

٤٠٤ / علاء الدين محمد الرشدي رئيساً

السيد / هاشم محمد الله احمد عضو
السيد / روبرت كايدي ديمو عضو
السيدة / هندا محمد الزمار عضو
السيدة / وسام عبد الطيف عضو
السيد / أشرف محمد علي عضو
السيد / غير السيد عضو



الإدارة العامة للمدن الجامعية

**كراسة الشروط والمواصفات الفنية
الخاصة بالمناقصة العامة رقم ()
لتوريد الأصناف الغذائية اللازمة لتغذية
طلاب الجامعة والوحدات التابعة لها
للعام الجامعي ٢٠٢٤-٢٠٢٥**

جلسة فتح المظاريف الفنية : يوم الموافق ٢٠٢٤ / ١

الساعة ١٢ ظهرا

قيمة كراسة الشروط : (جنية/جنيها)

قيمة التأمين المؤقت (جنية/ جنيها)

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

وسيلة وأسلوب التواصل مع الهيئة:

العنوان :

رقم التليفون/ الفاكس/

البريد الإلكتروني:

اسم المخول له التواصل مع مقدمي 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 سعرا.

التأمينات : يلتزم المتعاقد بالوفاء بجميع التزاماته المادية.

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

البرنامج الزمني المتوقع للمنافسة

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

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

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

أولا : الشروط العامة

البند الأول

١- يجب توقيع وختم جميع صفحات كراسة الشروط والمواصفات الخاصة من مقدم العطاء بـ
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 كاملة وعلم بها علما نافيا
للجهالة 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 الذي يمكن مخاطبته فيه ويعتبر أعلانه فيه صحيحا، وعليه أن يختر
الجامعة بكتاب يرسل بخدمة البريد السريع عن طريق الهيئة القومية للبريد مع تعزيزه في الوقت
ذاته بالبريد الإلكتروني أو الفاكس حسب الأحوال على العنوان المبين بالعقد عن كل تغيير يطرأ
على هذا العنوان وإلا تعتبر الأعلانات والأخطارات التي ترسل إليه على هذا العنوان صحيحة
ونافذة في 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 البطاقة الشخصية للمفوض عن مقدم العطاء.

٥- يلتزم مقدمي العطاءات بأن يكون المكون الصناعي المصري المطابق للمواصفات القياسية
المُعتمدة لا يقل عن (٤٠ %) من قيمة العرض المقدم منهم.

٦- تعفى المنشآت الصغيرة والمتناهية الصغر من نصف قيمة التأمين المؤقت ومن نصف قيمة
التأمين النهائي إذا كان المنتج الصناعي المقدم عنه عروض من هذه المنشآت مستوفى لنسبة
المكون الصناعي المصري.

٧- حظر التقدم بأكثر من عطاء : يحظر على مقدمي العطاءات التقدم بالذات أو بالشراكة مع الغير
بأكثر من عطاء لمجموعة واحدة ، ما لم يكن المتقدم شريكا مع الغير بحصة لا تسمح له بالتأثير
في اتخاذ قرار ذي صفة بالعطاء.

٨- الشطب من السجلات : إذا ثبت أن الشركة مقدمة العطاء قد استعملت بذاتها أو بواسطة غيرها
الغش أو التلاعب في تعاملها مع الجهة أو في حصولها على العقد أو أساءت استخدام أي بند من
بنود كراسة الشروط أو نص من نصوص القانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ولائحته التنفيذية فإنه سيتم
فسخ العقد ويتم اتخاذ الإجراءات القانونية لشطب اسمها من سجلات الموردين والمقاولين
بالجهات الإدارية بالدولة.

٩- وفاة مقدم العطاء: في حالة وفاة صاحب العطاء إذا كان شخصا طبيعيا ، أو ملك شركة
الشخص الواحد، أو الشريك مع الغير بحصة حاكمه تسمح له بالتأثير في اتخاذ قرار ذو صفة
بالعطاء قبل البت ، جاز للسلطة المختصة بعد عرض إدارة التعاقدات استبعاد العطاء المقدم منه ورد
التأمين المؤقت، أو السماح لهم بالاستمرار في الإجراءات بشرط أن يعينوا عنهم وكيلا بتوكيل

الموقت 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 إبداء 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 ورقة من هذا العطاء كما لا يجوز إضافة أى شروط فنية داخل المظروف المالى وان وجدت لن يعتد بها.

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

٧- لن يلتفت للعطاءات المتأخره ، وغيرها من عطاءات غير صالحة للنظر فيها ، ومنها العطاءات الغير موقعة من أصحابها أو غير مكتمله وفقا للشروط أو العطاءات غير المستوفاه للتأمين الموقت ، أو العطاءات التى يتبين أن أصحابها من غير المسجلين على بوابة التعاقدات العامة أو منظومة الفاتوره الالكترونيه، أو أنهم من المسجلين بسجل قيد أسماء الممنوعين من التعامل الذى تمسكه الهيئة العامة 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 الساعة 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 الساعة 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 لاستبعادها.

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

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



جميع الأقرارات المرفقة بالعطاءات والموقعة من المورد والمكتومة بخاتمة وخطاب تقديم العطاء وبيان سابقة الأعمال مكمله للعطاء وجزءاً لا يتجزأ منه وتعتبر حجة عليه أمام الجامعة والقضاء.

البند السابع:

إذا استجد أثباء التنفيذ ما يوجب تعديل حجم التعاقد بحق للجهة تعديل كميات وحجم العقد بالزيادة أو بالنقص في حدود ١٥% بالنسبة لكل بند بذات الشروط والأسعار دون أن يكون للطرف الثاني الحق في المطالبة بأي تعويض عن ذلك وبما لا يجاوز النسبة المشار إليها، بعد الحصول على موافقة السلطة المختصة ووجود الاعتماد المالي اللازم وأن يصدر التعديل خلال مدة سريان العقد، وألا يؤثر ذلك على أولوية الطرف الثاني في ترتيب عطائه، وأن تعدل مدة العقد إذا تطلب الأمر ذلك بالقدر الذي يتناسب وحجم الزيادة والنقص.

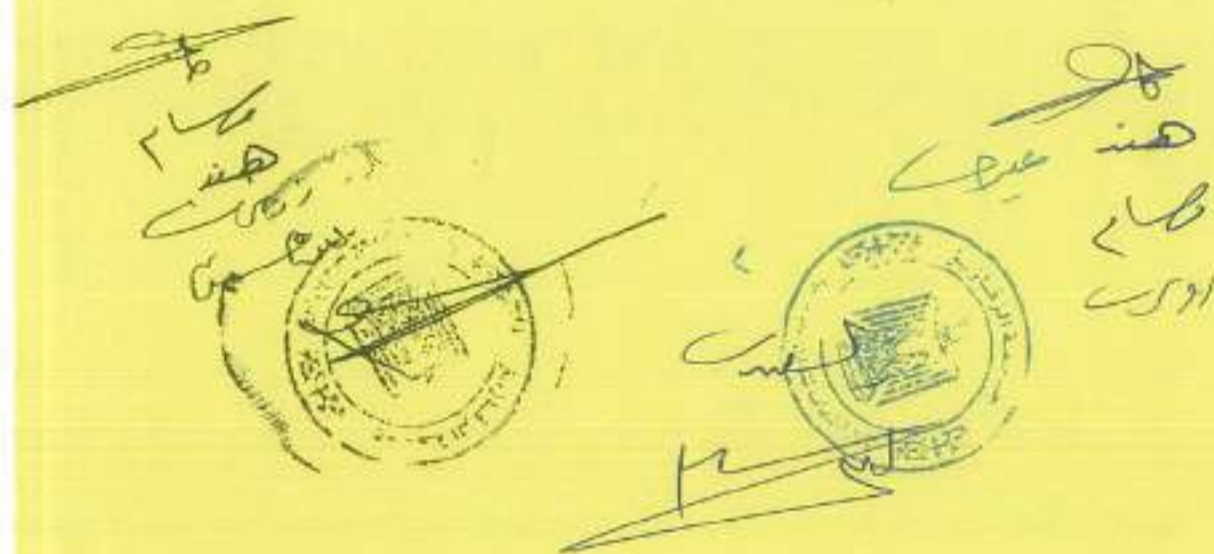
توقيع مقدم العطاء

شهاده رسميه من مصلحة الضرائب المختصة تفيد أخطائها من الضرائب المقرره قانونا فيما يسند إليها من أعمال بجامعة الزقازيق.

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

ب- محتويات المظروف المالى :

متضمنا الأسعار وطريقة السداد وغيرها من الشروط المالىه التى تستلزمها طبيعة العمله 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 إلغاء 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 بإيداء 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 منافسة 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 ومشتال وخلافه شاملة جميع الضرائب والرسوم وأن يكون السعر واقعي مطابق لقيمته السوقية لجميع الأصناف الواردة بالعطاء.



١ - التوقيع على عقود التوريدات الخاصة بالجامعة.

٢ - على مقدم العطاء الفائز أن يزدى التأمين النهائي بنسبة ٥ % من قيمة العطاء المسند إليه خلال

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

عن طريق الهيئة القومية للبريد مع تعزيزه في الوقت ذاته بالبريد الإلكتروني أو الفاكس بحسب

الأحوال. وذلك بوسائل الدفع الإلكتروني من خلال منظومة الدفع والتحويل ذاته بالبريد الإلكتروني

أو با صورته من الصورتين : أما بخطاب ضمان بنكي غير مقترن بأي قيد أو شرط يقر فيه

المصرف بأن يدفع تحت أمر الجهة الإدارية مبلغا يوازي التأمين المطلوب وأنه لم يجاوز الحد

الأقصى المحدد لمجموع خطابات الضمان المرخص له في إصدارها - ساري المفعول لمدة تبدأ من

وقت إصداره حتى انتهاء مدة العقد -، أو خصما من مستحقاته التي تترأجها العامة صلاحيتها

للمصرف من عمليات أخرى في الجهة الإدارية ذاتها وفي الوقت المحدد للمداد. ويكون التأمين

النهائي ضامنا لتنفيذ العقد، ويجب رده أو ما تبقى منه فور انتهاء مدة العقد بغير طلب خلال عشرة

أيام عمل ما لم تعدل مدة التعاقد.

- أثر عدم سداد التأمين النهائي : إذا لم يقدم صاحب العطاء المقبول بداء التأمين النهائي في المهلة

المحددة جاز للجامعة بموجب إخطار بكتاب يرسل له بخدمة البريد السريع ، وعن طريق الهيئة

القومية للبريد ودون الحاجة إلى اتخاذ أي إجراء آخر يتم إلغاء العقد أو تنفيذه بواسطة أحد مقدمي

العطاءات التالية لعطاءه بحسب ترتيب أولويات العطاءات بشرط أن يكون في حدود القيمة

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

خساره تلحق بها من أية مبالغ مستحقة لديها لصاحب العطاء المقبول وفي حالة عدم كفايتها تلجأ إلى

خصمها من مستحقاته لدى أي جهة إدارية أخرى أيا كان سبب الاستحقاق وذلك كله مع



يتم الإستلام طبقاً للمواصفات الخاصة بالأصناف الواردة في الباب الرابع من هذه اللائحة ويتم رفض الأصناف غير المطابقة للمواصفات الفنية والصحية وعلى المورد توريد بدلاً منها فوراً ، أما 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٪ في حالة التوريد.

في 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 في إذن الصرف ويقوم المتعاقد أو مندوبه بالتوقيع على الإذن فور عملية التسليم وليس للمتعاقد الحق في أن يشترط على الجامعة مساعدته في الحصول على أي صنف من الأصناف أياً كان نوعه؛ وعلى المتعاقد المرور مساء كل يوم للوقوف على الأعداد التي يتعين عليه التوريد لها اليوم التالي.

٧- نسب الفحص

- تلزم الجامعة المورد بتوريد النسب التالية لزوم الفحص للجان الاستلام وذلك للمعلبات والمغلفات الصغيره على النحو التالي :-

- 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 الكميه يتحملها المورد دون سعر مقبل 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.



٣- الأصناف التي تكون نسبة التباين في مواصفاتها أكثر من ٥٪ حتى ١٠٪ يكون قبولها بخصم مقدار الخفض في الثمن الذي قدرته اللجنة خصمًا إليه مقابل تبين 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 صنف 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 العامة الصادر بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ بشأن الأصناف المرفوضة.

٢ - إذا قصر المتعاقد في توريد صنف من الأصناف واضطرت الوحدة 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 الوحدة فيتم محاسبته على الصنف الأقل سعر فضلا عن الغرامة المقررة ويتم تسجيل الصنف المنصرف فعلاً بالأذن.

٤ - في حالات الضرورة 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 الأحوال يراعى عدم تجاوز سعر الصنف البديل لسعر الصنف الأصلي إلا بموافقة السلطة المختصة.



وحدات المدن الجامعية والمطاعم الخارجية والوحدات التابعة لها:

١ - مندوب مجمع البطراري.

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 خارجية 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 المدرجة بالشروط والمواصفات الفنية يتم تطبيق نص المادة ١١٢ من اللائحة التنفيذية للقانون ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ ويتم إلزام المورد بتغيير مصدر التوريد والذى تعتمد الجامعة فإذا لم يتم التوريد المشار اليه يحق للجامعة شراء هذا الصنف من المصدر وبالسعر الذى تراه الجامعة محققا للمصلحة العامة وعلى حساب المتعاقد .



مع تعزيزه في الوقت ذاته بالبريد الإلكتروني أو الفاكس بحسب الأحوال على عنوان الطرف الثاني المبين في العقد.

ولا يجوز للجامعة الجمع بين كل من الأجراءين المنصوص عليهما في الفقرة السابقة لأي سبب. وفي جميع حالات الفسخ أو التنفيذ على حساب الطرف الثاني يصبح التامين النهائي من حق الجامعة كما يكون لها أن تخصص ما تستحقه مقابل التأخير وقيمة كل خساره تلحق بها بما في ذلك فروق الأسعار والمصاريف الإدارية من أي مبالغ مستحقة أو تستحق للطرف الثاني لديها وفي حالة عدم كفايتها تلجأ الى خصمها من مستحقاته لدى أي جهة إدارية أخرى ، دون حاجه الى اتخاذ أي اجراءات قضائية وذلك كله مع عدم الأخلال بحقوقها في الرجوع عليه قضائيا بما لم تتمكن من استيفاءه من حقوق بالطريق الإداري.



الباب الثاني

التخزين



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	أزر ابيض بلدي	١٤	ملح مائدة ناعم
٢	مكرونة	١٥	شاي (حين طلبه)
٣	شعيرة	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 جبر طمعات.....)
٨	مربى عبوة ٢٠ جم (٣ أصناف على الأقل)	٢١	ملعقة بلاستيك (حين طلبه)
٩	مسلى نباتي	٢٢	فول مدمس (معلب)
١٠	كمون بلدي غير مطحون		
١١	فلفل اسود غير مطحون		
١٢	كمبره جافه غير مطحونة		
١٣	بهارات مشكله (أنواع مختلف غير مطحونة)		

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

ويكون استلام أصناف التخزين في كل مرة بواسطة لجنة التخزين المؤلفة من أخصائي ومشرقي التغذية بالوحدة ومليبي بيطري ومفتش التغذية وقت الاستلام وعلى الوحدة أن تطلع على 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 في وحدة أخرى من وحدات الجامعة.

وعلى المتعاقد أن يقوم عند بدأ العمل بالتغذية بالتوريد من نفس المصادر الموجودة بالكراسه ولا يغير أى مصدر من تلقاء نفسه الا بعد الرجوع للجنة الفنية ولجنة الاستلام للتأكد من جودتها حسيا ومطابقتها لنفس معايير الجودة للأصناف الموجودة بالكراسه وأن تكون هذه الشركات حاصله على شهادات الجودة وطبقا للمواصفات القياسية المصرية وأسباب عدم تسكنه من الشراء من الأصناف ذات الأولوية في الكراسه والتي أرادت اللجنة أنها من أجود الأصناف

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

- المتعاقد مسئول عن نقل أصناف التخزين الجافة لمطاعم الوحدات.



إعداد وتجهيز المخزن

يقوم مورد البقالة والأرز والبقوليات بإعداد المكان الذى تخصصه للوحدة لكي 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 طبقية وميزان رقمي (٥ - ١٠ كجم) وميزان رقمي آخر (٦٠ - ٧٥ كجم) مدموغيين مع ما يلزمهم من صئح قانونية كما يقوم المتعاقد بإحضار قفلين من النوع الجيد الذى ترخصه الوحدة لكل منهما مفتاحين يحتفظ هو بمفتاح أحد القفلين ويحتفظ بالآخر بمفتاح القفل الآخر بحيث لا يفتح المخزن إلا فى وجود مندوبه ولجنة الاستلام اليومية معا ويحتفظ بالنسخة الأخرى لكلا القفلين فى مظروف يغلق بالشمع الأحمر ويختم بختم المتعاقد وختم الوحدة ويوضع فى عهده الوحدة لكي 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 إذا كان هناك ظرف ملح يستدعى فتح المخزن فى غيبة المندوب اعلى أن يتم فتح المظروف بمعرفة لجنة من الوحدة مع عمل محضر يبين فيه بالتفصيل السبب الذى من أجله تم فتح المظروف ثم يعاد المفتاحين مرة أخرى إلى المظروف ويغلق بالطريقة السابقة . وفى حالة تلف أى من القفلين يقوم المتعاقد بإحضار بدلا منه فى الحال والا قامت الوحدة بشرائه ومطالبة المتعاقد بسداد الثمن والمصاريف الإدارية.

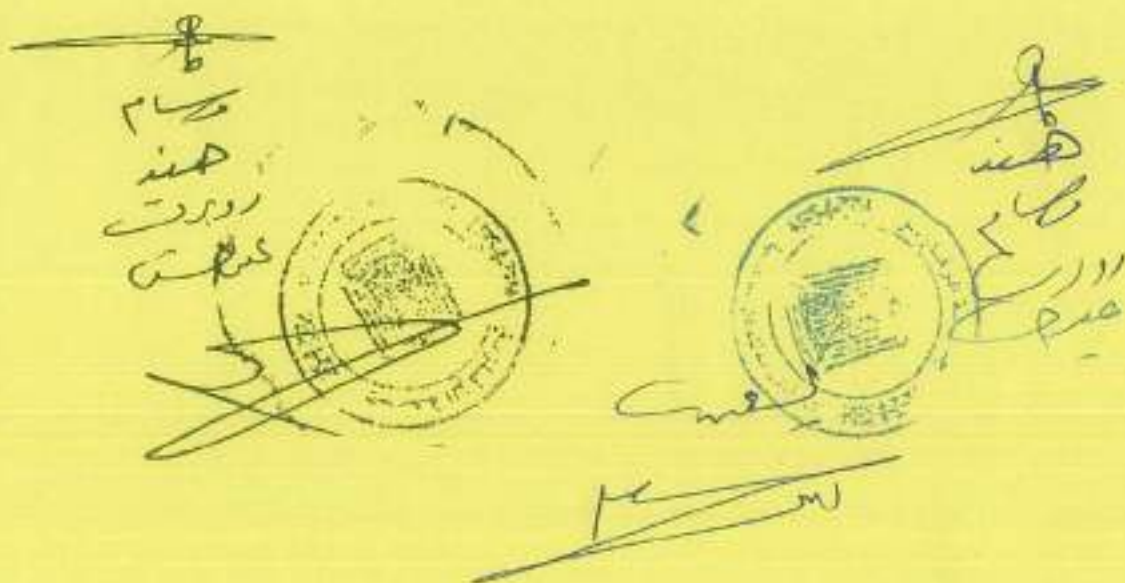
والمورد ملزم بتنظيف المخزن باستمرار وتزويده بقماش أبيض لتغطية المواد المخزنة لعدم تعرضها للذباب وكذلك اتخاذ السبل اللازمة لحماية الأصناف من الحشرات وخلافه.

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



في حالة استخدام المخازن والثلاجات وأجهزة الجامعة يتم خصم ٣% 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



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 المتعاقد أكثر من مرة ومقاييس ذلك بلوغ الغرامات عن مخالفات المتعاقد في مدة المحاسبة لأي وحدة ٢٥ ٪ من المستحق له من ثمن الأصناف الموردة لها فإنه ينذر بخطاب موصي عليه بعلم الوصول بعدم تكرار المخالفة والغاء التعاقد حال تكرار ذلك مرة أخرى فإذا تكرر الحال فترة أخرى أياً كانت خلال مدة التعاقد يرجع تقديرها للجامعة بحق للجامعة تنفيذ التعاقد على حسابه والزامه بكل ما يترتب على ذلك من أضرار 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 وأحكام القانون.

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



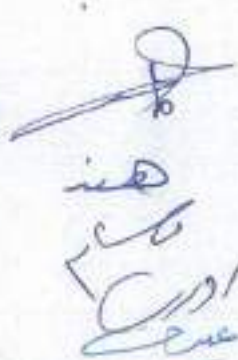
م	المخالفة	قيمة المخالفة	نطاق المخالفة
١٠	عدم إحضار الأدوات الخاصة بأخذ العينات.	٥٠ جنيها	لكل يوم
١١	عدم إحضار الأقفال الخاصة بالمخزن أو الموازين أو الشاش أو الأرفف أو تغيير التالف منها.	٥٠ جنيها	لكل يوم
١٢	إذا لم يخطر المتعاقد الجامعة قبل بدء التوريد بقوائم بأسماء وعناوين المحلات أو المصانع التي نمده 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 امتنع المتعاقد أو مندوبه عن التوقيع على المستندات.	٥٠ جنيها	لكل وجبه
١٦	إذا ظهر للوحدة بعد تسلم أي صنف من الأصناف أن فيه أوفى بعضه شيئا تلفا أو تعاقه النفس أو ضار بالصحة سواء كان استعمل أو تم رفضه.	٥%	من قيمة الصنف بالإضافه الى ١٠٪ مصاريف اداريه
ملحوظة: لايجوز توقيع أكثر من غرامة على الصنف الواحد في الوجبة الواحدة والاكتفاء بالغرامه الأكبر مع الإبقاء على غرامة عدم التخزين إن وجدت.			



مقدم العطاء عن مجموعة



تعهد



نتعهد نحن

لمناقصة توريد الأصناف الغذائية اللازمة لتغذية طلاب الجامعة والوحدات التابعة لها للعام الجامعي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ بأنني مسئول مسئولية كاملة 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



السيد / أمين عام جامعة الزقازيق

خطاب تقديم عطاء

.... 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 أسعارى فى استمارة العطاء بكراسة الشروط والمواصفات بعد أن أطلعت على جميع البنود الواردة بها وأقر وألتزم بتنفيذ جميع ما تقضى به هذه الكراسة من الشروط دون إبداء أى معارضة كما اننى لم أعلق عطائى على شروط ولم احذف أو أضيف إلى هذه الكراسة أى عبارة أو رقم.

وهذا إقرار منى بذلك

ختم الشركة أو الجمعية

اسم مقدم العطاء وتلقبه:

رقم السجل التجارى:

رقم التليفون:

رقم الملف الضريبي والمأمورية:

وارفق طيه خطاب ضمان مؤقت رقم:

شيك مقبول الدفع بمبلغ:

ساري المفعول حتى تاريخ:

التوقيع

نوع النشاط:

العنوان:

رقم البطاقة الضريبية:

مقدم من بنك:

بتاريخ:

مايقيد تسجيل الشركة أو الجمعية ببياناتها على بوابة التعاقدات العامة أو تحديثها حال تعديلها ما يفيد تسجيل الشركة أو الجمعية بالمنظومة الالكترونيه (الفاتوره الالكترونيه)

يُقدم سابقاً أعمال معتمده ومختومة من الجهات التي سبق له التعامل معها وفقاً للنموذج التالي

توقيع مقدم العطاء
الختم



الباب الرابع المواصفات الفنية للأصناف الغذائية

- ١- اللحم ————— وم والدواجن
- ٢- البيض ————— ض
- ٣- الألبان والزبادى والجبن
- ٤- الخضر الطازجة والمجمدة والفاكهه
- ٥- البقاله و الأرز والبقوليات وخلافه



١- اللد — وم والدواجن



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 والصحية والمفحوصة ولا تزيد نسبة الدهن الموزعة في الأجزاء المستلمة عن ٥% بما فيها البند وأن تكون مذبوحة 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 ألا تحسب المخاصي من الوزن.

٣- أن تكون الذبائح مذبوحة في اليوم السابق للتوريد ويراعى أخذ ١١% من ذكور البقر ١٢% من ذكور الجاموس من الوزن الحقيقي بدون ثمن إذا اضطرت الوحدة إلى قبول اللحوم من ذبيح يوم التوريد مع الإشارة إلى ذلك بأذن الصرف اليومي.

٤- أن تكون الذبائح مختومة بختم المنبح الأميري المميز لنوعه (الختم الأحمر) بالشكل المميز لعمر الحيوانات المذبوحة أقل من ٣ سنوات على أن تكون الأختام واضحة غير مطموسة.

٥- لا تقبل اللحوم الضعيفة أو تلك التي بها خرايرج أو أي آثار للحقن بالماء. ويجب ألا يكون بها أثر لأي كدمات. ويشترط 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.

٦- ما يورد يكون من أنصاف طويلة كاملة مشفاه على أن يتم استلام اللحوم من الأرباع الخلفية والأممية 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 طالم فيتم توريد اللحوم من الأفخاذ فقط وتكون مشفاه خالية من الغضاريف ولا يسمح بتوريد لحم الركبة أو العرقوب.

٧- لا يسمح بتوريد أي أجزاء من عضلات البطن والسرة للذبيحة (كل ما هو ليس ضلع فهو بطن).

٨- يجب أن تصل الذبائح إلى الوحدة داخل عربة نظيفة مبطنه من الداخل بالزناك ومغلقة أو صندوق بهذه الكيفية وبحيث تكون كل ذبيحة ملفوفة بقماش أبيض نظيف مستوفي للشروط الصحية أو وسيلة نقل غير معرضه للهواء الخارجي.



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 بوحادات التبريد اللازمة.

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

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

- مجزر شركة روستى بالتقويوبه (سنديون)

- مجزر كوكو شامه (دمياط)

- مجزر شركة أيجينا مدينة السادات

- مجزر شركة كوكى العاشر من رمضان

- مجزر دواجن الوطنيه

- مجزر البركه

- مجزر الرواد

٢- صدور دجاج فيليه نصف مقلّى:

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

٢- تكون القطع متجانسة متماسكة ومتماثلة ذات رائحة طبيعية وعدم تداخل أى روائح طبيعيه أخرى وذات لون فاتح خالية من العظام والغضاريف والدجاج المصنع منها يجب أن يكون مطابق للمواصفات المحددة لذلك ومذبوحة حسب الشريعة الإسلامية وطبقا للمواصفه رقم ٢٠١٠/٣٤٩٣. أو أحدث المواصفات ومن الدرجة الأولى.

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

~~Handwritten signature~~
Handwritten text in Arabic script



~~Handwritten signature~~



Handwritten text in Arabic script

~~Handwritten signature~~

~~Handwritten signature~~
Handwritten text in Arabic script

٢- مجموعة البيض



المواصفات الفنية

يراعى أن يكون البيض مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية ٢٠٠٧/٢٠٠٩ وتعليماتها.

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 المتصلق أو البيض المحتوى على حلقات دموية أو أجنه تتعدى مرحلة الحلقات الدموية أو أى عيوب أخرى لاحقة.

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 أو أى عيوب خارجيه أخرى.

٤- يتم إجراء الاختبارات اللازمة للصلاحيه والطزاجه فى المحلول الملحي وبكسر ٣% من

العدد المورد فى السائة الأولى و١% 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



١- اللبن المعقم

١- يورد اللبن المعقم في عبوات معقمة من التتراباك ٢٠٠ مللى (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 للمواصفة القياسية المصرية رقم (٢٦١٣) والمواصفة المصرية القياسية 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 الطبيعية.

- 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 ويقل اللبن خلال نصف هذه الصلاحية.

يتم التوريد من المنتجات الآتية:- جهينة-بيتي -لاكتيل-بخير-انجوى-المراعى-منتجات شركة المصريه للأغذية والألبان (فيفا)-



٧- بدون على المنتج البيانات التالية:

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

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

٩- يورد من المصادر الآتية

جھينة - المراعي - لاكتيل - نستله-بخير- بيتي -انجوى-دانون- أكفيا جالينا

١- مصنوع من خليط لبن حليب بقرى. جاموس مبستر ولا تزيد نسبة اللبن الجاف فيه عن ٥٪ تحتوي على دسم ٤٠٪ على الأقل في السادة الصلبة وكافى من السواد الحافظة.

٢- مصنعة طبقاً لأحدث المواصفات القياسية المصرية رقم ١٨٦٧ لسنة ٢٠٠٥ وتعديلاته.

٣- تورد في عبوات تترايك زنة العبوة ٢٥٠ جم - ٥٠٠ جم أو 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 الفينا

ثالثاً :- الجبن المطبوخ

١- (الجبن المطبوخ) النسئو:

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 المطاعم الغذائية.

يورد الجبن المطبوخ طبقاً للاشتراطات الآتية:

١- أن يكون الجبن المطبوخ مطبقاً 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 النسئو محتفظاً بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة خالياً من الشوائب - عجينة متماسكة ومتجانسة لا يفصل منه أى من مكوناته - قابل للفرد



رابعاً : - الجبن الرومى والموزريلا

١- جبن موزاريلا- مكون من لبن حليب (خام) مبستر وملح طعام ومضاف ميكروبيه ١٠٠% لبن فرز مجفف ونسبة الدسم للماده الصلبه ٢٥-٤٥% وتورد مجمده.

يتم الاستلام طبقا للمواصفه رقم ٢٠٢١/٨٤٤٥ أو أحدث المواصفات القياسيه المصريه

٢- جبن رومى :-

وهو الجبن الجاف ذو القوام المرن الناتج عن عجينة خثرة اللبن.

مواصفات واشتراطات الجبن الرومى :

١- يجب أن يكون من لبن كامل الدسم خاليا من الدهون الغريبه غير دهن اللبن أو المواد النشويه محتفظا بخواصه الطبيعيه ولا تقل نسبة الدهن الى ماده الصلبه الكليه عن ٤٥% ونسبة الرطوبه لا تزيد عن ٤٢% فى الجبن الطازج ٢٨% فى الجبن المسوى.

٢- القشره الخارجيه (الشمع) رقيقه جافه صلبه ملساء وإذا كانت بدون قشره تغطى بغلاف منفاف مناسب.

٣- لون الجبن متجانس أصفر ذو طعم حريف لاذع مميز للطعم وأن يكون الجبن محتفظ بالطعم والنكهه للصنف خالى من المراره والتزنخ.

٤- قوام الجبن مرن مطاط فى الجبن الرومى المسونخاليا من الثقوب الميكانيكيه والانتفاخات أو الفجوات.

٥- أن يكون مقطع الجبن متجانس اللون مندمج الملمس.

٦- ألا تقل فترة للتخزين فى الجبن المورد عن شهرين.

٧- أن يكون مطابقا لأحدث المواصفات القياسيه المصريه من ناحية خلوه من الملوثات المعدنيه والميكروبات المرضيه والفطريات وسمومها.

٨- أن يكون الجبن المورد معبأ فى عبوات لا تتفاعل مع المنتج ومطابقه للقرار الجمهورى رقم ٢٨٩ لسنة ١٩٥٧ وقرار وزارة الصناعه رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٨٥



٤- مجموعة الخضر والفاكهه



أولاً :- الخضر الطازجة والمجمدة

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 والتعقيب وأن تكون الثمار خالية من البلل.

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

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

الباذنجان:

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

الكوسه:

يجب أن تكون الثمار نظيفة طازجة محتفظه بأعناقها وسليمه لونها أخضر ولم يتحول إلى الأصفر الذابل متوسط الحجم يتراوح عدد الثمار من (٧ : ١٠ ثمرات في الكيلو) والا تكون متقدمة في النضج أو متحوصله البذور ذات خواص طهي رديئة.



الظماط:

تكون متوسطة الحجم طازجة سليمة من العطب خالية من الإصابات الحشرية والفطرية كاملة النمو حمراء اللون ملساء ناعمة مستديرة عديمة التجاعيد والثنايا اليافها متمسكة 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 ألياً وبها معمل مراقبة جودة وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

- تورد من المصادر التالية :-

بسمه - أجا - أنفيناقها - فارم فريتس - مونثانا - أمريكنا - شهرزاد

أ- البازلاء المجمدة:

١- أن يكون لون الحبوب طبيعياً وليس صناعياً 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 مجعد مشكله من (بسله مجمده ٤٠٪ + فاصوليا مجمدة ٤٠٪ +

جزر مجعد ٢٠٪ أو جزر طازج ٢٥ جم).... الخ وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.



وهو نوعان هما: -

(١) بلح زغلول:

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.

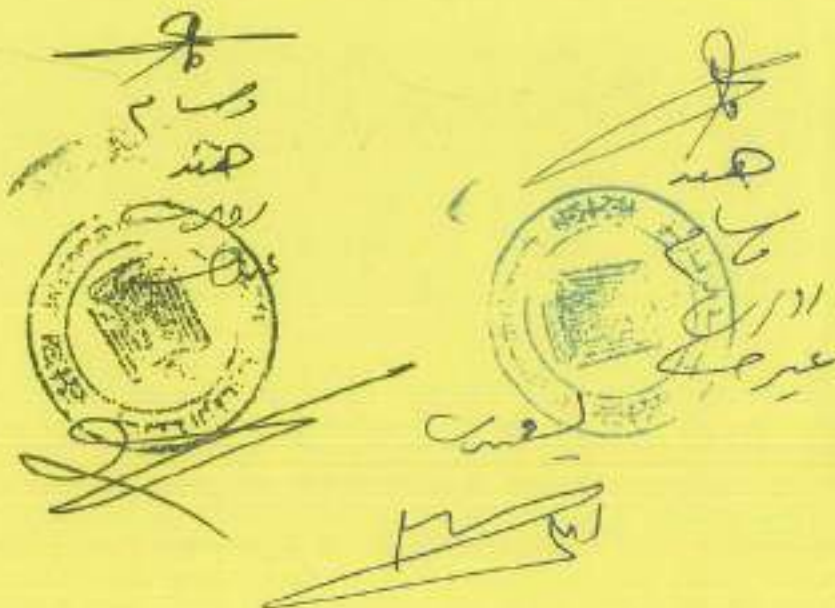
عنب (بناتي / رومي / فيومي):

يجب أن تكون الحبات كبيرة الحجم متماسكة بالعنقود وليست سهلة الانفصال وأن تكون الحبات لحمية عصيرية حلوة الطعم ذات نكهة جيدة سطحها أملس ولونها طبيعي غير متشققة ولا ضامرة ولا ذابلة ولا منعقة وليست مصابة بالبياض.

الموالح:

البرتقال بأنواعه:

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



البقاله والأرز والبقوليات
وخلافه



يجب أن يوضح على العبوات اسم المنتج / الوزن/ تاريخ الإنتاج - مدة الصلاحية وأن تكون المنتجات مطابقة 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 حطابق 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 وأن 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 :-شهد- متبدل قليه- حلوه -صنى - منتجات شركة آرما

كريستال - سلايت - برلننى

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



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- للتوريد 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 مدة الصلاحية.

٤- يتم التوريد من المنتجات الآتية :- هايبرز - هارفست - سقيا - أنفيذا - فودي - روستي - فاين فودز

ملحوظة: كل اجم صلصه يقابل ١٠ اجم طماطم وللوحده التحكم في الكميات المستخدمة 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).



- ١- يجب أن تكون مغلفة ألبا ونظيفة موضح على كل قطعة الناحية الإعلامية وللصلاحيه 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 ألبا زنة ٤٠ جم والمحاسبة بالقطعة وأن تكون المصانع مرخصة تعمل ألبا 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

العسل النحل:-

يراعى عند توريده الشروط الآتية :

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

- ١- لا تزيد نسبة 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.

لعمري



هذه
محررة

هذه
محررة

معلبات التونة:

- تورد من المنتجات الآتية :- صن شاين - دولفين - في سي بوي - أمريكا - حذائق
كاليفورنيا - ويلي - ومن أجود الأصناف بالأسواق من الدرجة الأولى.

- أن تكون درجه أولى قطع فاتحه اللون معبأة في الزيت النباتي ومحلول محلي الا تزيد نسبة
القطع المتوسطه أو القصوص المنفرده على ١٨ % من الوزن المصفى للعبوه

- أن تكون معبأة بداخل عبوات صفيح سهلة الفتح ولا يقل الوزن عن ٤٠٠ جم وما زاد عن ذلك
على حساب المورد وتتم المحاسبه بسعر العبوه

معلبات العصائر:

يراعى أن تكون متنوعة الأصناف من الجوافة والمانجو والتفاح والخوخ ٢٠٠ ملل في عبوات
تتراباك بلاشفاط.

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

تورد من المنتجات الآتية :- جبينه - درمى - بيتى - المراعى - قها - أجا - دينار - عبور لاند

الخبز البلدي:

يجب أن يورد أرغفة طازجة كاملة الاستدارة ثامة 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.

دقيق فاخر

ويراعى عند توريده:-

- ١- أن يكون خالى من الحشرات والفواذب والمواد والروائح الكريهه.
- ٢- معافى أكياس من البلاستيك وخاضعا لرقابه وزارة التموين بحيث لا تقل العبوه عن واحد
كيلوجرام.
- ٣- يكون متجانس اللون خاليا من التكتل - وموضح على الأكياس تاريخ الإنتاج والصلاحية.

٢- تقي بالتطبيقات المتعلقة بالصحة طبقاً لأحدث توجيهات الجواز الصادره من منظمة الصحة العالمية.

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

٤- يتراوح الرقم الهيدروجينى بين ٨.٥-٦.٥

٥- تكون المياه عديمة اللون والطعم والرائحة وخالية من الشوائب.

٦- الجوده الكيماويه والميكروبيولوجيه طبقاً 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- يحدد مصدر المياه والأسم التجارى وأسم الشركه المنتجه مع مراعاة ما سبق ذكره من الاشتراطات الصحيه.

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

١٠- يتم التوريد فى الثلث الأول من تاريخ الإنتاج.

الفول مدمس: يراعى الشروط الآتية عند توريده:

١- أن يصنع من فول مكثور خالى من التسوس مريع النضج.

٢- أن تكون القشرة رقيقة وخالي من رائحة الشياط.

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



اليسكوييت السادة - أو بالبلح:

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

٢- أن يكون من انتاج شركات معروفة تططبق اشتراطات الجودة حسب ما تحدده الوحدة.

٣- أن يورد في بواكي مغلقة بتغليف الشركة ويبين عليها بطلقة 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 مريان تاريخ الصلاحية كما يورد الاصناف التي تحددها الجامعة ويورد خلال النصف الأول من فترة الصلاحية.

يسكوييت 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 .

يسكوييت 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 الآتية :- بسكو مصر بلوكس - أولكر - لاتييه - نواعم - سنووريتا وما يعادلها من أصناف الدرجة الأولى

كروسان بالشيكولاتة : يورد حين طلبه في بواكي مغلقة ومن انتاج شركات معروفة ومشهورة وطبقاً للمواصفات القياسية المصرية ٤١٧٠ / ٢٠٠٨ وزنة الباكو لا تقل عن ٧٠ جم حسب

المتوفر في السوق مع حساب الفرق لصالح الجامعة دون غرامة .

كوك بالشيكولاتة : كيك ملفوف ومحمشو بالشيكولاتة أو الكريمة ومغطى بطبقة من الشيكولاتة

ويورد في بواكي مغلقة بتغليف الشركة ويبين عليها بطلقة المنتج وطبقاً للمواصفات القياسية

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



بلح جاف:- من نوع جيد خالى من الأتربة والحشرات بكافة أطوارها- متوسط في اسماك النجم خالى من البلح الضامر ويحق للجنة تكسير ١% من البلح عند الاستلام ويورد في عبوات جافة مغلقة بطلب الوحدة.

عسل جلوكوز:- متماسك القوام ساقى اللون جيد الطعم والرائحة معبأ في عبوات زجاجية ومن التاج شركات مرخص بها.

محسن مخبوزات
محسن كيك
محسن كيك
خميره بيرة وخميره جافه
مكسرات (سوداني حبيب)
شيش خله للمشويات
بيكر بونات الصوديوم
جوز الهند
أكواب عصائر

شروط المعليات والأغذية المعبأة

- ١- يجب أن تورد الأغذية المعلبة والمعبأة في حالة صلاحة للاستهلاك محكمة الغلق خالية من الصدأ أو التقرب غير المرئية أو الانتفاخ أو الأملاء الزائد أو الانبعاج.
- 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 المعليات 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.



وأن تكون نسبة البيض في حالة إضافته عن ٥.٥% بالوزن محسوبة على المادة الجافة على ألا تقل نسبة المواد الدهنية عن ١.٦٥% ونسبة الفوسفور الدهني عن

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.

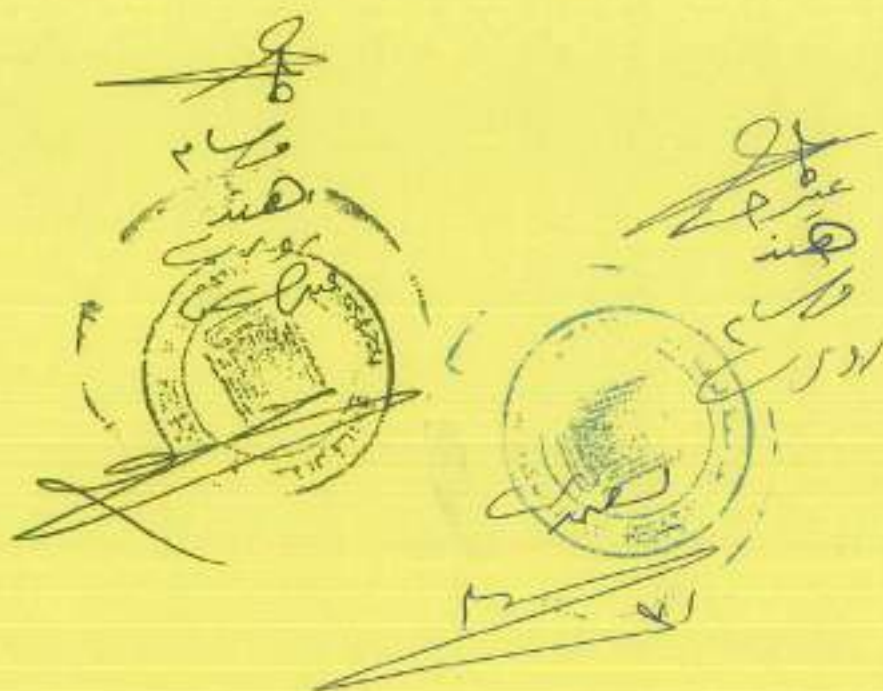
تاريخ الإنتاج والصلاحية.

على أن تكون معبأة آلياً.

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 في
المعسكرات



وجبات تصرف في

الرحلات والمصكرات

يحق للمطعم الخارجى ومطاعم المدن الجامعية تقديم وجبة مكينة للرحلات والمصكرات

طبقا للغرض والمكان المقام به المصكر وموافقة السلطة المختصة على أى أصناف خارج أمر التوريد مع ملاحظة أمكانية زيادة المقررات لبعض الأصناف طبقا لنوع المصكر والأصناف المدرجه بالموافقه

*وتكيس الوجبات كالاتي:

١- كيس بلاستيك عدد (١).

٢- منديل ورقى عدد (٢).

٣- رباط كيس بالمتر ١.٥ م.

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

*او حسب الجداول المتفق عليها.

الباب السادس
استمارات تقديم العطاءات والأسعار
للعام الجامعي ٢٠٢٤/٢٠٢٥

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 البيض للعام الجامعي ٢٤/٢٥ م

[illegible]

استمارة تقديم عطاء بأسعار الخضار الطازجة والمجمدة والفاكهة للعام الجامعي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ م

٢٠٢٤/٢٠٢٥ م

م	الصفة	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
١	بطاطس	كيلو جرام				١٥٠٠٠		
٢	خيار	كيلو جرام				٥٠٠٠		
٣	جزر	كيلو جرام				١٠٠٠		
٤	بقდونس	كيلو جرام				٢٠٠		
٥	طماطم	كيلو جرام				١٥٠٠٠		
٦	بصل	كيلو جرام				٥٠٠٠		
٧	ثوم	كيلو جرام				٢٠٠		
٨	كسيرة خضراء	كيلو جرام				١٥		
٩	باننجان اسود	كيلو جرام				٥٠٠		
١٠	بسنة مجمدة	كيلو جرام				٥٠٠		
١١	خضار مجمدة	كيلو جرام				١٥٠٠		
١٢	فلفل أخضر	كيلو جرام				٥٠٠		
١٣	بسلة مجمدة بالجزر	كيلو جرام				٦٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة والأرز والبقوليات للعام الجامعي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ 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				٢٠٠٠		
٣	مسلي صناعي	كيلو جرام				٣٠٠٠		
٤	زيت طعام	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٥	ملح المائدة	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٦	خل	كيلو جرام				١٠٠٠		
٧	طرشي	كيلو جرام				٤٠٠٠		
٨	مربي	عبوة ٣٠ جرام				١٢٠٠٠٠		
٩	حلاوة طحينة	قطعة ٤٠ جرام				٨٠٠٠٠		
١٠	غاز بوتجاز	اسطوانة ٢٥ ك				٢٠٠		
١١	صلصة طماطم	كيلو جرام				٢٠٠٠		
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 باكيت ٥ جم	باكيت				١٠٠٠		
١٧	جوانتي نايلون	زوج				١٠٠٠٠		
	القيمة							

البوتجاز بسعر الترمين

تابع استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة والأرز والبقوليات للعام الجامعي ٢٠٢٤/٢٠٢٥

م	الصفة	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				١٠٠		
٣١	زيت عباد الشمس	كيلو جرام				١٠٠٠		
٣٢	بسكويت سادة	باك ٣٥ جم				٦٠٠٠٠		
٣٣	بسكويت بالبلح	باك لا يقل عن ٢٥ جم				٥٠٠٠٠		
٣٤	بهارات	كيلو جرام				٥٠		
٣٥	رقائق الومنيوم	بكره ٢٠ م/٤٠ سم				١٠		
٣٦	كسيرة جافة	كيلو جرام				٥		
٣٧	عصير معبأ تتراباك بالشفاف مانجو جوافة، تفاح	عبوة ٢٠٠ ملي				١٠٠٠٠٠		
٣٨	كرواسان بالشيكولاتة	باك لا يقل عن ٧٠ جم				٣٠٠٠		
٣٩	كيك بالشيكولاتة	لا يقل عن ٤٠ جم				٣٠٠٠		
٤٠	مياه معدنية	من ٦٠٠-٥٠٠ ملل				٢٠٠٠٠		
	إجمالي القيمة							

تابع استمارة تقديم عطاء بأسعار البقالة و الأرز والبقوليات للعام الحادي ٢٠٢٥/٢٠٢٤ م

م	الصف	الوحدة	سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف	الكمية	إجمالي السعر	
			قرش	جنيه			قرش	جنيه
٥١	نقيق فاخر	كيلو جرام				٤٠٠		
٥٢	جلائش	كيلو جرام				٢٠٠		
٥٣	كنافه	كيلو جرام				٢٠٠		
٥٤	فول سوداني	كيلو جرام				٣٠		
٥٥	زبيب	كيلو جرام				٣٠		
٥٦	بيكنج بودر	كيلو جرام				١		
٥٧	فاتيليا	كيلو جرام				١		
٥٨	خميره فوريه	كيلو جرام				١		
٥٩	جوز الهند	كيلو جرام				١		
٦٠	زيتون شرائح اخضر	كيلو جرام				٥٠		
٦١	عسل جلوكوز	كيلو جرام				٥٠		
	إجمالي القيمة							

Handwritten signatures and stamps at the top of the page. The stamps are circular and contain Arabic text, likely official seals. There are several lines of handwritten text in Arabic, some of which are crossed out with diagonal lines.

الباب السابع
مقادير الأغذية المقررة

بيان مقادير الأغذية المقررة للطلاب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
ما زاد على ذلك على حساب المتعهد لكل أصناف الفاكهة	جم ١	صابون أبيض تواليت قطع	١
	جم ٨٠	برتقال صيفي	٢
	جم ٦٠	برتقال بلدي /سكري	٣
	جم ٢٠٠	برتقال أبو مرة	٤
	جم ١٤٠	عدد ثمرة يوسفى	٥
	جم ٢٠٠	عدد ٢ موز	٦
	جم ١٥٠	جواقة ثمرة أو ثمرة تين	٧
	جم ٢٠٠	عنب / تين / مشمش	٨
	جم ٢٠٠	بلح زعول / سماني	٩
	جم ٥٠٠	بطيخ شلوان / جيزة	١٠
	جم ٣٠٠	شهد / كنتالوب	١١
	جم ١٤٠	ارز	١٢
	جم ٢٥	شعرية	
	جم ٦٠	مسلي	
	جم ٦٠	زيت طعام	
	جم ٢	ملح مائدة	
	جم ١٥٠	ارز احمر	١٣
	جم ١٠	بصل	
	جم ٣٠	طماطم	
	جم ٢	او صلصة	
	جم ٥٠	مسلي	
	جم ٥٠	زيت طعام	
	جم ٢	ملح مائدة	
	جم ١٥٠	ارز اصفر	١٤
	جم ٦٠	مسلي	
	جم ٦٠	زيت طعام	
	جم ٢	ملح مائدة	
	جم ٠.٢	بهارات (كركم)	
	جم ١٣٠	مكرونة صنف ممتاز من السيمولينا	
تصرف الصلصة لجميع الوحدات في حالة ندرة الطماطم بعد الرجوع لإدارة التغذية ويضاف ثوم ٥ جم في حالة عدم استخدام البصل يصرف ٣ جم فلفل أخضر عند الحاجة وكذلك ٠.١ جم كسبره ناشفه	جم ٧+٣٠	طماطم / صلصة	١٥
	جم ١٠	او صلصة فقط	
	جم ٧	بصل	
	جم ٥	مسلي	
	جم ٥	زيت طعام	
	جم ٢	ملح مائدة	
	جم ٠.٢	فلفل أسود	
	جم ٠.٢		

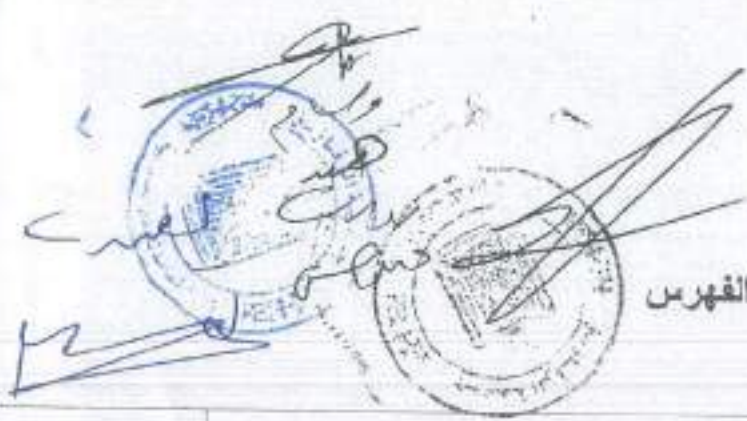
تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطلاب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
١٠ جم صلصة أو 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 أو ٢ جم صلصة وفي حالة التحمير في القلايات يضاف ١٥ جرام زيت أو مسلي مع المقرر أو ربع صدور دجاج مجمد بالعظم من ٣٠٠/٢٧٥ جم للطالب بنفس المكونات	٢٧٥-٢٠٠ 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	١٠٠-١١٠ 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 معيا فلفل اسود بهارات بيض	٢٢

تابع: بيان مقادير الأغذية المقررة للطلاب

ملاحظات	المقرر	الصنف	م
الطماطم صنف أساسي ويصرف عدد ٢ صنف من أصناف خضر السلطة على الأقل على أن يكون الخيار أو الفثاء احدهما أو كلاهما وفي حالة ندره الطماطم يصرف ١٥٠ خيار أو فثاء أو فول أخضر	٧٠ جم ٨٠ جم ٥ جم	سلطة خضراء فثاء أو خيار أو جزر أو خس أو جرجير أو بقونس أو فلفل أخضر طماطم خل	٢٧
	١٠ جم ٣ جم ١ جم ٠.٢ جم	لسان عصفور / شعريه مسلي ملح مائدة بهارات	٢٨
ويمكن اضافته ٥ جم طحينه بيضاء وكذلك للفول المعب	١٠٠ جم ٧ جم ١٠ جم ٢ جم	فول مدمس زيت عباد شمس ليمون بلدي ملح مائدة	٢٩
في حالة صرف فول معب يكون بنفس المقررات والمكونات	١٠٠ جم ٧ جم ٢٠ جم ٤ جم ١ جم ٢ جم	فول مدمس بالطحاطم فول مدمس زيت عباد شمس طماطم او صلصة ثوم ملح مائدة	٣٠
تصرف الصلصة لجميع الوحدات في حالة ندره الطماطم بعد الرجوع لإدارة التغذية وذلك في حالة صرف جميع أنواع الخضر الطازجة او الجافه او المجمدة او بطاطس فرن	٢٠٠ جم ٧ جم ٧٠ جم ١٠ جم ١٥ جم ٤ جم ٠.٢ جم	خضر طازجة مسلي طماطم + ٣ جم صلصة او صلصة فقط بصل ملح مائدة فلفل أسود	٣١

ملحوظة :- يضاف ٠.١ جم ثوم لجميع أنواع الخضروات، ٠.٢ جم بهارات لكل أنواع الخضر



Handwritten signatures and stamps at the top right of the page.

م	الموضوع	رقم الصفحة
١	الباب الأول : شروط التوريد	-١٣-
٢	الباب الثاني : التخزين	-٢٧-
٣	الباب الثالث : الغرامات	-٣٧-
٤	بيان الوحدات	-٤٢-
٥	خطاب تقديم العطاء	-٤٧-
٦	بيان سابقة الأعمال	-٤٩-
٧	الباب الرابع: المواصفات الفنية للأصناف الغذائية	-٥١-
٨	الباب الخامس: وجبات تصرف في الأعياد والمناسبات والمعسكرات	-٩٩-
٩	الباب السادس : استمارات تقديم العطاء	-١٠٣-
١٠	الباب السابع:مقايير الأغذية المقررة	-١١٥-
١١	أصناف تكميلية	-١٢٥-