوز- أو ما يعادلها من أصناف الدرجة الأولى**

تابع أصناف البقالية وتورد حين طلبها:

أصناف الوقود:

- **بوتاجاز:** تورد أنابيب زنه ٢٥ كيلو جرام حسب مواصفات وزاره التموين على أن يكون التوريد في اليوم السابق في موعد أقصاه الساعة الرابعة مساء حسب قوة الوحدة.

سائل مذيب الدهون لغسالات الصواني:

١ - له قدرة عالية على إذابة الدهون.

٢ - يورد من أحد المصادر التي تقررها الجامعة.

منظف أتوماتيك صواني:

١ - يكون من أجود الأصناف المتداولة بالأسواق.

٢ - يكون داخل عبوات محكمة الغلق ومدون عليها البيانات.

لانث بكس فوم - اكواب بلاستيك أحجام مختلفة:

طبق فوم ٢٢ * ١٨ سم مقسم أو غير مقسم بغطاء متصل به

تورد من شركات عبدالحكيم هاشم- حكيم أفاكو- أو ما يماثلها من أجود الأصناف.

رقائق الومونيوم - أطباق فويل - أطباق فيبر:

متوسط طول البكرة ٢٠ م عرض ٤٠ سم خالي من العيوب والأتربة والبكرة داخل علبة من الكرتون

مبين عليها البيانات وجهة الانتاج.

باكيت سكر ٥جم: نظيف خالي من الروائح الغريبة والطعوم المختلفة وحلو المزاق خالي من المواد

الغريبة والشوائب والحشرات مدون عليها البيانات وتاريخ الصلاحيه وتخضع لشروط الأغذية

المعبأه من حيث التوريد خلال النصف الأول من تاريخ الصلاحيه .

السكر المبلور

-يورد فى عبوات غير منفذه للرطوبه بأوزان واحد كجم وتكون المحاسبه بسعر الكيلو.

- يدون على العبوه البيانات كامله طبقا للمواصفات القياسيه المصريه

- يورد خلال النصف الأول من تاريخ الصلاحيه.

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 أو الأمتلاء الزائد أو الأنبعاج.
- 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.

ثانياً :- الأرز والبقوليات

أرز بلدي:

- ١- أن يكون درجة أولى طبقاً للمواصفة القياسية المصرية.
- ٢- أن تكون حبوبه صحيحة كبيرة الحجم ونسبة الكسر لا تزيد عن ٥٪ وأن يكون من الأرز الأبيض الذي تم ضربه وتبييضه صناعياً ومنقلاً إلكترونياً ونسبة النقاوة ٩٩٪.
- ٣- من محصول نفس العام ومعبأ في عبوات بالأوزان التي تتناسب مع كل وحدة ومدون عليه أسم الشركة المنتجة وتاريخ الصلاحية ومدة الصلاحية.

المكرونه والشعيرية ولسان العصفور والسباجتي:

مطابقة للمواصفات القياسية رقم ٢٠٠٥/٢٨٦ (أو أحدث المواصفات القياسية المصرية) هي ناتج تجفيف أشكال من العجينة المصنوعة من الماء إلى السيمولينيا فقط أودقيق القمح ٧٢٪ وقد يضاف إليها البيض وبعض المواد المحسنة للون والقوام.

المواصفات:

عند طهي المكرونة في الماء يجب أن تحتفظ بشكلها ولا تتعجن على أن يزيد حجمها إلى ما لا يقل عن ثلاثة أمثال الحجم الأصلي للمكرونه المصنوعة من السيمولينيا وضعف حجمها الأصلي للمصنوعة من دقيق القمح.

• لا تزيد نسبة الرطوبة عن ١٢.٥٪.

• تكون خالية من النموات الفطرية والأحياء الدقيقة الممرضة وسمومها.

• لا تقل نسبة البروتين في المنتج المصنع من السيمولينيا عن ١٢٪ محسوبة على الوزن الجاف.

• أن تكون مطابقة من ناحية نسبة الألياف والرماد وفوسفات ثنائي الصوديوم للمواصفة القياسية.

• أن تكون نسبة البيض في حالة أضافته عن ٥.٥٪ بالوزن محسوبة على المادة الجافة على ألا تقل نسبة المواد الدهنية عن ١.٦٥٪ ونسبة الفوسفور الدهني عن ٦٪ .

• وان تورد خلال النصف الأول من مده الصلاحية الاولي

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 والصلاحية.

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.

وجبات تصرف فى
المعسكرات

وجبات تصرف في
الرحلات والمعسكرات

يحق للمطعم الخارجى ومطاعم المدن الجامعية تقديم وجبه مكيسه للرحلات والمعسكرات طبقا للغرض والمكان المقام به المعسكر وموافقة السلطه المختصه على أى أصناف خارج أمر التوريد مع ملاحظة إمكانية زيادة المقرارات لبعض الأصناف طبقا لنوع المعسكر والأصناف المدرجه بالموافقه

*وتكيس الوجبات كالاتي:

١- كيس بلاستيك عدد (١).

٢- منديل ورق عدد (٢).

٣-رباط كيس بالمتر ١.٥ م.

٤- علبة كرتون عدد (١) أو علية فوم بعيون وغطاء.

*-او حسب الجداول المتفق عليها.

الباب السادس
استمارات تقديم العطاءات والأسعار
للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣

ملحوظة

- الكميات المذكورة في الجداول المختلفة للتقييم فقط وقابلة للنقص والزيادة في التنفيذ بنسبة ١٥٪.
- لا يوضع أكثر من سعر للصنف الواحد.
- العطاء الواحد متكامل لا يجوز تجزئته

استمارة تقديم عطاء بأسعار اللحوم والدواجن للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
١	لحوم بلدية مشفاه	كيلو جرام				١٠٠٠٠		
٢	دجاج محلي	كيلو جرام				١٩٠٠٠		
٣	صدور دجاج فيليه نصف مقلي	كيلو جرام				٣٠٠٠		
٤	صدور دجاج مجمد بالعظم	كيلو جرام				٧٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

استمارة تقديم عطاء بأسعار الألبان والزبادى و الجبن للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحرروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
١	جبين فيتا	كيلو جرام				٢٠٠٠		
٢	جبين فيتا	عبوة ٥٠ جرام				١٢٠٠٠٠		
٣	جبين اسطنبولي	عبوة ٥٠ جرام				٣٠٠٠٠		
٤	لبين زبادي	عبوه ٧٥ جرام				١٢٠٠٠٠		
٥	لبين معقم تتراباك	عبوه ٢٠٠ جرام				٢٠٠٠		
٦	جبين نستو م. ق ١١٣٢	قطعه لاتقل عن ١١ جرام				٣٥٠٠٠٠		
٧	جبين نستو م. ق ٩٩٩	قطعه لاتقل عن ١١ جرام				٥٠٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

استمارة تقديم عطاء بأسعار الخضار الطازجة والمجمدة والفاكهة للعام الجامعي

٢٠٢٣/٢٠٢٢ م

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
١	بطاطس	كيلو جرام				٢٠٠٠٠		
٢	خيار	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٣	جزر	كيلو جرام				١٠٠٠		
٤	بقونس	كيلو جرام				٤٠٠		
٥	طماطم	كيلو جرام				٨٠٠٠		
٦	بصل	كيلو جرام				٧٠٠٠		
٧	ثوم	كيلو جرام				٢٠٠		
٨	كسبرة خضراء	كيلو جرام				١٥		
٩	باذنجان أسود	كيلو جرام				١٥٠٠		
١٠	بسلة مجمدة	كيلو جرام				١٠٠٠		
١١	خضار مجمدة	كيلو جرام				١٥٠٠		
١٢	فلفل أخضر	كيلو جرام				٥٠٠		
١٣	بسلة مجمدة بالجزر	كيلو جرام				٥٠٠٠		
١٤	كوسه	كيلو جرام				١٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

تابع استمارة تقديم عطاء بأسعار الخضار الطازجة والمجمدة و الفاكهة للعام الجامعي

٢٠٢٣/٢٠٢٢ م

م	الصفة	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			جنيه	قرش			جنيه	قرش
١٥	برتقال بسرة	كيلو جرام				٦٠٠٠		
١٦	برتقال سكري	كيلو جرام				١٠٠٠		
١٧	برتقال بلدي	كيلو جرام				٢٠٠٠		
١٨	برتقال صيفي	كيلو جرام				٢٠٠٠		
١٩	موز بلدي	كيلو جرام				٧٠٠٠		
٢٠	بلح سماني	كيلو جرام				٢٠٠٠		
٢١	بلح زغلول	كيلو جرام				١٠٠٠		
٢٢	جوافة إسكندراني	كيلو جرام				١٥٠٠		
٢٣	بطيخ	كيلو جرام				٢٠٠٠		
٢٤	كنتالوب أو شهد	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٢٥	عنب رومي	كيلو جرام				٢٠٠٠		
٢٦	عنب نباتي	كيلو جرام				١٠٠٠		
٢٧	يوسفي	كيلو جرام				٢٠٠٠		
٢٨	ليمون بلدي	كيلو جرام				١٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة والأرز والبقوليات للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
١	خبز بلدي حر	رغيف				٧٠٠٠٠٠		
٢	طحينة بيضاء	كيلو جرام				٢٥٠٠		
٣	مسلي صناعي	كيلو جرام				٣٠٠٠		
٤	زيت طعام	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٥	ملح المائدة	كيلو جرام				٥٠٠٠		
٦	خل	كيلو جرام				١٠٠٠		
٧	طرشي	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٨	مربي	عبوة ٣٠ جرام				١٢٠٠٠٠		
٩	حلاوة طحينة	قطعة ٤٠ جرام				١٠٠٠٠٠		
١٠	غاز بوتاجاز	اسطوانه ٢٥ ك				١٠٠٠		
١١	صلصة طماطم	كيلوجرام				٣٠٠٠		
١٢	فلفل اسود	كيلو جرام				١٠٠		
١٣	كمون بلدي	كيلو جرام				٢٠		
١٤	تونة	عبوة ١٤٠ جم				١٥٠٠		
١٥	ملعقة شوربة	معلقة				٣٠٠٠٠		
١٦	سكر باكايت ٥ جم	باكايت				١٠٠٠		
١٧	جوانتي نايلون	زوج				١٠٠٠٠		
	القيمة							

البوتجاز بسعر التموين

تابع استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة والأرز والبقوليات للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

م	الصنف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
١٨	كيس بلاستيك	كيلو جرام				٤٠٠		
١٩	زيتون اخضر	كيلو جرام				١٥٠٠		
٢٠	منظف اتوماتيك صواني	كيلو جرام				٥٠٠		
٢١	ملعقة شاي	ملعقة				١٠٠٠٠		
٢٢	بطاطس نصف مقلية	كيلو جرام				٧٠٠٠		
٢٣	صابون سائل	لتر				١٥٠٠		
٢٤	شاي فتله	عبوة ٢ جم				٥٠٠٠		
٢٥	طبق فوم بعيون وغطاء	مختلف الاحجام				٨٠٠٠		
٢٦	كيس شيببسى	لا يقل عن ٥٠ جم				٨٠٠٠		
٢٧	كوب بلاستيك	كوب شاي				٥٠٠٠		
٢٨	عبوة بلاستيك بغطاء	عبوة سعة ٢٠٠ جم				١٠٠٠٠		
	القيمة							

تابع استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة والأرز والبقوليات للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
٢٩	عبوة بلاستيك بغطاء	عبوة سعة ٥٠ جم				١٠٠٠		
٣٠	بقسماط	كيلو جرام				٢٠٠		
٣١	زيت عباد الشمس	كيلو جرام				١٠٠٠		
٣٢	بسكويت سادة	باكو ٣٥ جم				٦٠٠٠٠		
٣٣	بسكويت بالبلح	باكو لا يقل عن ٢٥ جم				٣٠٠٠٠		
٣٤	بهارات	كيلو جرام				٥٠		
٣٥	رقائق الومنيوم	بكره ٢٠م/٤٠سم				١٠		
٣٦	كسبره جافة	كيلو جرام				٥		
٣٧	عصير معبأ تتراباك بالشفاط مانجو جوافة، تفاح	عبوة ٢٠٠ ملي				١٠٠٠٠٠		
٣٨	كرواسان بالشيكولاتة	باكو لا يقل عن ٧٠ جم				٣٠٠٠		
٣٩	كيك بالشيكولاتة	لا يقل عن ٤٠ جم				١٥٠٠٠		
٤٠	مياه معدنية	من ٦٦٠-٥٠٠ مل				٢٥٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

تابع استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة و الأرز و البقوليات للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
٤١	أرز بلدي	كيلو جرام				٣٠٠٠٠		
٤٢	فاصوليا جافة	كيلو جرام				٢٠٠٠		
٤٣	لوبيا جافة	كيلو جرام				١٠٠٠		
٤٤	شعرية	كيلو جرام				٣٠٠٠		
٤٥	مكرونه	كيلو جرام				٥٠٠٠		
٤٦	عدس	كيلو جرام				٧٠٠		
٤٧	فول مدمس علب بالكيلو	كيلو جرام				٧٠٠٠		
٤٨	فول مدمس علب ٤٥٠/٤٠٠ جم	عبوة				٣٠٠٠		
٤٩	سكر مبور بالكيلو	كيلو				١٠٠		
	إجمالي القيمة							

الباب السابع
مقادير الأغذية المقررة

بيان مقادير الأغذية المقرره للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
ما زاد علي ذلك علي حساب المتعهد لكل أصناف الفاكهه	اجم	صابون أبيض تواليت قطع	١
	اجم ١٨٠	برتقال صيفي	٢
	اجم ١٦٠	برتقال بلدي /سكري	٣
	جم ٢٠٠	برتقال أبو سره	٤
	جم ١٤٠	عدد ثمرة يوسفى	٥
	جم ٢٠٠	عدد ٢ موز	٦
	جم ١٥٠	جوافه ثمرة أو ثمرتين	٧
	جم ٢٠٠	عنب / تين / مشمش	٨
	جم ٢٠٠	بلح زعلول / سماني	٩
	جم ٥٠٠	بطيخ شليان / جيزة	١٠
	جم ٣٠٠	شهد / كنتالوب	١١
	جم ١٥٠ جم ١٥ جم ٦.٥ جم ٦.٥ جم ٢	أرز شعرية مسلي زيت طعام ملح مائدة	١٢
	جم ١٥٠ جم ١٠ جم ٣٠ جم ٢ جم ٥ جم ٥ جم ٢	أرز أحمر بصل طماطم او صلصة مسلي زيت طعام ملح مائدة	١٣
	جم ١٥٠ جم ٦.٥ جم ٦.٥ جم ٣ جم ٠.٢	أرز أصفر مسلي زيت طعام ملح مائدة بهارات (كركم)	١٤
تصرف الصلصة لجميع الوحدات في حالة ندرة الطماطم بعد الرجوع لإدارة التغذية ثوم ٥ جم في حالة عدم استخدام البصل	جم ١٣٠ جم ١+٣٠ جم ١٠ جم ٧ جم ٥ جم ٥ جم ٣ جم ٠.٢	مكرونه صنف ممتاز من السيمولينا طماطم / صلصة او صلصة فقط بصل مسلي زيت طعام ملح مائدة فلفل أسود	١٥

تابع بيان مقادير الأغذية المقرره للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
	١٠٠ جم ٥ جم ٣ جم ٠.١ جم ٠.١ جم	لحم بصل ملح مائدة فلفل أسود بهارات	١٦
	١٠٠ جم ٥ جم ٥ جم ١٠ جم ٣ جم ٣ جم ١٠ جم ٢ جم ٠.٢ جم ٠.٢ جم	لحم بارد-لحم مسلى جزر طماطم فلفل أخضر ملح مائدة بصل صلصة بهارات فلفل أسود	١٧
	١٣٠ جم ٣+٧٠ جم ١٢ جم ٥ جم ٢ جم ٥ جم ٥ جم ٣ جم ٠.٢ جم	مكرونة بالصلصة مكرونة طماطم/صلصة أو صلصة فقط بصل ثوم مسلى زيت ملح مائدة فلفل أسود	١٨
في حالة استخدام الافران الكهربائية يصرف ٥ جم زيت طعام فقط / الطالب	٢ قطعة ٨٠ جم ٣٠ جم ٠.٢ جم ١/٥ بيضة ١٥ جم ٢٥ جم ٣ جم ٠.١ جم	كفته لحم-لحم بصل فلفل اسود بيض بقسماط زيت طعام ملح مائدة بهارات	١٩

تتبع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
* ١ جم صلصة او ١٠ جم طماطم	١٠٠ جم ٢٥ جم ٣ جم ٥ جم ٠.٢ جم ٠.١ جم	كباب حله لحم بصل ملح مائدة مسلي فلفل اسود بهارات	٢٠
*في حالة التحمير في الفرن (الشي في الفرن) يضاف ٥ جم طماطم او ٢ جم صلصة وفي حالة التحمير في القلايات يضاف ١٥ جرام زيت او مسلي مع المقرر او ربع صدر دجاج مجمد بالعظم من ٢٧٥/٢٥٠ جم للطالب بنفس المكونات	٢٧٥-٢٥٠ جم ١٠ جم ٣ جم ٠.٢ جم ٠.٢ جم ٣ جم	٤/١ دجاجه لا يقل عن بصل ملح مائدة فلفل اسود بهارات خل	٢١
في حالة استعمال القلاية يكون مقرر الزيت ٢٥ جم	١١٠-١٠٠ جم ٣ جم ١٠ جم ٥٠ جم ٢٠ جم ٠.٣ جم ٠.٣ جم ١/٥ بيضة	الدجاج البانية الدجاج ملح مائدة بصل دقيق أو بقسماط زيت طعام معبأ فلفل اسود بهارات بيض	٢٢

تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
*في حالة التحمير في الفرن (الشي في الفرن) يضاف ٥ جم طماطم او ٢ جم صلصة وفي حالة التحمير في القلايات يضاف ١٥ جرام زيت او مسلي مع المقرر او ربع صدور دجاج مجمد بالعظم من ٢٧٥/٢٥٠ جم للطالب بنفس المكونات	٢٧٥-٢٥٠ جم ١٠ جم ٣ جم ٠.٢ جم ٠.٢ جم ٣ جم ١٠ جم ١٠ جم ٥ جم ١ جم ٥ جم	دجاج بالتتبيله ٤/١ دجاجه لا يقل عن بصل ملح مائدة فلفل اسود بهارات خل طماطم جزر فلفل أخضر صلصة ليمون صدور دجاج ١/٢ مقلي دجاج زيت طعام معبأ	٢٣
في حالة استعمال القلاية يكون مقرر الزيت ٢٥ جم وفي حالة استخدام الافران الكهربائية مقرر الزيت ٥ جم	١١٠-١٠٠ جم ١٥ جم	طحينة بيضاء بقدونس ثوم خل ملح مائدة كمون	٢٤
	٢٥ جم ٣ جم ١ جم ٥ جم ١.٥ جم ٠.٢ جم	سلطة بابا غنوج بازنجان طحينه بيضاء زيت عباد الشمس فلفل أخضر بقدونس ثوم خل ملح مائده كمون	٢٥
	٢٠٠ جم ١٥ جم ٧ جم ٣ جم ٢ جم ١ جم ٥ جم ٢ جم ٠.٥ جم		٢٦

تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
الطماطم صنف أساسي ويصرف عدد ٢ صنف من أصناف خضر السلطه على الأقل على ان يكون الخيار او القثاء احدهما او كلاهما وفي حالة ندره الطماطم يصرف ١٥٠ خيار او قثاء او فول اخضر	٧٠ جم	سلطة خضراء	٢٧
	٨٠ جم ٥ جم ١٠ جم ٣ جم ١ جم	قثاء او خيار او جزر او خس او جرجير او بقونس او فلفل اخضر طماطم خل لسان عصفور / شعريه مسلي ملح مائدة	٢٨
ويمكن اضافته ٥ جم طحينه ببيضاء وكذلك للفول المعلب	١٠٠ جم ٧ جم ١٥ جم ٢ جم	فول مدمس زيت عباد شمس ليمون بلدى ملح مائدة	٢٩
فى حاله صرف فول معلب يكون بنفس المقررات والمكونات	١٠٠ جم ٧ جم ٢٠ جم ٤ جم ١ جم ٢ جم ٢٠٠ جم ٧ جم ٧٠ جم ١٠ جم ١٥ جم ٤ جم ٠.٢ جم	فول مدمس بالطماطم فول مدمس زيت عباد شمس طماطم او صلصة ثوم ملح مائدة خضر طازجة مسلي طماطم + ٣ جم صلصة او صلصة فقط بصل ملح مائدة فلفل اسود	٣٠
	تصرف الصلصة لجميع الوحدات في حاله ندره الطماطم بعد الرجوع لإدارة التغذية وذلك في حاله صرف جميع أنواع الخضر الطازجة او الجافه او المجمدة او بطاطس فرن		

تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
	٧٠ جم	خضر جافه	٣٢
	٧ جم	مسلي	
	٧٠ جم	طماطم + ٣ جم صلصة	
	١٠ جم	او صلصة فقط	
	١٠ جم	بصل	
	٤ جم	ملح مائدة	
	٠.٢ جم	فلفل اسود	
على ان تكون البسلة المجمدة ١٠٠ جم والجزر ٢٠ جم مجمد او ٢٥ جم طازج مع صرف باقى المكونات	١٢٠ جم	بسلة مجمده بالجزر	٣٣
يضاف معها جزر اصفر طازج او بطاطس ٢٥ جم مع صرف باقى المكونات	١٠٠ جم	بسلة مجمده	٣٤
	١٠٠ جم	خضر مجمده	٣٥
	٧ جم	مسلي	
	٧٠ جم	طماطم + ٣ جم صلصة	
	١٠ جم	او صلصة فقط	
	١٠ جم	بصل	
	٤ جم	ملح مائدة	
	٠.٢ جم	فلفل اسود	
مع صرف باقى مكونات الخضر الطازجه او بسلة بالجزر مجمده (٦٥ جم) + ٧٠ جم بطاطس	١٥٠ جم	تورلى	
	٧٠ جم	بطاطس	
	٣٠ جم	جزر	
	٥٠ جم	بسلة مجمده	٣٦

تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	
مع صرف باقي مكونات الخضار الطازجة	٥٠ جم ٢٥ جم ٥٠ جم ٢٥ جم مجمد	خضار مشكل جزر فاصوليا مجمده بطاطس بسلة مجمده	٣٧
فق حاله استخدام القلايات يكون مقرر الطالب ٢٥ جم من زيت الطعام	١٠٠ جم ١٥ جم ٢ جم	بطاطس نصف مقليه زيت طعام ملح مائدة	٣٨
يضاف ٠.٢ جم فلفل أسود أو كمون عند اللزوم. - في حالة إستعمال القلايات الكهربائيه يزيد مقرر الطالب من الزيت الى ٤٠ جم	٢٥٠ جم ٢٥ جم ٢ جم	بطاطس محمره زيت طعام ملح مائده	٣٩
	٢٠٠ جم ١٥ جم ٥ جم ١ جم ٢ جم ١ جم ١ جم	بطاطس مهروسه بطاطس زيت معبأ عباد شمس بقدونس ثوم ملح مائدة كمون فلفل اسود	٤٠
	١٧٠ جم ٣٠ جم ٢٥ جم ٧٠ جم ٥ جم ٣ جم ٠٥ جم	صنف المسقعه بادنجان فلفل أخضر زيت طعام معبأ طماطم + ٣ جم صلصة ثوم ملح مائدة كمون	٤١

تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطالب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
	جم ٣٥	عدس اصفر	٤٢
	جم ٥	مسلي	
	جم ٢	ثوم	
	جم ٣	بطاطس	
	جم ٤	شعريه	
	جم ١٠	جزر اصفر بدون عروش	
	جم ٢	ملح مائدة	
	جم ١٥	طماطم	
	جم ٣	بصل	
	جم ١	كمون	
	١ كيس	شاي ناعم	
وزن الكيس ٥ جم أو سكر باكيت ٣ باكو*٥جم	جم ١٥	سكر باكيت	٤٣
	جم ٥٠	زيتون أخضر	٤٤
	جم ٥٠	طرشي مشكل	٤٥
	اكوب ٧٥ جم	لبن زبادي	٤٦
	عبوة ٢٠٠ ملل	عصير فاكهة	٤٧
	جم ٥٠	جبين أبيض فيتا	٤٨
	جم ٥٠	جبين إسطنبولي	٤٩
	قطعة ١١ جم	جبين نستو	٥٠
	١ عبوة ٣٠ جم	مربي	٥١
	لا يقل عن ٤٠ جم	كيك بالشيكولاتة	٥٢
	لا يقل عن ٧٠ جم	كروسان بالشيكولاتة	٥٣
	قطعة ٤٠ جم	حلاوة طحينية مغلفة	٥٤
	١ علبة ١٤٠ جم	تونة	٥٦
	جم ٢	شاي ناعم	٥٧
	باكو ٣٥ جم أو ٢ باكو	بسكويت سادة	٥٨
	زنة الباكو ٢٠ جم		
	باكو زنة الباكو لا تقل عن ٢٥ جم	بسكويت بالبلح	٥٩
	عبوة تصبيرة لا تقل عن جم ٥٠	جبين أبيض فيتا أو اسطنبولي مغلفة	٦٠

أصناف تكميلية

أصناف تكميلية

- ١ البوتاجاز) وتكون مقرراته ٣٠ جم / طالب في وجبة الغذاء - ١٠ جم / طالب لكل من أصناف البطاطس المحمرة والبطاطس النصف مقلية البطاطس المهروسة. الأرز بالبيس والمهلبية، العدس ٥ جم / طالب لكل من أصناف الفول والبيض.
وفي حالة عدم استخدام الحلل الكهربائية أو البخارية والقلايات يصرف في وجبة الغذاء ٨٠ جم بوتاجاز/ طالب (٢٠ جم الأرز أو المكرونة - ٢٠ جم اللحم أو الدجاج ٢٠ جم للخضار - ٢٠ جم لماء غسيل الصواني والأواني).
- وفي حالة استخدام القلايات الكهربائية لا يصرف بوتاجاز للبطاطس المحمرة والنصف مقلية والمهروسة .
- ٢ ملح المائدة (وتكون مقرراته ٣ جم / طالب في وجبة الغذاء، ٢ جم / طالب للبطاطس المحمرة والنصف مقلية والفول المدمس، ١ جم / طالب للبيض.
- ٣ صابون سائل (١ سم / طالب في الإفطار - ٤ سم / طالب في الغذاء - ٢ سم / طالب في العشاء) ويضاف ٢ مل/ طالب في حالة غسيل الصواني عند عطل غسالة الصواني.
- ٤ جوانتى نايلون (زوج / ٥٠ طالب أو كسورها في كل وجبة من الوجبات الثلاثة.
- ٥ الخبز البلدي يصرف بواقع رغيف / طالب في الإفطار - رغيف / طالب في الغذاء - رغيفين/ طالب في العشاء.
- ٦ تصرف علبة بلاستيك بغطاء سعة ٢٠٠ جم / طالب أيام صرف المهلبية والأرز بال بيس والبليلة والشوربية.
- ٧ في حالة استخدام غسالات الصواني يصرف لكل طالب ١ جم - من منظف الصواني الأوتوماتيك (مذيب الدهون). في كل وجبة.
- ٨ يستخدم الخل لغسيل الخضر الورقية للسلطة أو لعمل الطحينة وغسيل الدجاج.

الفهرس

رقم الصفحة	الموضوع	م
	خطاب تقديم العطاء	١
	الباب الأول : شروط التوريد	٢
	الباب الثاني : التخزين	٣
	الباب الثالث : الغرامات	٤
	بيان الوحدات	٥
	خطاب تقديم العطاء	٦
	بيان سابقة الأعمال	٧
	الباب الرابع: المواصفات الفنية للأصناف الغذائية	٨
	الباب الخامس: وجبات تصرف في الأعياد والمناسبات والمعسكرات	٩
	الباب السادس : استمارات تقديم العطاء	١٠
	الباب السابع:مقادير الأغذية المقررة	١١
	أصناف تكميلية	١٢