



دارة العامة للمشتريات والمخازن
إدارة المشتريات

إعلان

تعلن جامعة بنها عن طرح عملية توريد الأصناف الغذائية لطلاب المدن والمطاعم الخارجية والمستشفيات الجامعية فى مناقصات عامة كالأتى رقم (٢٢) مجموعة الدواجن جلسة ٢٤/٣/٢٠١٣م والتأمين المؤقت (٣٥٠٠٠ ج) ورقم (٢٣) مجموعة البيض جلسة ٢٥/٣/٢٠١٣م والتأمين المؤقت (٩٠٠٠ ج) ورقم (٢٤) مجموعة الخضار والفاكهة جلسة ٢٦/٣/٢٠١٣م والتأمين المؤقت (٢٧٠٠٠ ج) ورقم (٢٥) مجموعة الألبان (جبن نستو، زيادى) جلسة ٢٧/٣/٢٠١٣م والتأمين المؤقت (١٠٠٠٠ ج) ورقم (٢٦) مجموعة البقاله والبقوليات جلسة ٢٨/٣/٢٠١٣م والتأمين المؤقت (٥٤٠٠٠ ج).

تطلب كراسة الشروط من إدارة المشتريات بإدارة جامعة بنها نظير مبلغ ٥٠٠ ج نقدا لخزينة الجامعة لكل مناقصة على حدة وتقدم العطاءات داخل مظروفين أحدهما مالى والآخر فنى مصحوباً بالتأمين المؤقت المحدد قرين كل مناقصة فى موعد غايته الساعة الثانية عشر ظهراً بتواريخ الجلسات قرين كل مناقصة و يزداد التأمين الى ٥% عند الرسو تخضع المناقصات وكافة إجراءاتها للقانون ٨٩ لسنة ١٩٩٨م ولائحته التنفيذية فيما لم يرد بشأنه نص خاص

وللأستفسار الموقع www.bu.edu.eg

خطاب تقديم العطاء

السيد الأستاذ/ أمين عام جامعة بنها

تحية طيبة وبعد ،،،

أتشرف بأن أتقدم لسيادتكم بهذا العطاء لتوريد الأصناف الغذائية اللازمة لمطاعم المدن الجامعية ،
والمطاعم الخارجية التابعة لجامعة بنها ، والمستشفى الجامعي ببنها ضمن المجموعة الآتية :

المجموعة	إجمالي العطاء	
	قرش	جنيه

وقد وضحت أسعارى فى استمارة العطاء الملحقة بكراسة الشروط والمواصفات بعد أن اطلعت على
جميع البنود الواردة بها .

وأقر وألتزم بتنفيذ جميع ما تقضى به هذه الكراسة من الشروط دون إبداء أى معارضة كما أنني لم
أعلق عطائى على شروط ولم أحذف أو أضف إلى هذه الكراسة أى عبارة أو رقم .

وهذا إقرار منى بذلك

أسم مقدم العطاء ولقبة:

نوع النشاط:

رقم السجل التجارى:

العنوان:

رقم التليفون:

رقم البطاقة الضريبية:

رقم الملف الضريبي والمأمورية:

رقم التسجيل فى الضريبة العامة للمبيعات :

وأرفق طيه خطاب ضمان مؤقت بقيمة التأمين المؤقت برقم :

شيك مقبول الدفع بمبلغبتاريخمقدم من

بنك

سارى المفعول حتى تاريخ أو نقداً بموجب إيصال رقم

بتاريخ

إقرار *****

نقر نحن /

المتقدمة لعطاء توريد أصناف المجموعة:

بالاتي: -

- ١ - بأننا ملتزمون بكل ما جاء بكراسة الشروط والمواصفات.
- ٢ - مدة صلاحية العطاء أربعة أشهر من تاريخ فتح المظروف الفني.
- ٣ - بأننا ملتزمون بالتوريد خلال المدة الإضافية للعقد.
- ٤ - و أن الممثل القانوني لنا هو /

المقر بما فيه

ختم الجمعية أو الشركة

ملحوظة:

تقطع هذه الورقة وتوضع في المظروف الفني

الشروط العامة

- ١- تخضع المناقصة لجميع الشروط والمواصفات الواردة بالكراسة بالإضافة إلى ما ورد بالقانون ٨٩ لسنة ١٩٩٨ ولائحته التنفيذية فيما لم يرد بشأنه نص خاص في كراسة الشروط .
- ٢- يتم تقديم العطاء في مظروفين مغلقين :
المظروف الأول (للعرض الفني) ويشتمل على :
- إقرار بالموافقة على جميع الشروط والمواصفات الفنية للأصناف الغذائية المحددة بالكراسة موقعة ومعمدة بخاتم مقدم العطاء .
- صورة لكل من الآتي مع أحقية الجامعة للإطلاع على الأصول :
 - ١- عقد تأسيس المنشأة والنظام الداخلي لها معلن بالجريدة الرسمية على أن يتفق نشاطها مع الأعمال موضوع العطاء .
 - ٢- البطاقة الضريبية سارية المفعول مثبت بها آخر إقرار ضريبي .
 - ٣- السجل التجاري ساري المفعول .
 - ٤- شهادة التسجيل لدى مصلحة الضرائب على المبيعات .
 - ٥- عقد المشاركة في حالة الشركات .
 - ٦- آخر ميزانية للمنشأة معتمدة من محاسب قانوني بالنسبة للجمعيات لضمان توافر الكفاية الفنية والقدرة المالية لدى مقدمي العطاء لتنفيذ العملية موضوع التعاقد.
 - ٧- صورة من سابقة الأعمال واجمالي كل تعامل لمقدم العطاء في مجال المناقصة .
- *- موافقة حديثة من الاتحاد التعاوني المركزي للجمعيات التعاونية للدخول في المناقصة تفيد أن العملية تدخل في نطاق نشاط الجمعية وان يتم تنفيذ العملية بنفسها.
- *- خطاب يحدد اسم الممثل القانوني أو المدير المسئول للشركة أو الجمعية المفوض بالتوقيع على العقود وعنوانه ورقم التليفون والفاكس إن وجد.
- *- خطاب ضمان بقيمة التأمين المؤقت ساري المفعول لمدة أربعة أشهر من تاريخ لجنة فتح المظاريف الفنية أو إيصال التوريد النقدي أو شيك مقبول الدفع بقيمة التأمين .
- *- إقرار بأن مدة صلاحية العطاء لا تقل عن أربعة شهور من تاريخ فتح المظروف الفني.
- *- إقرار بالالتزام بالتوريد خلال المدة الإضافية للعقد.

المظروف الثانى (للعرض المالى)ويشتمل على:-

١- قوائم الأسعار لأصناف المجموعة الغذائية المتقدم لها مقدم العطاء مدونة بالحبر الجاف بالأرقام والحروف باللغة العربية لكل صنف وفقا لما هو مدون بجداول الكميات ، وأن يكون السعر قطعيا شامل أجور النقل والمشال والضرائب والرسوم ، وأن تكون سارية طوال مدة التعاقد بغض النظر عن تقلبات السوق ، وأن يكون السعر واقعي ، وأن يوضع سعر واحد للصنف مع بيان اجمالى قيمة العطاء دون قشط أو محو ، وكل تصحيح يجب إعادة كتابته بالأرقام والحروف والتوقيع عليه من مقدم العطاء ، ولا يلتفت بتاتا إلى العطاء الذي يتضمن نص فيه خصم أي نسبة عن أقل عطاء مقدم في هذه المناقصة .

٢- يجب أن يلتزم مقدم العطاء بالشروط المالية العامة الواردة بالكراسة ولا يجب إضافة أي شروط أيا كان نوعها داخل المظروف المالى ولن يعتد بما يخالف ذلك .

وسوف يقتصر فتح المظروف المالى للعطاء المقبول فنيا فقط وفقا للقانون ٨٩ لسنة ٩٨ .

٣- توضع العطاءات داخل مظاريف مغلقة ومختومة بالشمع الأحمر ومدون عليها موضوع المناقصة وتاريخ جلسة فتح المظاريف المعلن عنها واسم مقدم العطاء .

٤- يقدم العطاء باسم السيد/ الأمين العام للجامعة في موعد أقصاه الساعة الثانية عشرة ظهر يوم فتح المظاريف المعلن أو يرسل بالبريد الموصى عليه خالص الرسوم على أن يراعى إرساله في وقت يسمح بوصوله قبل ميعاد لجنة فتح المظاريف ولن يلتفت إلى العطاءات التي ترد بعد هذا الميعاد .

٥- يقدم العطاء عن جميع مطاعم المدن الجامعية والمطاعم الخارجية والمستشفى الجامعي بينها ولا يجوز التقدم لمطعم دون آخر ، كما يقدم عن جميع أصناف المجموعة كمجموعة متكاملة ماعدا مجموعة الألبان فيجوز تجزئتها . وفى حالة امتناع مقدم العطاء عن تحديد سعر صنف من الأصناف بالمجموعة يقيم سعره لهذا الصنف حسب أعلى الأسعار المقدمة في العطاءات الأخرى ، وفى حالة توريده ضمن المجموعة يورد بأقل الأسعار المقدمة .

٦- لا يجوز لمقدم العطاء شطب أي بند من بنود كراسة الشروط والمواصفات أو إجراء أي تعديل فيها مهما كان نوعه ، ولا يلتفت إلى أي ادعاء من صاحب العطاء بحدوث خطأ فى عطائه إذا قدم بعد فتح المظاريف ولا يجوز نزع أي ورقه من هذا العطاء .

٧- يحق لأي متعهد التقدم في أكثر من مجموعة صنفية دون الربط بينها.

٨- هذا العطاء يكون نافذ المفعول لمدة أربعة شهور من اليوم التالي لفتح المظاريف ، ولا يجوز لمقدم العطاء الرجوع فيه أو العدول عنه ، وإلا صودر التأمين المؤقت لصالح الجامعة دون الحاجة لاتخاذ اى إجراءات قضائية أو إقامة الدليل على حصول ضرر للجامعة ووحداتها المختلفة .

٩- يجب أن يبين مقدم العطاء عنوانه تفصيليا ورقم التليفون ورقم الفاكس الذي يمكن للجامعة مراسلته عليه أو الاتصال به ، ويتعين عليه في حالة تغيير عنوانه أن يخطر الجامعة بذلك بخطاب موصى عليه بعلم الوصول قبل إجراء التغيير بخمسة عشر يوما ، هذا وتعتبر الإعلانات والخطابات التي ترسل له على هذا العنوان سواء بالبريد العادي أو البريد الموصى عليه بعلم الوصول أو الفاكس كأنما أعلنت عليه إعلانا صحيحا ووصلت إليه في حينها ولا يحق له الادعاء بعدم وصولها إليه .

١٠ - لا يجوز للمتعاقد التنازل للغير عن العقد أو المبالغ المستحقة كلها أو بعضها، ولكن يجوز التنازل عن هذه المبالغ لأحد البنوك في حالة تصديق البنك على ذلك ويبقى المتعاقد مسئول أمام الجامعة عن تنفيذ العقد وما عليه من حقوق.

١١- أي مخالفة لهذه الشروط أو لما هو وارد بشروط ومواصفات توريد الأصناف الغذائية يكون للجامعة الحق لاستبعاد العطاء.

١٢- يحق للجامعة استيفاء احتياجاتها من الوحدات الإنتاجية المتخصصة بالجامعة (كلية الطب البيطري- كلية الزراعة الخ) دون اعتراض من الجهات التي يتم التعاقد معها على التوريد .

١٣- نظرا لاختلاف مصدر التمويل في حالة الإرساء : -

أ- يتم إصدار أوامر توريد خاصة بالمدن الجامعية بالجامعة .

ب- يتم إصدار أوامر توريد خاصة بالمستشفى الجامعي ببنها .

١٤- شراء كراسة الشروط وسداد التأمين أساس دخول المناقصة .

١٥- جميع الإقرارات المرفقة بالعطاءات والموقعة من المورد والمختومة بخاتمة مكملة للعطاء وجزء لا يتجزأ منه وتعتبر حجة عليه أمام الجامعة والقضاء .

الوحدات التي يتعين التوريد لها

أولا : المدن الجامعية

١- القسم الداخلي (طلاب مقيمين) :

الوحدة	المكان	عدد الطلاب المتوقع إقامتهم	متوسط أعداد الطلاب على مدار العام	عدد أيام التغذية
المدينة الجامعية للطلبة	بنها	٩٠٠		
المدينة الجامعية للطالبات	بنها	٦٥٠		
المدينة الجامعية بمشتهر	مشتهر	٤٠٠		
المدينة الجامعية بشبرا	شبرا	٣٢٥		٢٥٠ يوما
		٢٢٧٥	٢٠٠٠ ألفان	

ملاحظات :

١- أعداد الطلاب المذكورة تقريبية وقابلة للزيادة والنقصان في حدود ٢٥ % .

٢- أعداد الأيام المذكورة للاسترشاد فقط ومدة العقد محددة في البند الأول من الباب الأول .

ثانيا : المستشفى الجامعي ببنها

ومكان التوريد لها مدينة بنها

الباب الأول

شروط التوريث

شروط فنية عامة للتوريد

- ١- يتم توريد الأصناف وكمياتها طبقاً للجداول الصادرة من إدارة شئون الأغذية سواء كانت جداول الوجبات أو قوائم الخضر والفاكهة وجميع الأصناف العددية تصرف : (عدد + وزن) وحسب ما تحدده إدارة التغذية .
- ٢- يجب أن تصل الأصناف المجمدة (دواجن - مجمدات) إلى الوحدات في وسيلة نقل مجهزة بوحدات التبريد اللازمة لنقل الأغذية المجمدة وباقي الأصناف تصل في وسيلة مناسبة لنقل المواد الغذائية.
- ٣- يجب أن تكون الأصناف الموردة من إنتاج شركات لها سجل تجاري وصناعي ، وأن تورد جميع العبوات بكافة أشكالها مغلقة بغلق جهة الإنتاج وموضح عليها تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ومصدر الإنتاج والمكونات وذلك باللغة العربية وأن تكون مطابقة لأحدث المواصفات القياسية الصادرة من الهيئة المصرية للمواصفات والجودة .
- ٤- على المتعاقد أن يقدم قبل بدأ التوريد كشف بمصادر الأصناف الغذائية التي يعتزم التوريد منها وعناوينها بوضوح، وأن يقر بأنها مصادر معتمدة ومرخصة صحياً ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وعلى مسؤوليته الكاملة وإخطار الجامعة عن أي تغيير في هذه المصادر .
- ٥- يحق للجامعة معاينة مصادر الإنتاج ومعامل مراقبة الجودة للأصناف الغذائية الموردة بمعرفة المتعهد.
- ٦- يحق للجامعة إلزام المتعهد بتوريد أصناف غذائية غير واردة بكشف الوحدة وذات علاقة بأصناف المجموعة الراسية عليه ويتم المحاسبة عليها بأسعار البيع للمستهلك بالمجمعات أو شركات قطاع الأعمال أو السعر السائد بالأسواق والذي يتم تحديده بمعرفة لجنة التغذية.
- ٧- يحق للجامعة إلزام أي من موردي المجموعات بتوفير الموازين المناسبة المدموغة السارية الصلاحية لاستخدامها في استلام الأصناف الغذائية الخاصة بالمجموعة.
- ٨- يلتزم متعاقد الأصناف التي تحتاج إلى تبريد أو تجميد بتزويد الوحدة بثلاجات الحفظ (تجميد أو تبريد) لحفظ الأصناف الخاصة به و تخصم نسبة تعادل ١ / ٢ (نصف في المائة) من اجمالي كل فاتورة مقابل استهلاك الكهرباء ، وفي حالة استخدام أجهزة الوحدة تزيد نسبة الخصم إلى ١,٥ % (واحد ونصف في المائة) ، كما يلتزم المتعاقد بصيانة هذه الأجهزة وإصلاحها طوال مدة التعاقد وإلا تخصم مصاريف الإصلاح والصيانة من مستحقاته المالية .

٩- يتم استلام الأصناف الغذائية يومياً عدا الأيام التي تحددها الوحدات ، يتم ذلك بموجب اذونات استلام يومية تحررها الوحدة بالأصناف ومقررتها .

١٠- للجامعة الحق في وضع الجداول الغذائية وإجراء أي تعديلات بها خلال مدة تنفيذ العقد دون الرجوع للمتعهد.

١١- يجب أن تكون جميع الخامات الداخلة في صناعة الأغذية بصفة عامة مطابقة للمواصفات التي تحددها هيئة المواصفات والجودة بوزارة الصناعة.

١٢- تورد جميع الأصناف الغذائية خلال الثلث الأول من مدة الصلاحية فيما عدا الأصناف التي ورد فيها شرط آخر في مواصفاتها، ويجوز في بعض الأصناف قبولها بعد تجاوز الثلث الأول من تاريخ الإنتاج وبحد أقصى ١ / ٢ المدة بعد الرجوع لإدارة التغذية.

١٣- يحق للجامعة طلب بعض الأصناف في اليوم السابق لاستخدامها .

١٤ - الكميات المذكورة في استمارة العطاء سواء للمدن أو المستشفى مكملة لبعضها فيحق لاي جهة في حالة احتياجها لكميات إضافية أن تكمل كمياتها من الجهة الأخرى (بعد موافقة الجهة الأخرى)

البند الأول

(مدة التعاقد وحق الإلغاء)

مدة التعاقد اثني عشر شهرا ميلاديا تبدأ من التاريخ الذي تحدده الجامعة مع التزام المتعهد باستمرار التوريد بعد نهاية هذه المدة لمدة إضافية قدرها شهرين ونصف بنفس الأسعار والشروط المتعاقد عليها إلى أن يتم الانتهاء من المناقصة أو الممارسة الجديدة وإنهاء إجراءات التعاقد معه أو مع غيره دون أدنى اعتراض من أي متعهد .

وللجامعة الحق في إلغاء هذا التعاقد في أي وقت تشاء 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 الأجازات إذا لزم الأمر والمتعاقد ملزم بتوريد الأصناف اليومية بالكمية المطلوبة وفقاً للأعداد التي تحددها الجامعة .

أما بالنسبة للمستشفى الجامعي ببناها فتقدم الأغذية الخاصة بها في جميع الأيام .

البند الثالث

(أسعار الأصناف)

يجب على كل مقدم عطاء أن يوضح في الاستمارة الخاصة بكميات الأصناف لكل مجموعة سعر الوحدة من كل صنف من أصناف المجموعة بالأرقام والحروف على أن يلاحظ في السعر الاتي :-

- ١ - أن يكون شامل جميع وحدات المدن الجامعية والمستشفى الجامعي .
- ٢ - أن يكون شامل الرسوم والضرائب والدمغات ونفقات و أجور النقل والمشال وخلافة
- ٣ - أن يوضع سعر واحد لكل صنف طوال مدة التعاقد ولكل الكمية المطلوبة ولجميع المواقع وان يكون واقعيا مطابق لأسعار السوق .

٤ - أن يوضع السعر لجميع أصناف المجموعة كمجموعة متكاملة ماعدا مجموعة الألبان فيجوز تجزئتها .

البند الرابع

(تأمين دخول العطاء)

يجب أن يقوم مقدم العطاء بسداد التأمين المؤقت المنصوص عنه في الإعلان إلى خزينة الجامعة عند تقديم العطاء على أن يرفق إيصال السداد مع أوراق العطاء ويزاد هذا التأمين إلى ٥% من قيمة العطاء بعد ألتربيته كتأمين نهائي.

ويتم سداد التأمين المؤقت والنهائي نقداً أو بشيكات مصرفية مقبولة الدفع كما تقبل خطابات الضمان المصرفية غير المشروطة الصادرة من أحد البنوك المحلية المعتمدة على أن يكون خطاب الضمان الخاص بالتأمين المؤقت ساري المفعول لمدة أربعة أشهر على الأقل من تاريخ لجنة فض المظاريف أما خطاب الضمان الخاص بالتأمين النهائي فيظل ساري المفعول وفقاً للمادة ٧٢ من اللائحة التنفيذية للقانون ١٩٩٨/٨٩ م ، ويجب أن تكون صيغة خطاب الضمان طبقاً للمادة ٧٠ من اللائحة التنفيذية للقانون ١٩٩٨/٨٩ م .

البند الخامس

(إبرام التعاقد)

يجب على من تم قبول عطائه الحضور إلى إدارة الجامعة ببنها في موعد أقصاه عشرة أيام من تاريخ أخطاره بقبول عطائه ، وذلك للتوقيع على عقود التوريد واستكمال التأمين النهائي وقدره ٥% من قيمة عطائه ، وفي حالة عدم حضور من تم قبول عطاؤه خلال المدة المحددة ولم يقم بالتوريد بانتظام فمن حق الجامعة بموجب أخطاره بخطاب موصى عليه بعلم الوصول ودون الحاجة لأتخاذ أي إجراءات قضائية أن تصدر التأمين المؤقت ، ويقوم أحد مقدمي العطاءات التالية له بالتنفيذ لعطائه بالمناقصة حسب ترتيب أولويتها ، ولها الحق أن تخصم قيمة كل خسارة تلحق بها من أي مبالغ مستحقة أو تستحق لديها لصاحب العطاء المذكور ، وفي حالة عدم كفايتها تلجأ إلى خصمها من مستحقاته لدى أي جهة إدارية أخرى أيا كان سبب الاستحقاق مع عدم الإخلال بحقوقها في الرجوع عليه قضائياً بما لم تتمكن من استيفائه بالطريق الإداري .

وتبدأ المدة المحددة للتوريد من التاريخ الذي يحدد في أمر التوريد للجهة الطالبة (مدن جامعية – مستشفى) وتعتبر استمارة أسعار الأصناف التي بموجبها تم ترسيه المناقصة على التعاقد والمعتمدة من مقدم العطاء والجامعة نافذة المفعول طوال مدة التعاقد وليس من حق التعاقد المطالبة بفرق سعر للأصناف مهما ارتفعت الأسعار بالأسواق .

البند السادس

(القانون ٨٩ لسنة ٩٨)

يعتبر القانون ٨٩ لسنة ٩٨ ولائحته التنفيذية وتعديلاته جزء مكمل لهذه الكراسة فيما لم يرد بشأنه نص خاص .

البند السابع

(الاستلام اليومي للأصناف)

- تشكل لجنة بكل وحدة تحت إشراف رئيس الوحدة و أخصائيين التغذية و الطبيب البيطري ومشرفين التغذية بالوحدة وذلك لاستلام الأصناف الغذائية ويتعين على اللجنة إطلاع مفتش التغذية على أعمالها وقت حضوره لإبداء الرأي والتأكد من صحة القيود كتابياً .

١- جميع الأصناف المقررة لوجبة الإفطار (طازجة أو مخزونة) تورد في موعد أقصاه الساعة السادسة صباح نفس اليوم أو في مساء اليوم السابق كما تحدده الوحدة .

٢- جميع الأصناف المقررة لوجبتي الغذاء والعشاء (طازجة أو مخزونة) تورد في صباح نفس اليوم في موعد أقصاه الساعة التاسعة صباحاً فيما عدا الأصناف الآتية:

أ- فاكهة وخبز الغذاء وبطاطس العشاء تورد في موعد أقصاه حتى الساعة العاشرة صباحاً .

ب- الخبز، الألبان والزبادي ، الفول المدمس والفاكهة الخاصة بالعشاء تورد في موعد أقصاه الساعة لواحدة ظهراً.

٣- جميع الأصناف المقررة في فطور شهر رمضان (طازجة أو مخزونة) تورد في موعد أقصاه الساعة الثانية عشر ظهراً.

٤- جميع الأصناف المقررة في سحور شهر رمضان (طازجة أو مخزونة) تورد في موعد أقصاه الساعة الثامنة مساءً.

- وإذا تأخر المتعاقد عن توريد صنف من الأصناف المقررة لمدة ساعة على الأكثر فيتم قبوله مع توقيع غرامة التأخير المقررة، أما إذا تأخر عن ذلك ورأت اللجنة أن الوقت يكفى لأعداد وتوزيع لوجبة فيقبل الصنف وتوقع غرامة التأخير مضاعفة.

- يتم الاستلام طبقاً للمواصفات الخاصة بالأصناف الواردة في الباب الرابع من هذه الكراسة ويتم رفض الأصناف الغير مطابقة للمواصفات الفنية والصحية وعلى المتعهد توريد بدلا منها فوراً ، أما إذا كان الصنف مطابق من حيث الجودة والصلاحية وغير مطابق من حيث الوزن أو الشكل واضطرت

الجامعة لقبوله لضيق الوقت فيتم قبوله مع خصم فرق الوزن وتوقيع الغرامة المنصوص عليها ولا يتم استلام أو تخزين أي صنف غير معلم عن مصدر توريده.

- 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 حسب الأخطار المبلغ للمطعم ويسدد المتعاقد الثمن في الحال مع تحميل المتعاقد فروق الأسعار وأي مصاريف أخرى بالإضافة إلى ١٠% مصاريف إدارية وتوقع عليه الغرامة الخاصة بعدم التوريد ، وإذا امتنع المتعاقد عن السداد توقع عليه الغرامة الخاصة بعدم السداد اعتباراً من اليوم التالي للشراء إلى أن يتم السداد وإلا اضطرت الجامعة للخصم من مستحقاته لديها .

- ويتم تسجيل الأصناف المنصرفة بإذن الصرف الخاص باليوم لكل مجموعة أصناف غذائية على حده 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 في اليوم التالي .

تغذية المكلفين بالصيام :

يصرف في ليلة السحور الأول من شهر رمضان أصناف مماثلة للمقررة في وجبة الإفطار العادي ليوم التالي مع تدعيمها بمعرفة الوحدة على أن يضاف ثمنها إلى حساب المتعاقد ، أما بالنسبة لوجبات الفطور والسحور خلال الشهر فيتم حسب الجداول المعدة لذلك .
أما بالنسبة للطلاب الأقباط فيصرف لهم الوجبات حسب الجداول المعدة لذلك.

تغذية آخرين :

إذا قررت الجامعة أن تصرف أغذية لطلاب ومشرفو الوفود والمعسكرات الشبابية فالمتعاقد ملزم بتقديم هذه الأصناف والمحاسبة عليها حسب كشف الأسعار المتعاقد عليها طالما كانت التغذية للوفود 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 والغرامة بنفس الأسلوب السابق ذكره ويتعين على الجهة المختصة إخطار المتعاقد بموعد التنفيذ .

البند الثامن

(المرتجع والمستبدل من الأصناف)

- ١- يحق لكل وحده إرجاع صنف من الأصناف المقررة كله أو جزء منه لعدم الحاجة إليه إلى المتعاقد ، بشرط أن يكون بالحالة التي صرفت بها من المخزن ويحرر إذن الصرف بالأصناف والكميات المستخدمة فعلا مع الاشارة إلى ذلك بإذن الصرف .
- ٢- إذا استبدل المتعاقد من تلقاء نفسه صنفا آخر من ذات المجموعة وقبلته الوحدة، فيتم محاسبته على الصنف الأقل سعرا فضلاً عن الغرامة المقررة.
- ٣- إذا قصر المتعاقد في توريد صنفا من الأصناف واضطرت الوحدة لاستبداله بصنف من ذات المجموعة الصنفية فيتم محاسبة المتعاقد على سعر الصنف الأقل ، أما إذا ما تم الاستبدال بصنف من مجموعة صنفية أخرى وكان الصنف أزيد في السعر فيتم خصم فرق السعر من المتعاقد المقصر مع توقيع الغرامة في كلتا الحالتين .
- ٤- يحق للوحدة أن تستبدل صنفا من الأصناف بصنف أو أصناف أخرى من نفس المجموعة الصنفية أو من مجموعة صنفية أخرى بشرط ألا يزيد سعر الصنف البديل عن سعر الصنف الاصلى .

البند التاسع

(صرف مستحقات المتعاقد)

تصرف ثمن الأصناف الغذائية التي يوردها المتعاقد على دفعات نصف شهرية بمقتضى الأذن التي تحررها كل وحده والفواتير التي يقدمها المتعاقد في ظرف خمسة عشر يوما من تقديم المستندات والفواتير معتمده ومستوفاة لإدارة الحسابات .

البند العاشر

(المندوبية)

متعهد البقالة ملزم بأن يعين بإقرار كتابي مندوبا من طرفه بكل وحده من الوحدات الموضحة بعد ، على أن يكون لديه بطاقة الرقم القومي وشهادة صحية ويجيد القراءة والكتابة وان يكون حسن السير والسلوك والمظهر ، وإذا بدر من أي مندوب ما يخالف ذلك توقع عليه الغرامة المنصوص عليها ويخطر المتعاقد بتغييره إذا لزم الأمر كما يحق للوحدة منعه من الدخول إذا رأت ذلك .

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

ويتم تعيين المندوبين على النحو التالي :-

- ١- مندوب بنها ويكون مسئولاً عن مدينة بنها طلبة وطالبات.
 - ٢- مندوب مشتهر ويكون مسئولاً عن مدينة مشتهر.
 - ٣- مندوب شبرا ويكون مسئولاً عن مدينة شبرا .
 - ٤- مندوب المستشفى ويكون مسئولاً عن مستشفى بنها الجامعي .
- ويمكن لكل مندوب إحضار عامل أو أكثر لتنفيذ العمل المكلف به في كل وحده مسئول عنها .

ملحوظة:

يتعين على متعاقدي المجموعات الأخرى موافاة إدارة التغذية بأسماء مندوبي التسليم وكذا المستندات الخاصة بهم المشار إليها بالبند العاشر ، وكذا الإخطار عن أي تغيير فيها ، ويتعين على مندوبي التسليم عدم مغادرة الوحدة قبل تمام التسليم والتي تحدده الجهة المستلمة .

تسلم كل المستندات والأوراق الخاصة بالمندوبية مع بداية العمل بالمدن لإدارة التغذية

البند الحادي عشر

(التحليل)

- للجامعة والجهات الرقابية المختصة الحق في تحليل أي صنف من الأصناف المخزونة أو الطازجة في أي وقت مع السماح بصرف الصنف في حينه أو وقف صرفه لحين ورود نتيجة التحاليل ، ويتم أخذ العينات بمعرفتها أو معرفة تلك الجهات وفي وجود مندوب المتعاقد وتختم العينات بخاتمة ، وفي حالة امتناع المندوب يثبت ذلك في محضر بمعرفة لجنة أخذ العينات ويحق للجامعة تحليل العينات في معاملها المتخصصة على حساب المتعهد وإلزامه بالنتيجة ورفض الأصناف الغير مطابقة .

فإذا اتضح من التحليل أن الصنف غير مطابق للشروط فالمتعاقد ملزم باسترداده وتوريد بدلا منه في الموعد المحدد ، أما إذا كان الصنف قد استعمل قبل ظهور نتيجة التحليل فيكون للجامعة الحق في تطبيق نص : (المادة ١٠٢ من اللائحة التنفيذية للقانون ١٩٩٨/٨٩م بند ١، ٢، ٣) ، أما إذا كانت نتيجة التحليل أن الصنف غير صالح للاستهلاك الآدمي فيخصم كامل الثمن وتوقع غرامة بمقدار

١٠٠% من قيمة ثمن الصنف الغير مطابق للمواصفات ، وإذا ورد المتعهد أي صنف من الأصناف واتضح به غش فيجب ضبطه ، وفي حالة استعمال الصنف قبل ظهور نتيجة التحليل يتم خصم كامل الثمن وتوقيع غرامة بمقدار ١٠٠% من قيمة ثمن الصنف ، ويبلغ الأمر فوراً إلى القائمين بتنفيذ الأحكام الخاصة بقمع الغش والتدليس مع تطبيق المادة ٢٤ من القانون ١٩٩٨/٨٩م.

١ لئند الثانى عشر

(حق فسخ العقد)

بحق للجامعة فسخ عقد التوريد في الحالات الآتية :

- ١- إذا ثبت أن المتعاقد الذي تم قبول عطائه هو ستار لمتعهد آخر شطبتة الجامعة أو أي جهة أخرى أو تم استبعاده لأي سبب آخر .
- ٢- إذا وقع من المتعاقد أو ممثليه أمر يكون من شأنه استمالة أحد الموظفين لارتكاب الرشوة أو الخيانة سواء كان مباشرة أو بواسطة الغير .
- ٣- إذا ثبت بالتحقيق الرسمي أن المتعاقد أو أحد مندوبيه سيئ الخلق وذلك بأن تعدوا على القائمين بأمر التغذية أو بدر منهم ما يتنافى مع الآداب العامة .
- ٤- إذا استعمل المتعاقد الغش أو التلاعب في معاملته مع الجامعة.
- ٥- ما ورد في الفقرة الأولى من تنبيهات الباب الثالث (غرامات) .
- ٦- إذا امتنع المتعاقد عن التوريد ثلاثة أيام توريد متصلة أو ستة أيام توريد منفصلة.
- ٧- إذا أفلس المتعاقد.
- ٨- في حالة تكرار رفض الصحة لعينة صنف من الأصناف لعدم مطابقتها للمواصفات ثلاثة مرات متتالية أو خمس مرات متفرقة في أي وحدة من وحدات المدن الجامعية وفي جميع الحالات يتم تطبيق نص المادة ٢٦، ٢٥ من القانون ١٩٩٨/٨٩م.
- ٩- في حالة وفاة المتعهد يطبق نص المادة ٧٧ من اللائحة التنفيذية للقانون ١٩٩٨/٨٩م.

الباب الثاني

التحذير

البند الأول

(أصناف ومواعيد التخزين)

يتم تخزين كافة الأصناف الموضحة بالجداول التالية في بحر خمسة أيام من تاريخ إخطار المتعاقد بقبول عطائه أو في الموعد الذي تحدده الجامعة وذلك عن المدة الباقية من الشهر الذي تبدأ فيه التغذية وفقاً للسعة الفعلية لكل وحدة .

أما الأشهر التالية فيكون في المواعيد الموضحة فيما بعد :-

١- أصناف التخزين النصف شهري :

م	أسم الصنف	م	أسم الصنف
١	أرز بلدي أبيض	٨	مربى عبوة ٣٠ جم (٣ أصناف على الأقل)
٢	مكرونه	٩	توابل (فلفل أسود/ كمون/ كسبرة حصى /ورق لوري/حبهان)
٣	شعرية	١٠	ملح طعام- ملح مائدة
٤	زيت عباد شمس معبأة	١١	صابون سائل – صابون تواليت – صابون غسالات صواني اتوماتيك – مذيب دهون صواني
٥	خل أبيض	١٢	مسلى نباتي
٦	زيت طعام معبأ	١٣	صلصة طماطم معبأة
٧	<u>طحينة بيضاء</u>		

ويتم تخزينها في اليوم الخامس والعشرين على الأكثر من كل شهر ميلادي للكمية التي تكفى للنصف الأول من الشهر الذي يليه ، أما الكمية التي تكفى للنصف الثاني فتخزن في اليوم العاشر على الأكثر من نفس الشهر .

٢- أصناف التخزين الأسبوعي :

م	أسم الصنف	م	أسم الصنف
١	<u>خضر جافة :</u> أ - لوبيا جافة . ب- فاصوليا جافة .	٤	جبن نستو.
٢	حلاوة طحينية (مغلفة ٣٠ جم) .	٥	زيتون أخضر معبأ.
٣	جبن فيتا	٦	عدس اصفر .

ويتم تخزينها يوم الأربعاء على الأكثر من كل أسبوع للكمية التي تكفى للأسبوع الذي يليه .
ملحوظات :

- ١- يتم التخزين للسعة الفعلية للوحدة ويمكن للوحدة التخزين لكمية أقل في حالة عدم اكتمالها وذلك بعد الرجوع لإدارة التغذية.
 - ٢- يتم التخزين في موعد غايته الساعة الثانية عشر والنصف ظهراً ولا يقبل أي تخزين يرد بعد هذا الموعد.
 - ٣- وفي حالة إذا كان يوم التخزين يوافق عطلة رسمية أو يوم جمعة فيكون التخزين في اليوم السابق للعطلة.
 - ٤- المتعاقد مسئول مسؤولية كاملة عن سلامة الأصناف المخزنة وتوفير وسائل حفظها.
 - ٥- للجامعة الحق في تكليف المتعاقد بتخزين أي أصناف أخرى غير موجودة بهذه الجداول ضمن مجموعته الصنفية المتعاقد على توريدها أو تحويل أي صنف تخزين إلى توريد يومي دون اعتراض منه.
 - ٦- يتم تخزين الوقود حسب حاجة الوحدة في مخزن خاص .
 - ٧- جهاز الإشراف على وحدة التخزين مسئول عن استيفاء محاضر التخزين وإرسالها فوراً لجهات الاختصاص .
 - ٨- في حالة عدم التزام المتعاقد بمواعيد التخزين السابقة توقع عليه الغرامة الخاصة بذلك من اليوم التالي وحتى تمام التخزين ولا يعد سهو المسؤولين في توقيع الغرامات مبرراً لعدم توقيعها رجعيًا من يوم وجوبها فعلياً.
 - ٩- في نهاية العام الجامعي يراعى عدم تكليف المتعهد بتخزين الأصناف الواجب تخزينها مادام الكمية الموجودة بالمخزن تكفى لنهاية الدراسة.
- ويتم استلام أصناف التخزين في كل مرة بواسطة اللجنة المشكلة لذلك وبرئاسة مدير الوحدة وفي وجود مندوب المتعهد ويتم استلام الأصناف طبقاً للشروط والمواصفات الخاصة بهذه الأصناف ويتم إعداد محضر للتخزين على النموذج المعد لذلك على أن يبين به كل بيانات الصنف ، وفي حالة رفض اللجنة لأي صنف كله أو جزء منه على المتعاقد رفعه وتخزين بدلا منه في موعد أقصاه اليوم بعد التالي وإلا وقعت عليه الغرامة المنصوص عليها ورأى اللجنة ومفتش التغذية نهائي والمتعاقد ملزم بتنفيذه بدون أدنى معارضة وتتم إجراءات التخزين بين الساعة التاسعة صباحاً والساعة الثانية عشر والنصف ظهراً ، ولا يصح قبول أو إدخال أي صنف بعد هذا الميعاد ولا يجوز للمتعاقد إلا بتصريح خاص أن يخرج أي صنف من الأصناف المخزنة بمخزن الوحدة إلى مخزن آخر في وحدة أخرى من وحدات الجامعة .
- ويتعين على لجنة الاستلام عدم استلام الأصناف المطلوب تخزينها إلا بعد تقرير قبولها بالشكل الظاهري وإذا ثبت بعد استلام الأصناف من قبل لجنة الاستلام المتخصصة وجود عيوب بها يتم إعادة الفحص بمعرفة لجنة مشكلة من إدارة التغذية وفي وجود المورد أو ممثلة لإثبات تلك العيوب من عدمه وفي حالة التأكد يلتزم المورد بسحب هذه الأصناف وتوريد بدلا منها في الحال . ويجوز للجهة الإدارية إرسال العينات للتحليل في معامل الجامعة ويكون تقرير الصلاحية الوارد منها ملزماً للمتعاقد وهذا لا يعارض مع تقارير الصلاحية التي ترد من الجهات الرقابية المختصة على أن يتم التسليم الفعلي عند تغذية الطلاب .

البند الثاني

(أعداد وتجهيز المخزن)

- يقوم متعاقد البقالة والأرز والبقوليات بإعداد المكان الذي تخصصه الوحدة بدون أجر لكي يكون مخزن للأصناف المطلوب تخزينها وذلك بتزويده بأرفف خشبية بارتفاع ٣٠ سم على الأقل والسلك على النوافذ ووسائل التهوية والأغطية المناسبة من الشاش وخلافة وكافة الاحتياجات الصحية وأي متطلبات أخرى تطلبها الوحدة ، وفي حالة عدم قيام المتعهد بتنفيذ تجهيز المخزن بالأرفف الخشبية والتجهيزات اللازمة طبقاً لما ورد بالكراسة خلال (١٥) يوماً من تاريخ أمر التوريد قامت الوحدة بتجهيزه على حسابه مع توقيع الغرامات عليه .
- وأما متعاقد مجموعة الألبان (التي ترى الوحدة أنها تحتاج إلى حفظ في ثلاجات تبريد) فعليه توفير وسائل حفظ منتجاته ، وفي حالة استخدام وسائل الجامعة يتم تحديد قيمة إيجارية لها مع صيانتها طوال مدة التعاقد .
- والمتعاقد ملزم بتنظيف المخزن باستمرار وتزويده بقماش أبيض لتغطية المواد المخزنة لعدم تعرضها للذباب وكذلك اتخاذ السبل اللازمة لحماية الأصناف من الحشرات وخلافة.
- بالنسبة للموازين يتم توريدها فور صدور أمر التوريد طبقاً للمواصفات القياسية وتعليمات وزارة التموين ووزارة المالية.

البند الثالث

(نفاذ الأصناف المخزونة أو تلفها)

- إذا نفذ أي صنف من أصناف الأغذية المخزنة بسبب زيادة طارئة على الوحدة استلزمت صرف مواد غذائية أكثر من المقررات الشهرية فالمتعاقد ملزم بإمداد المخزن بالكميات التي تتطلبها هذه الأعداد الزائدة .
- أما في حالة تلف أو فساد أي صنف من الأصناف المخزنة ظاهرياً أو معملياً مما يجعله غير مطابق للشروط والمواصفات فيجب على المتعاقد إخراجه من المخزن فوراً ، وفي حالة امتناعه عن إخراج الأصناف التالفة فوراً خارج الوحدة يتم تشكيل لجنة لإعدامها وإخطاره كتابياً وتخزين بدلاً منه بالكمية التي تكفي للمدة الباقية للتخزين ، وفي حالة امتناعه عن تنفيذ ذلك يتم الشراء على حسابه وتوقيع غرامة المنصوص عليها :
- والمتعاقد هو المسئول 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 بداية التنفيذ لمتعاقدين جديدين وجب على المتعاقد أن يتخذ إجراءات إخلاء محل التخزين ، وإلا قامت الوحدة بإخراج الأصناف من المخزن وتصبح غير مسؤولة عما يحدث لها من تلف أو ضياع ، والمتعهد ملزم بتسليم المخزن بالحالة التي كان عليها لحظة استلامه ، وإلا قامت الجامعة بالإصلاح على حسابه خصماً من مستحقاته.

الباب الثالث

الغرامات

المخالفات

المتعاقد ملزم بتوريد وتخزين الأصناف الغذائية المتعاقد عليها طبقاً للشروط والمواصفات الواردة بهذه الكراسة ، وإذا قصر المتعاقد في التنفيذ ووقع في أي مخالفة من المخالفات التالية توقع عليه الغرامة الخاصة بذلك ، وذلك في جميع أيام المخالفة بما في ذلك أيام الجمع والعطلات الرسمية ، على أن تضاعف هذه الغرامة اعتباراً من المرة الرابعة حتى نهاية فترة المحاسبة ، فيما عدا غرامة عدم التخزين فتستمر حتى تمام التخزين وتستقطع هذه الغرامات من مستحقات المتعاقد .

تنبيهات

- ١- إذا كثرت مخالفات المتعهد ومقياس ذلك بلوغ الغرامات في مدة المحاسبة لأي وحدة ٢٥ % من المستحق له من ثمن الأصناف الموردة لها ، فينذر المتعاقد بخطاب موصى عليه بعلم الوصول بإلغاء التعاقد ، فإذا تكرر الحال فترة أخرى أياً كانت خلال مدة التعاقد يصبح للجامعة الحق في إلغاء التعاقد ويلتزم المتعاقد بكل ما يترتب على هذا الإلغاء من أضرار وتتخذ ضده الإجراءات القانونية في هذا الشأن .
- ٢- لا يجوز الجمع بين غرامتي عدم التوريد والتأخير للكمية الواحدة من الصنف الواحد ويكتفي بالغرامة الأكبر مع ذكر كافة المخالفات الخاصة بالصنف.
- ٣- للجامعة الحق فضلاً عن استيفاء هذه الغرامات في التعويضات المستحقة لها طبقاً لنصوص العقد وأحكام القانون .
- ٤- توقع الغرامة المقررة بالجدول وتضاعف من المرة الرابعة وما يليها خلال فترة المحاسبة ، فيما عدا غرامة عدم التخزين تضاعف من المرة الرابعة وتستمر حتى تمام التخزين.
- ٥ - غرامة عدم سداد السلفة تضاعف من المرة الرابعة وتستمر حتى السداد أو تخصم من مستحقات المورد في نهاية فترة المحاسبة .
- ٦ - يجوز توقيع أكثر من غرامة على الصنف الواحد في اليوم الواحد إذا تكرر طلب الصنف في أكثر من وجبة .

المخالفة	قيمة المخالفة	نطاق المخالفة
١ إذا تأخر المتعاقد عن توريد أو إخراج أي صنف من الأصناف الطازجة أو المخزنة كله أو بعض منه عن المواعيد المحددة. أما بالنسبة للحوم والدواجن فتكون الغرامة	١٥ جنية ٣٠ جنية	كل مائة طالب أو كسورها كل مائة طالب أو كسورها
٢ إذا لم يعين المتعاقد مندوباً له بالوحدات الموضحة بالبند العاشر " الباب الأول " عند بدء التوريد أو أنقطع هذا المندوب ولم يعين بدلاً منه.	٣٠ جنية	لكل يوم
٣ إذا كان مخزن الأصناف الغذائية غير مطابق للشروط الصحية أو غير نظيف	٢٥ جنية	لكل يوم
٤ وسيلة النقل غير مطابقة لشروط الصحة الخاصة بنقل المواد الغذائية	١٠٠ جنية	لكل مرة
٥ عدم توريد المتعاقد لأي صنف من الأصناف المقررة كله أو بعض منه لأي سبب من الأسباب . أما بالنسبة للحوم والدواجن فتكون الغرامة	٢٥ جنية ٥٠ جنية	لكل مائة طالب أو كسورها
٦ عدم تخزين أي صنف من الأصناف المطلوبة في الموعد المحدد	٣٠ جنية	لكل صنف عن كل يوم
٧ عدم تغيير ما تم رفضه أو ما يظهر به تلف من أصناف التخزين في موعد أقصاه اليوم بعد التالي لإخطاره .	٣٠ جنية	لكل صنف عن كل يوم
٨ إذا استبدل المتعاقد أي صنف من الأصناف المقررة من تلقاء نفسه	٢٥ جنية	لكل مائة طالب أو كسورها
٩ عدم مطابقة الصنف المورد للمواصفات من حيث الشكل أو الوزن أو الحجم أو التاريخ واضطرت الوحدة لقبوله لضيق الوقت أو عدم توفره بالأسواق القريبة أما بالنسبة للحوم والدواجن فتكون الغرامة	١٥ جنية ٣٠ جنية	لكل مائة طالب أو كسورها لكل مائة طالب أو كسورها

م	المخالفة	قيمة المخالفة	نطاق المخالفة
١٠	عدم الالتزام بقائمة الطعام وجداول التغذية وأي تعليمات صادرة له من الإدارة أو موجوده بكراسة الشروط	٢٥ جنية	لكل مائة طالب أو كسورها
١١	عدم إحضار الأقفال الخاصة بالمخزن أو الموازين أو الشاش أو الأرفف أو تغيير التالف منها .	٣٠ جنية	لكل يوم
١٢	إذا لم يخطر المتعاقد الجامعة قبل بدء التوريد بقوائم بأسماء وعناوين المحلات أو المصانع التي تمده بالأصناف الطازجة أو المخزونة وكذلك ما يطرأ عليها من تغيير بعد ذلك .	٣٠ جنية	لكل يوم
١٣	خروج المتعاقد أو مندوبة عن حد اللياقة.	٢٠٠ جنية	لكل مرة
١٤	إذا أمتنع المتعاقد عن سداد ثمن الأصناف التي يتم شرائها بمعرفة الوحدة	٣٠ جنية	لكل يوم
١٥	إذا لم يحضر مندوب المتعاقد إلى الوحدة أو غادرها قبل تمام التسليم .	٢٥ جنية	لكل وجبة
١٦	إذا أمتنع المتعاقد أو مندوبة عن توقيع المستندات.	٢٥ جنية	لكل يوم
١٧	إذا ظهر للوحدة بعد تسلم أي صنف من الأصناف المعبأة أتوماتيكياً(الزبادي - منتجات الألبان - الحلاوة الطحينية - المربى - العسل الأبيض - بلح منزوع النوى (العجوة) وغيرها - المخبوزان) أن فيه أو في بعضه شيئاً تالفاً تعافه النفس أو ضار بالصحة سواء كان أستعمل أو تم رفضه .	٣٠ جنية	لكل مائة طالب أو كسورها

الباب الرابع
المواصفات الفنية
للمصنف
المجموعات الففائية

١

مجموعة الآلهة ومنتجاتها

جبن نستو- زبادي

المواصفات الفنية

أولاً : الجبن المطبوخ :

١- النستو نباتي الدهن :

وهو الجبن الناتج عن طبخ صنف أو أكثر من الجبن الجاف وذلك بعد فركهما 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 من أجود الأصناف بالأسواق وحسب ما تحدده الوحدة ، ويكون مطابقاً للمواصفات القياسية ورقم ١١٣٢ لسنة ٢٠٠٥ وما يطرأ عليها من تعديلات بالنسبة لنباتي الدهن .

٢- يورد الجبن في عبوات بها ٨ قطع عليها كل بيانات الجبن النستو نباتي الدهن ومغلقة غلق جهة الإنتاج وبداخلها أحجام صغيرة مغلفة زنة الواحدة لا تقل على ١٥ جرام عليها بطاقة بيانات الصنف ولا يتجاوز توريدها شهر من تاريخ الإنتاج .

٣- أن يكون الجبن النستو محتفظ بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة خالي من الشوائب - عجينة متماسكة ومتجانسة لا ينفصل منة أي من مكوناته - ذو مظهر لامع خالي من عيوب اللون خالي من الفجوات وخالي من مظاهر الترنخ .

٤- لا تزيد نسبة المحتوى المائي له عن ٥٠% ولا تقل نسبة الدهن إلى المادة الجافة في المنتج الكامل الدسم عن ٤٥% ، المنتج ٣/٤ دسم عن ٣٥% ، والنصف دسم عن ٢٥% .

٥- لا تزيد نسبة كلوريد الصوديوم عن ٤% ولا تزيد نسبة أملاح الاستحلاب عن المصرح به صحياً عن ٤% على ألا تزيد مجموعتها عن ٦% .

٦- أن لا يقل رقم الأيدروجين عن ٢,٥ .

٧- أن يكون المنتج مطابق للمواصفات القياسية للصنف وخالي من العناصر : (الزرنيخ - الرصاص - الزئبق - الكارميوم - النحاس - الزنك) ، وأن تكون المواد الحافظة مطابقة للقرارات الغذائية والصحية المقررة لها .

٨- أن يكون خالي من : (بكتريا القولون النموذجي - البكتريا المرضية وسمومها - النموات الفطرية وسمومها) .

٩- أن يكون الجبن النستو خالي من عيوب الصناعة وهي : (الحرق - التصبن - الطعم المعدني أو الكيميائي) أو عيوب القوام وهي (الليونة الزائدة أو الصلابة الزائدة عن قوام الجبن الطبيعي - فصل الدهون - فصل الماء - التصاق المنتج بماد التغليف - البلورة - التحبب- الملوحة الزائدة في الجبن) .

١٠- عبوات الجبن النستو العبوة بها ٨ قطع 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 :-

- أسم المنتج - أسم الصنف - نسبة الدهن - المادة الجافة - الوزن الصافي - بيان المكونات وأسماء المواد المضافة - تاريخ الإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية على العبوة مباشرة.

ثانيا-اللبن الزبادي :

وهو اللبن المعامل بالحرارة لمدة لا تقل عن المتبع في بسترة اللبن والمضاف إليه مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك اللازم لإنتاج الطعم والمظهر والقوام المميز للبن الزبادي ويكون مصنع من اللبن الجاموس أو البقرى أو الخليط منهما ويحتوى على نسبة كبيرة من خمائر الزبادي الحية ويكون من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده الوحدة . ويراعى عند توريده الشروط التالية :

١- أن يورد في عبوات زنة من (٨٠ جم) محكمة الغلق ومغلف آلياً بورق الألومنيوم مدون عليها البيانات ومطابقة للقرار الوزاري رقم ٣٥٤ لسنة ١٩٨٠م ، ويجب أن يورد بوسائل نقل مجهزة بوحيدات التبريد تعمل بصورة جيدة وفى درجة حرارة لا تتجاوز ١٠ درجة مئوية. أن يكون لبن الزبادي المورد مطابقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٠٠٠ لسنة ٢٠٠٥ طبقاً لما يلي :

أن يكون لبن الزبادي المنتج من اللبن الجاموس لا تقل نسبة الدسم به عن ٥,٥ % ، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٧٥ % ، وفى حالة اللبن البقرى لا تقل نسبة الدسم عن ٣ % ، وفى حالة الخليط لا تقل عن ٣,٥ % ، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥ % .

٢- لا تزيد نسبة الحموضة عن ١,٥ % محسوبة كحمض لاكتيك ولا يقبل الزبادي الذي مر على إنتاجه أكثر من يومين ومن ضمنها يوم الإنتاج . أن يكون المنتج خالي من الشوائب والمواد الحافظة ويكون السطح ناعم ومتماسك .

٣- أن يكون المنتج خالي من عيوب الصناعة وهى :-

- عيوب الطعم المتغير إلى الحموضة الكثيرة .
 - عيوب ضعف القوام .
 - عيوب التشريش .
 - عيوب الفجوات الهوائية .
- يدون على المنتج البيانات التالية :-
- (اسم المصنع - المنتج وعنوانه - علامته التجارية - رقم الترخيص - نوع اللبن المستعمل - الوزن الصافي - نسبة الدهن إلى المواد الصلبة - تاريخ الإنتاج - مدة الصلاحية - المواد المضافة ونسبتها) .

٢

مجموعة البصر

المواصفات الفنية

١- بيض المائدة :

يراعى عند توريد البيض توافر الشروط الآتية:-

- ١- أن يكون من بيض الدجاج الطازج " بيض مائدة " ، ولا يقل وزن البيضة الواحدة عن ٥٠ جرام ، ويمكن قبوله في حالة نقص في وزن البيضة بما لا يتجاوز ٢ جم مع توقيع الغرامة المنصوص عليها وخصم الوزن الناقص من مستحقات المتعاقد وما يقل وزنه عن ذلك يرفض .
- ٢- أن يكون البيض ببيضاوي الشكل متجانس في الشكل والوزن غير ملوثة القشرة أو مصفرة وخال من الكسور أو الشروخ.
- ٣- يتم إجراء الاختبارات اللازمة للصلاحيّة في المحلول الملحي ويكسر ٣ % من العدد المورد في المائة الأولى و ١% من العدد المورد إذا ما زاد على ذلك على حساب المورد.
- ٤- أن يورد البيض في أطباق من الكرتون المخصص لتعبئة ونقل البيض على أن تكون نظيفة وغير ملوثة وخالية من الحشرات ويورد البيض بوسائل نقل لا تسمح بالتلوث العرضي لها.

٣

مجموعة المطالعة

المواصفات الفنية

١ - الدواجن :

- ١- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية ١٠٩٠ لسنة ٢٠٠٥ وهى: (المنتج من الدواجن الطازجة الصالحة للاستهلاك الأدمي وناتجة من ذبيح دواجن حية سليمة خالية من الأمراض المعدية أو الوبائية . كاملة الأعضاء ومرت بمراحل التبريد الأولى السليمة وفقاً للأساليب الفنية المتبعة وعلى أن تكون مذبوحة في مجازر مرخصة بها معامل مراقبة جودة إنتاج) .
- ٢- أن تكون محلية الذبح ومذبوحة طبقاً للشرعية الإسلامية بالمجازر الآلية .
- ٣- أن تكون سليمة غير هزيلة خالية من الكسور والكدمات والأنزفة تحت الجلد ، وأن تكون خالية من أي مواد لزجة وأن تورد في خلال أول شهرين من تاريخ الإنتاج .
- ٤- ألا يقل وزن الدجاجة عن ١١٠٠ جم ولا يزيد عن ١٢٠٠ جم وفى حالة الزيادة عن ١٢٠٠ جم لا يتم المحاسبة عن الوزن الزائد .
- ٥- تورد الدواجن المجهزة خالية من الأحشاء الداخلية والريش كاملة الأجنحة وأن يكون قطع أرجل الدواجن عند المفصل تماماً .
- ٦- أن تكون معبأة داخل أكياس من البولي إثيلين الشفاف محكمة الغلق لعدم تخلل الرطوبة وأن تكون مطابقة للمواصفة القياسية رقم ٥٤٦ . (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 .
- ٨- أن تكون العبوات متقاربة في الحجم والوزن .
- ٩- توريد الدواجن المجهزة والمجمدة في حالة كاملة من التجميد حالة وصولها وخالية من عيوب الحرق التجميدي .
- ١٠- أن يتم نقلها في عربات معزولة ومجهزة بوحدة التبريد اللازمة لنقل الدواجن المجمدة .
- ١١- يتم تسليم الدواجن على ضوء الوزن الفعلي بعد انصهار الثلج طبيعياً وليس بالأوزان المرقومة على الأكياس والعبوات .

٢- صدور دجاج (فيليه نصف مقلّي) :-

- ١- مأخوذ من صدور الدجاج مغلفة بالبقسماط والبيض بحالة مجمدة جاهزة للقلي وزن القطعة (لا يقل عن ٥٠ جم وتكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية ٣٤٩٣ لسنة ٢٠٠٥ .
- ٢- تكون القطع متقاربة في الحجم متماسكة ذات رائحة طبيعية والدجاج المصنع منها يجب أن يكون مطابق للمواصفات المحددة لذلك ومذبوحاً حسب الشرعية الإسلامية ومن أجود الأصناف في الأسواق وحسب ما تحدده الوحدة .
- ٣- لا يقبل الدجاج الفيلية النصف مقلّي إلا مجمداً ولا يقبل عند تجاوز تاريخ إنتاجه ثلث الصلاحية .
- ٤ - يورد في أكياس من البلاستيك الشفاف مدون عليها كافة البيانات الخاصة بالمنتج والمصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية .

٤

مجموعة البقالة والبقوليات

المواصفات الفنية

مجموعة البقالة والبقوليات يجب أن تورد من أجود الأصناف و المعروفة بالأسواق وحسب المواصفة القياسية لكل صنف وما يستجد عليها :-

* زيت الطعام :-

مستخرج من بذرة القطن أو خليط من مجموعة زيوت صالحة للقلي:

- ١- يجب أن يكون خالياً من الشوائب.
- ٢- خالي من عيوب التزنخ .
- ٣- معبأ في عبوات بلاستيك.
- ٤- أن يكون خالياً من الزيوت أو دهون أخرى.
- ٥- أن يكون خالياً من بقايا المواد الأولية المستخرج منها .
- ٦- أن يكون ذو رائحة جيدة ومطابق للمواصفات القياسية المصرية ٢١٤٢ - لسنة ٢٠٠٥ .

* زيت ذرة وعباد شمس :-

- ١- يجب أن يكون نقياً جيد الطعم والرائحة خالياً من الزناخة والشوائب .
- ٢- معبأ داخل عبوات بلاستيك حسب شروط زيت الطعام السابقة.
- ٣- مطابق للمواصفات القياسية المصرية ٤٩ ج ٧ لسنة ٢٠٠٥ .

* سمن نباتي :-

- ١- يراعى أن تكون من منتج مصنع من زيت نخيل نقى خالي من أي إضافات صناعية غير مصرح بها من وزارة الصحة .
- ٢- أن يكون في عبوات مغلقة موضح عليها تاريخ الصلاحية .
- ٣- خالي من عيوب التزنخ .
- ٤- توريد عبوات صغيرة للوحدات تتناسب من الأعداد عند طلبها لحسن الاستخدام .
- ٥- مطابقة للمواصفات القياسية المصرية (٥٠- لسنة ٢٠٠٥ ج ١) .

* زبد صفراء طبيعية :-

- ١- تصنع من دهن اللبن (جاموسي أو بقري) بنسبة ٨٠% على الأقل ونسبة الماء من ١٦: ١٨% على ألا تتجاوز نسبة ملح الطعام عن ٣%.
- ٢- أن تكون خالية من الطعم والرائحة الغير مرغوبة.
- ٣- خالية من أي مواد غريبة.
- ٤- أن تورد مغلقة وموضحا عليها مصدر الإنتاج وتاريخ ومدة الصلاحية ومن مصادر معروفة وحسب ما تحدده الوحدة.

خل طبيعي :-

- ١- يراعى أن تكون درجة تركيز حامض الخليك ٥ جرامات لكل ١٠٠ سم .
- ٢- خالي من الرواسب ويكون معبأ داخل زجاجات بلاستيك شفافة عبوة ١ لتر .
- ٣- المواصفة القياسية ٣٨٣ لسنة ٢٠٠٥ خل طبيعي

* زيتون أخضر مخلل :-

- ١- خالي من عيوب الهري والعفن والإصابات الفطرية والحشرية والكرمشة الغير مرغوبة .
- ٢- خالي من الجيوب الغازية وكبير الحجم وعلى ألا يزيد الملح عن ١٠% .
- ٣- يورد معبأ في أكياس بلاستيكية داخل عبوات بلاستيكية محكمة الغلق ذات الغطاء الغير قابل للفتح إلا لمرة واحدة.
- ٤- مطبوع عليها بيانات المنتج على أن يتم التسليم بوحدة الكيلوجرام.
- ٥- مطابق للمواصفات القياسية المصرية ١٦٣٦ لسنة ٢٠٠٥ .

* مخلل (طرشى أفرنجى) :-

- ١- يجب أن يشكل من عدة أصناف لا تقل عن أربع أصناف : (اللفت والخيار والجزر والفلفل والليمون والبصل) .
- ٢- خالي من عيوب الهري والعفن .
- ٣- أن يكون تام التخليل وجيد الطعم والرائحة محتفظ بخواصه الطبيعية .
- ٤- أن يورد معبأ في أكياس زنة ٥٠ جرام (بدون محلول التخليل) .
- ٥- أن يكون من إنتاج معمل مرخص ومدون كافة البيانات على الكيس.

* سكر ناعم :-

- ١- يجب أن يراعى توريده طبقاً للمواصفات المعمول بها من قبل وزارة التموين.
- ٢- أن يكون نظيفاً أبيض مكرر خالي من الشوائب.
- ٣- أن يكون معبأ في عبوات مدون عليها اسم المصنع والتسليم بوحدة الكيلو أو أكياس استعمال فرد واحد زنة الكيس من (٥ أو ١٠ جم) .
- ٤- مطابق للمواصفات القياسية المصرية رقم ٣٥٨ لسنة ٢٠٠٥ .

* صلصة الطماطم :-

- ١- أن تكون محتفظة بلونها الطبيعي خالية من المواد الملونة والمالسة والطعم المر المحروق وتركيزها لا يقل عن ٢٢% للمادة الصلبة ونسبة الملح لا تزيد عن ٢% .
- ٢- معبأة في عبوات من الصفيح غير قابل للصدأ أو الزجاج حسب طلب الوحدة من حيث الوزن وأن تكون العبوات خالية من عيوب الانتفاخ وعلامات الفساد الأخرى .
- ٣- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية رقم ١٣٢ - ١ لسنة ٢٠٠٥ .
- ٤- التوريد في عبوات صغيرة للوحدات بحيث تتناسب مع الإعداد عند طلبها لحسن الاستخدام .

الشاي :-

- ١- أن يكون مطابقاً للمواصفات القياسية ٥٥٩ - ١ لسنة ٢٠٠٥ وموضح عليه تاريخ الصلاحية.
- ٢- أن يكون خالياً من الشوائب .
- ٣- أن يورد في أكياس استعمال فرد واحد والعبوة سعة ٥٠ كيس مع توضيح ماركة الشاي الذي سيتم توريده .
- ٤- أن يكون من أجود الأصناف الموجودة بالأسواق و حسب ما تحدده الوحدة.

* الطحينة البيضاء :-

- ١- أن تكون مستخرجة من السمسم الأبيض خالية من الشوائب وسميكة القوام.
- ٢- معبأة في صفائح مجلفنة أو عبوات بلاستيك محكمة الغلق ذات غطاء لا يفتح إلا مرة واحدة و حسب ما تطلبه الوحدة .
- ٣- موضح عليها تاريخ الصلاحية والإنتاج والوزن والجهة المنتجة والكود الخاص بالعملية.
- ٤- أن تكون طازجة خالية من الرائحة الغريبة أو الطعم الغير مقبول.
- ٥- المحاسبة بالكيلوجرام وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية ٩٤١ لسنة ٢٠٠٦ .

* المربى :-

- ١- أن يكون قوامها متماسك خالياً من السوائل.
- ٢- أن تكون موردة من ٣ أصناف على الأقل في كل مرة تخزين ماعدا: (اللارنج والسفرجل والمشكل والبرتقال) .
- ٣- خاضعة لمواصفات الهيئة القياسية للمواصفات الغذائية ١٢٩ - ٢ لسنة ٢٠٠٥ .
- ٤- أن تورد في عبوات من البلاستيك المغلف زنة ٣٠ جرام والمحاسبة بسعر القطعة.

* حلاوة طحينية مغلفة :-

- ١- يجب أن تكون مغلفة آلياً ونظيفة موضح على كل قطعة الناحية الإعلامية والصلاحية والمكونات.
- ٢- خالية من التزنخ والفطريات فاتحة اللون .
- ٣- لا يجوز إضافة مواد محلية صناعية كالكسرين والديكسترين ولا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٣٥ % وتكون جميعها من زيت السمسم .
- ٤- خاضعة للمواصفات الخاصة بنسب السكر والجلوكوز .
- ٥- تورد قطع مغلفة آلياً لا تقل عن ٣٠ جم والمحاسبة بالقطعة .
- ٦- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية ٣٨٤ لسنة ١٩٩٢ ، ١٣٣٢ لسنة ٢٠٠٥ م.

* فلفل أسود - كمون - كسبرة - حبهان - ورق لوري :-

- ١- هو الناتج من الثمار الكاملة المجففة والأوراق الكاملة بعد تمام النضج .
- ٢- أن يكون تام الجفاف و خالي من المواد الغريبة والتلف والتغيرات الغير مرغوبة والحشرات .

*** الملح :** (من إنتاج شركة النصر للملاحات) :-

ملح طعام :

- ١- يجب أن يكون في عبوات لا تزيد عن كيلو جرام .
- ٢- أن يكون خالي من الشوائب والرطوبة والمواد الغريبة والتحجر .
- ٣- يكون مطابق للمواصفات القياسية المصرية ٢٧٣٢ - ١ لسنة ٢٠٠٥ .
- ٤- المحاسبة بسعر الكيلو جرام من إنتاج شركة تطبق مواصفات الجودة ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده الوحدة .

(٢) ملح مائدة :

- ١- يجب أن يكون ناعم أبيض اللون في عبوات لا تزيد عن كيلوجرام .
- ٢- المحاسبة بسعر الكيلوجرام و من أجود الأصناف وحسب ما تحدده الوحدة .
- ٣- يكون مطابق للمواصفات القياسية المصرية ٢٧٣٢ - ١ لسنة ٢٠٠٥ .

*** صابون تواليت :-**

- ١- من أجود الأنواع وأن تكون القطع جافة وصلبة .
- ٢- أن يراعى عند توريده المواصفات الخاصة بصناعة الصابون .

*** صابون سائل :-**

- ١- يجب أن يكون من أجود الأنواع المعروفة و معبأ في عبوات محكمة الغلق مدون عليها اسم الشركة المنتجة ووزن العبوة .

- ٢- أن يكون من الأصناف المتداولة في السوق ومن مصانع معروفة.
- ٣- أن تكون مكوناته مواد فعالة أنيونية ١٥% - ٣٠% و مواد فعالة غير أنيونية أقل من ٥%

*** منظف غسالات صواني اتوماتيك :-**

من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده الوحدة وحسب أحدث مواصفة قياسية

*** مذيب دهون صواني غسالات اتوماتيك .**

من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده الوحدة وحسب أحدث مواصفة قياسية

* أصناف الوقود :-

(بوتاجاز) : تورد أنابيب زنة ٢٥ كيلو جرام حسب مواصفات وزارة التموين .

* معلبات التونة :-

- ١- مفتتة أو قطع زنة ١٨٥ جم متماسكة معبأة في الزيت الطبيعي داخل عبوات صفيح سهلة الفتح.
 - ٢- تتم المحاسبة بسعر العلبة مع مراعاة شروط مواصفات المعلبات والأغذية المعبأة.
 - ٣- أن تكون من أجود الأصناف الموجودة والمعروفة بالأسواق و حسب ما تحدده الوحدة.
- * معلبات العصائر الطبيعية (نكتار) :-

- ١ - أن تكون طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٦٠٢ - ١ لسنة ٢٠٠٥.
- ٢- أن تكون متنوعة الأصناف فيما عدا (الكوكتيل والبرتقال) زنة ٢٠٠ ملجم في عبوات تترباك .

٣- أن تكون متجانسة القوام واللون ولها الطعم والرائحة المميز لثمار الفاكهة التامة النضج.

* عصير طبيعي (خالي من السكر دايت)

من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق وخالي من السكر ١٠٠% عصير مادة صلبة كلية ذائبة لا تقل عن ١٠% مبستر بدون مواد حافظة متجانس معبأ في عبوات سهلة الفتح حجم ٢٠٠ مللى موضح عليها مصدر الإنتاج وتاريخ الإنتاج والمكونات ومن الأنواع (الجوافة ، البرتقال ، المانجو ، التفاح ، الأناناس)

* الخبز :

١- الخبز البلدي :

- ١- يجب أن يورد أرغفة طازجة قليله اللبابة كاملة الاستدارة تامة النضج .
 - ٢ - أن تكون ذات مسام أسفنجي جيد الطعم والرائحة .
 - ٣- مطابق للمواصفات التموينية من حيث الوزن ونوع الدقيق والمواصفات التحليلية.
- ويحق للوحدة طلب خبز آلي بدل من البلدي وبنفس السعر.

٢- خبز افرنجي :-

- (فينو لا يقل الوزن عن ٥٥ جم - كيزر لا يقل الوزن عن ٥٥ جم) .
- ١- يجب أن يكون مصنع من دقيق أبيض فاخر جيد النوع والطعم.
 - ٢- اسفنجي اللباب طازج تام التسوية .
 - ٣- يورد على شكل أرغفة كاملة الوزن .
 - ٤- أن يورد إلى الموقع بطريقة تحفظه من التلوث والجفاف وأن يورد طازجا.

٣- البقسماط :-

- ١- جاف غير رطب.
- ٢- خالي من التحبيب والعفن والرائحة المدخنة .
- ٣- أن يكون اللون ذهبي .

*** حلويات شرقية : (كنافة – جلاش – بسبوسة) :-**

- ١- يتم توريدها جاهزة مغلفة أليا على هيئة قطع وزن القطعة ١٠٠ جم .
- ٢- تكون محشية بالسوداني والزبيب وجوز الهند .
- ٣- تكون مصنعة بالزبد الأصفر الطبيعي ومحلاة بالشربات المجهز بالسكر الطبيعي .

***البسكويت السادة:-**

- ١- يجب أن يكون جيد الصنع و مقبول الطعم والرائحة و خالياً من المواد الغريبة والضارة وغير متزنخ أو متعفن .
- ٢- أن يكون من إنتاج شركات معروفة تطبق اشتراطات الجودة وحسب ما تحدده الوحدة .
- ٣- يورد في بكاوي مغلفة بتغليف الشركة و مبين عليها بطاقة بيان المنتج .
- ٤- أن تكون زنة الباكوا لا تقل عن ٣٥ جم .
- ٥- أن تكون قطع سليمة غير مفتتة وطبقا للمواصفات القياسية رقم ٤١٦ لسنة ٢٠٠٥ م .

*** رقائق المونيوم :-**

- ١- متوسط طول البكرة ٢٠ م بعرض ٤٠ سم متماسكة متصلة وغير متهتكة .
 - ٢- خالية من العيوب والأتربة والبكرة داخل علبة من الكرتون مبين عليها البيانات وجهة الإنتاج.
- * استرتش فيلم (كلينج فيلم) :-**

اللفة لا تقل عن ١٠٠ م وعرض ٤٠ سم ومن اجود الانواع الموجودة بالاسواق والمصرح بها من

وزارة الصحة

*** لانش بوكس :-**

علبة فوم ٣ عين بغطاء ومن أجود الأصناف الموجودة بالأسواق وحسب مواصفات وزارة الصحة وأمنة صحيا في وضع المواد الغذائية بها

*** مناديل سفره ورقية**

باكيت بة لا يقل عن ٥٠ منديل ورقي من اجود الانواع الموجودة بالاسواق والمصرح استخدامة من

وزارة الصحة

*** كوب شاي فوم :-**

كوب للشاي من الفوم من اجود الانواع الموجودة بالاسواق والمصرح استخدامة من وزارة الصحة

*** كوب شاي بلاستيك :-**

من اجود الانواع الموجودة بالاسواق والمصرح استخدامه من وزارة الصحة

* كوب شاى كرتون :-

مصنع من الورق المقوى من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمصرح استخدامه من وزارة الصحة

* ملعقة بلاستيك كبيرة وصغيرة :-

ملعقة من البلاستيك الشفاف من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمصرح استخدامه من وزارة الصحة والأمانة صحيا للاستخدام للأكل وحسب احدث مواصفة قياسية

* بطاطس شيبسى:-

- ١- تورد في أكياس مغلقة مدون عليها تاريخ ومدة الصلاحية .
- ٢- تكون من إنتاج شركات معروفة تطبق اشتراطات الجودة .
- ٣- تكون خالية من المرارة والزناخة ومطابقة للمواصفات القياسية و تورد خلال شهر من إنتاجها .

* أرز بلدى :

- ١- إن يكون درجة أولى طبقا للمواصفة القياسية المصرية
- ٢- أن تكون حبوبه صحيحة كبيرة الحجم خالي من عيوب التكسير والتلف إن يكون من الأرز الأبيض الذي تم ضربه وتبييضه صناعيا ومنقى الكترونيا ونسبة النقاوة ١٠٠% .
- ٣- من محصول نفس العام ومعاً في عبوات وبالأوزان التي تناسب كل وحدة ومدون عليه أسم الشركة المنتجة وتاريخ ومدة الصلاحية .

* المكرونة والشعرية ولسان العصفور :-

- ١- أن تكون مصنوعة من دقيق فاخر وخاضعة لقرارات وزارة التموين.
 - ٢- خالية من عيوب التعفن والتسويس وأي روائح غريبة.
 - ٣- ذات لون أبيض مائل للصفرة ولا تتعجن عند الطهي .
 - ٤- معبأة في عبوات شفافة مغلقة و طبقا للمواصفات القياسية وبالأوزان التي تناسب كل وحدة .
- بقوليات جافة :-

(فاصوليا – لوبيا جافة – عدس مجروش)

- ١- أن تكون خالية من عيوب التعفن والتسويس والكسر والرطوبة.
- ٢- درجة النظافة بها لا تقل عن ١٠٠ % على أن يكون من محصول نفس العام .
- ٣- أن تكون متجانسة الأحجام وجيدة التشرب لصنف الفاصوليا الجافة واللوبيا الجافة .

*** فول حصى للتدميس محلى مكمورة:-**

- ١- من فول مكمور بلدي أو مستورد خالي من التسويس و سريع النضج.
 - ٢- أن تكون القشرة رقيقة وخالية من السوس.
 - ٣- درجة النظافة لا تقل عن ١٠٠ %
- في حالة عدم توفر فول حصى للتدميس محلى مكمورة يحق للوحدة قبول فول مستورد
تورد قدور لتدميس الفول مصنوعة من الالومنيوم الجيد حسب حاجة كل وحدة وفى نهاية التعاقد
تسترد من الوحدة .

*** بليلة قمح :-**

- ١- أن تكون مصنعة من القمح المبشور و على درجة عالية من النظافة.
- ٢- أن تورد مطهية بالمواصفات المتعارف عليها .

٦

مجموعة الخضر الطازجة

والمجمدة والفراشة

المواصفات الفنية

- يراعى عند توريد الخضر الطازجة والفاكهة توافر الشروط الآتية وهى :
- ١- أن يتم توريده من الأصناف الموجودة في أوانها المتداولة بالأسواق المحلية.
 - ٢- يتم توريد الأصناف التي تطلبها كل وحدة في أوقاتها بحالة طازجة ونظيفة، و على أن يكون التوريد يومياً، وعلى أن تورد الفاكهة من ثلاثة أصناف مختلفة على الأقل في الأسبوع.
 - ٣- يتم توريد الأصناف الخالية من الحشرات والديدان والفطريات والتثقيب ، وأن تكون الثمار خالية من البلل وغير ذابلة .
 - ٤- أن تكون الثمار غضة وخالية من التلف وغير شائخة.
 - ٥- يراعى توريد الأصناف المرتبطة بطهي بعض أصناف الخضر مثل : الطماطم الطازجة والبصل الجاف والثوم والكسبرة والخس وخضروات السلاطة .
 - ٦- يراعى الشروط التالية في الأصناف الموردة :-

أولاً: أصناف الخضر الطازجة :-

* الباذنجان الرومى :-

- ١- يجب أن يكون مندمجاً وطازجاً سطحه أملس ولونه متجانس ومنظم الشكل.
- ٢- خالي من المرارة والألياف والإصابة بدودة الباذنجان بصفة خاصة .
- ٣- غير شائخ لم تحمر بذوره بعد وطعمه مقبول غير لاذع.

* قرون البازلاء الخضراء :-

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

* البطاطس :-

- ١- يجب أن تكون كاملة النضج و جلدتها أملس سهل الانفصال عند فركها بالأصابع.
- ٢- خالية من الثمار الخضراء و متوسطة الحجم غير معطوبة لم تثبت عيونها بعد و منتظمة الشكل.
- ٣- غير مصابة بالعفن البني أو بالحفار (يعرف بوجود ثقوب كبيرة) .
- ٤- أن يكون متوسط الوزن من ٦-٨ ثمرات للكيلو تقريباً .

* جزر أصفر (أفرنجى) للطهى :-

- ١- أن تزن كل ثمان وحدات كيلوجرام على الأكثر بدون الاعراش الخضراء .
- ٢- أن تكون سليمة غير مجروحة ومقطوعة أو مصابة بالحفار مع مراعاة ظهور اللون البرتقالي الأصفر .

* فلفل أخضر رومي :

- ١- غير حريف و يكون لونه أخضر غامق والطعم حلو المذاق.
- ٢- أن تكون الثمار سليمة خالية من الحشرات ولفحة الشمس ومتماسكة وغير ذابلة ومحتفظة بالكأس وجزء من العنق .
- ٣- يفضل الفلفل البلدي .

* فاصوليا خضراء :-

- ١- لونها أخضر غير ذابلة أو مصفرة.
- ٢- أن تكون طازجة قرونها غضة حبوبها غير منفصلة ولم تكتمل تكوينها بعد.

* القلقاس :-

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

* البصل :-

- ١- يكون كامل النضج متماسكا غير ذابل كبير.
- ٢- جاف القشرة و لونها أصفر مائل للاحمرار .
- ٣- غير مصاب بالفطريات والحشرات والعطب .
- ٤- لا يوجد به نمو خضري .

* الثوم :-

- ١- يكون طازج سليم متماسك والفصوص غير ذابلة .
- ٢- خالي من الإصابات الحشرية .
- ٣- كامل النضج و منتظم الشكل .
- ٤- جاف القشرة ممتلئ الفصوص بدون عروش .

* الكوسة :-

- ١- يجب أن تكون الثمار نظيفة طازجة وسليمة .
- ٢- لونها أخضر ولم يتحول إلى الأخضر المصفر الذابل .
- ٣- متوسطة الحجم وألا تكون قد تركت على النباتات حتى تتقدم في النضج وتحوصل بذورها وتصبح خواصها الغذائية رديئة .

* الخيار والقتاء :-

- ١- يكون أخضر اللون ولم يتحول إلى الأخضر المصفر .
- ٢- صغير الحجم مستطيلاً غير مكسور ولم تتحوصل بذوره أو يكون مر الطعم .
- ٣- تكون الثمار الخالية من الإصابات الحشرية والمرضية .

* الطماطم :-

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

* البامية :-

- ١- يجب أن تكون خضراء اللون صغيرة طازجة لحمية غنية وبرية.
- ٢- خالية من الألياف لم تتكون بذورها و غير شائخة بأقماعها .
- ٣- خالية من العفن والجروح .

* السبانخ :-

- ١- يجب أن تكون خضراء ناعمة غضة طازجة خالية من التعفن.
- ٢- خالية من الشماريخ الزهرية والأوراق الصفراء والنموات الثانوية .

ثانياً: أصناف الخضر المجمدة :-

يجب أن يتم نقلها إلى الوحدات في عربات مجهزة بوحدة التبريد اللازمة لنقل الأغذية المجمدة.
* البطاطس المجمدة و(النصف مقلية):-

- ١- أن تكون العبوات مجمدة وليست مفككة .
- ٢- أن تكون خالية من عيوب الهري من أصناف جيدة وشركات تطبق أساليب الجودة وحسب ما تحدده الوحدة .
- ٣- أن تكون العبوات خالية من العيوب الظاهرية (الصدأ) والعفن البني.
- ٤- أن تكون من إنتاج الدرجة الأولى في عبوات بأكياس شفافة وأن تكون متقاربة الحجم.
- ٥- أن يكون مدون على العبوات بطاقة بيانات للمنتج والصلاحية وتاريخ الإنتاج والوزن والجهة المنتجة مع بيان درجة الحفظ والتجميد.
- ٦- لا تحتوي على مواد حافظة .

* الخضروات المجمدة :-

- أن تكون من أصناف (البسلة- بسلة بالجزر بشرط تواجد الجزر بنسبة الثلث – الفاصوليا- البامية – الخضار المشكل) .
- يجب أن تكون من أصناف الدرجة الأولى طبقاً للمواصفات القياسية وطبقاً للشروط التالية:
 - ١- أن تكون الحبوب خضراء طازجة ذات لون طبيعي غير مهريه ولا متعفنة ومتماثلة الحجم.
 - ٢- أن تكون خالية من العيوب الظاهرية .
 - ٣- أن تكون العبوات مجمدة وليست مفككة .
 - ٤- يوضح على العبوات اسم المنتج وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ولا تتجاوز عند تسليمها ثلث فترة الصلاحية .
 - ٥- في حالة توريد بامية خضراء مجمدة فيراعى أن يكون تنظيفها تم بقطع جزء من الكأس قطع غير كامل حتى تحتفظ الثمرة بشكلها وأن تكون صغيرة الحجم .

ثالثاً: أصناف الفاكهة :-

* البطيخ :-

- ١- يجب أن تكون الثمار غير طرية نتيجة تركها مدة طويلة بعد قطفها.
- ٢- يجب أن تكون ناضجة (لم يبدأ عنقها في الذبول) .
- ٣- يسلم إلى وحدات التغذية صنف الشيليان أو الجيزة بحيث لا يقل وزن الواحدة عن ٥ كيلو جرام .
- ٤- أن يكون اللحم أحمر داكناً شديداً الحلاوة قليل الألياف .
- ٥- للوحدة الحق في شق البطيخ عند التوزيع للتأكد من مطابقتها لهذه المواصفات ورفض غير المطابق منه .

* الجوافة :-

- ١- أن تكون الثمار طازجة ناضجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون كمثرية الشكل أو مستديرة ذات لب أبيض لحمي حلو المذاق .
- ٢- أن تكون خالية من الإصابات المرضية والرائحة.
- ٣- أن يكون مقرر الطالب ١٥٠ جم (ثمرة أو ثمريتين على ألا يقل وزن الثمرة عن ٨٠ جم) وما زاد عن ذلك يكون على حساب المتعهد .

* تفاح محلى:-

- ١- يجب أن تكون الثمار كاملة النضج مكتملة التلوين وغير طرية حلو المذاق .
- ٢- خالية من الأمراض الفطرية والعطب .
- ٣- ذات أحجام معقولة - وزن الثمرة في حدود ١٧٠ جرام ويمكن قبول الصنف بنسبة خصم ١٠% من الوزن بدون غرامة مع توفير فرق الوزن .

* الكمثرى :-

- وهي تشمل نوعان : هما (كمثرى عادى وكمثرى ثلاجة) .
- ١- يجب أن تكون الثمار كاملة النضج .
 - ٢- أن تكون أحجام الثمار في حدود ١٨٠ جم للثمرة الواحدة وما يزيد عن ذلك يكون على نفقة المتعهد .
 - ٣- يمكن قبول الصنف بنسبة خصم ١٠% بدون غرامة مع توفير فرق الوزن .

* الخوخ (بلدى - سيناوى) :-

- ١- ثمار سليمة تامة النضج ذات لون أصفر محمر .
- ٢- يصرف للطالب ثمرة أو ثمريتين ٢٠٠ جم ويمكن قبولهم بنسبة نقص في الوزن لا تزيد عن ١٠% بدون غرامة مع توفير فرق الوزن.
- ٣- في حالة تعذر الحصول على هذا الحجم يمكن قبول ثلاث ثمرات لا يقل وزن الواحدة عن ٧٥ جم بدون حساب زيادة في الوزن .

*البليح :-

وهو نوعان هما:-

(١) بليح زغلول :

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

(٢) بليح سماني :

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

* العنب بأنواعه: (بناتي - رومي - فيومي) :-

- ١- يجب أن تكون العناقيد كبيرة الحبات متماسكة بالعنقود وليست سهلة الانفصال .
- ٢- أن تكون الحبات لحمية عصيرية حلوة الطعم ذات نكهة جيدة سطحها أملس .
- ٣- لونها طبيعي غير متشققة ولا ضامرة ولا ذابلة ولا متعفنة وليست مصابة بالبياض .

* مشمش :

- ١- يكون من النوع البلدي .
- ٢- يجب أن تكون الثمار تامة الاصفرار متماسكة غير لينه .
- ٣- ليست خضراء وكبيرة الحجم طازجة حلو المذاق .
- ٤- غير مصابة ببقع ذبابة الفاكهة أو التبقعات القشرية المرضية .

* الموالح :

* البرتقال بأنواعه :

- وهو يشمل : (البلدي - السكري - الشاموتي - أبو سره - اليافوي - أبو دمه - الصيفي) .
- ١- يجب أن تكون الثمار متماسكة غير لينة كاملة التكوين غير خضراء .
 - ٢- يجب أن تكون عصيرية القشرة حلوة الطعم .
 - ٣- غير مصابة بالحشرة القشرية السوداء أو ذبابة الفاكهة .
 - ٤- يراعى عند التوريد أن لا يقل وزن البرتقال أبو سره عن ٢٠٠ جم للثمرة ، و ١٨٠ جم للبرتقال الصيفي و ١٦٠ جم للبرتقال البلدي والسكري ، ويمكن قبولها بنسبة نقص في الوزن لا تزيد عن ١٠% بدون غرامة مع توفير الوزن .

* اليوسفي:

- ١- يجب أن تكون القشرة متعلقة باللب والفصوص عصيرية غير جافة حلوة مقبولة الطعم .
- ٢- تكون الثمار قد وصلت إلى اللون المميز للنضج وهو اللون الأصفر .

- ٣- غير مصابة بالحشرة القشرة السوداء أو ذبابة الفاكهة أو لينة .
- ٤- يجب أن لا يقل وزن الثمرة الواحدة عن ١٤٠ جم ، وما يزيد عن الأوزان الموضحة تكون على نفقة المورد ، وفي حالة تعذر الحصول على ثمرة واحدة ١٤٠ جم يصرف ٢ ثمرة ٢٠٠ جم ، وعلى ألا يقل وزن الثمرة عن ١٠٠ جم مع عدم حساب زيادة في الوزن للمورد .

*** الليمون البلدي (البنزهير) :**

- ١- تكون الثمار طازجة عصيرية غير ذابلة أو معطوبة .
- ٢- خالية من الإصابات الفطرية الحشرية مثل الحشرة القشرية .
- ٣- يزن الكيلوجرام من (٢٠ : ٣٠ ثمرة) تقريباً .

*** الموز البلدي أو المغربي :**

- ١- يجب أن تكون الأصابع تامة النضج ممتلئة ملفوفة غير مضلع حلوة المذاق.
- ٢- قشرتها رقيقة سليمة صفراء اللون .
- ٣- يجب أن لا يقل وزن أصبع الموز عن ١٠٠ جم ، والأوزان الزائدة عن ذلك تكون على نفقة المتعهد ، ويمكن قبوله بنقص في الوزن بنسبة لا تزيد عن ١٠ % بدون توقيع غرامة مع توفير باقي الوزن .

*** البرقوق (الأحمر- الأصفر) :**

يجب أن تكون الثمرة كاملة النضج وغير مصابة بالحشرات القشرية أو التبقعات القشرية المرضية.

*** الشهد (الكنتالوب) :-**

- ١- يجب أن تكون الثمار كاملة النضج خالية من العطب والكسور وغير مصابة بالآفات.
- ٢- متماسكة غير لينة ذات لون أخضر مصفر وذات لب سميك عصيري حلو المذاق وله نكهة جيدة.
- ٣- وزن الثمرة لا يقل عن ٣٠٠ جم ولا يزيد عن ١,٢ كجم .

الباب الخامس

وجبات تصرف في الأعيان

والمناسبات والرحلات

والمسكرات

وجبات تصريف في الأعياد والمناسبات

والرحلات والمعسكرات

يحق للسلطة المختصة بلائحة المدن استبدال بعض الوجبات من الأصناف المدرجة بالجدول الملحق في الأعياد والمناسبات :

١- عيد المولد النبوي الشريف :

يصرف مع وجبة العشاء : عدد ١ قطعة (١٠٠ جم) حلوى المولد أو الكنافة أو الجلاش .

٢- عيد الميلاد المجيد (للأخوة المسيحيين فقط) :

يصرف في وجبة عشاء ليلة العيد : ١٢٠ جم لحم مشفى أو ٢/١ دجاجة .

٣- عيد شم النسيم :

فطور: بدلا من المقررات الأصلية يصرف ٢ بيضه .
غذاء: يصرف عدد ١ علبة تونة في وجبة غذاء نفس اليوم بدلا من الدجاج أو اللحوم المقررة.

٤- الرحلات والمعسكرات :

يحق للمطعم الخارجي ومطاعم المدن الجامعية تقديم وجبات مكيسة للرحلات والمعسكرات كالتالي:-

- ١- ١٠٠ جم لحم أو ٤/١ دجاج أو قطعتين بانية ١ / ٢ مقلي في حدود ١٢٠ جم .
- ٢- ٣٥٠ جم بطاطس قلى أو ٢٠٠ جم بطاطس نصف مقلية أو عدد ٢ كيس شيبسي .
- ٣- كيس طرشي أو ٥٠ جم زيتون اخضر وفاكهة أو علبة عصير .

مع صرف مكونات وجبتي الإفطار والعشاء كما هو مقرر في جداول التغذية ويمكن استبدال الخبز البلدى بخبز فينو بنفس العدد .

الباب السادس
استثمار تقاطير العملات والأسعار
للمجموعات المختلفة

استمارة تقديم عطاء لمجموعة الألبان ومنتجاتها للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

سم الصنف	الوحدة	الكمية			سعر الوحدة		سعر الوحدة بالبحر
		المدن	المستشفى	الجملة	مليم	جنيه	
بن نستو	قطعه لا تقل عن	٢٥٠٠٠٠	٣٢٠٠٠٠	٥٧٠٠٠٠			
باتي الدهن	١٥ جرام						
بن زبادي	عبوة من ٨٠ جرام	١٣٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠	٣٨٠٠٠٠			

ملحوظة:

- ١- يوضع سعر واحد لكل صنف على حده.
- ٢- على مقدم العطاء تجميع اجمالي عطاءه للمجموعة .
- ٣- يجوز تجزئة المجموعة.
- ٤- الكميات المذكورة قابلة للعجز والزيادة في حدود ٢٥ % .

استمارة تقديم عطاء لمجموعة البيض للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

م	اسم الصنف	الوحدة	الكمية			سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف
			الجملة	المستشفى	المدن	مليم	جنيه	
	بيض مائدة	بيضة لا تقل عن ٥٠ جم	٦٥٠.٠٠٠	٣٥٠.٠٠٠	٣٠٠.٠٠٠			
جملة العطاء								

ملحوظة:

- ١ - يوضع سعر واحد لكل صنف على حده
- ٢ - على مقدم العطاء تجميع اجمالي عطاءه للمجموعة
- ٣ - الكميات المذكورة قابلة للعجز والزيادة في حدود ٢٥ %

استمارة تقديم عطاء لمجموعة الدواجن للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

م	اسم الصنف	الوحدة	الكمية			سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف
			المدن	المستشفى	الجملة	مليم	جنيه	
١	دجاج محلى	كجم	٣٢٠٠٠	٤٠٠٠٠	٧٢٠٠٠			
٢	مذبوح ومنظف							
٢	فيليه دجاج	كجم	١٠٠٠٠	-	١٠٠٠٠			
	١/٢ مقلي							
٣	كبد وقوانص	كجم	١٠٠	-	١٠٠			
	دجاج							
جملة العطاء								

ملحوظة:

- ١- يوضع سعر واحد لكل صنف على حده
- ٢- على مقدم العطاء تجميع اجمالي عطاءه للمجموعة
- ٣- الكميات المذكورة قابلة للعجز والزيادة في حدود ٢٥ %

استمارة تقديم عطاء لمجموعة الخضر الطازج والمجمدة والفاكهة للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

اسم الصنف	الوحدة	الكمية			سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحروف
		المدن	المستشفى	الجملة	مليم	جنيه	
بطاطس	كجم	٣٠٠٠٠	١٧٠٠٠	٤٧٠٠٠			
كوسة	كجم	٥٠٠٠	٦٠٠٠	١١٠٠٠			
فاصوليا خضراء	كجم	١٠٠٠	٤٠٠٠	٥٠٠٠			
قلقاس	كجم	-	٤٠٠٠	٤٠٠٠			
سبانخ	كجم	-	٢٠٠٠	٢٠٠٠			
طماطم	كجم	٤٠٠٠٠	٣٥٠٠٠	٧٥٠٠٠			
بصل	كجم	٥٠٠٠	٢٥٠٠	٧٥٠٠			
ثوم	كجم	٢٥٠	-	٢٥٠			
خيار	كجم	١٠٠٠٠	٢٥٠٠	١٢٥٠٠			
قثاء	كجم	١٠٠٠	١٠٠٠	٢٠٠٠			
بقدونس	كجم	٣٠٠	٢٠٠	٥٠٠			
خس	كجم	١٠٠٠	١٠٠٠	٢٠٠٠			
فلفل اخضر رومي	كجم	٢٠٠٠	١٠٠٠	٣٠٠٠			
جزر اصفر	كجم	٣٠٠٠	١٠٠٠	٤٠٠٠			
جرجير	كجم	١٠٠٠	١٠٠٠	٢٠٠٠			
باذنجان رومي	كجم	٨٠٠٠	--	٨٠٠٠			
بطاطس ٢/١ مقلية	كجم	٥٠٠٠	٨٠٠	٥٨٠٠			
بسلة مجمدة	كجم	٣٠٠٠	١٥٠٠	٤٥٠٠			
خضار مجمد(فاصوليا-بامية	كجم	١٠٠٠	١٥٠٠	٢٥٠٠			
خضار مشكل	كجم	١٥٠٠	١٥٠٠	٣٠٠٠			
برتقال بسره	كجم	٣٠٠٠٠	٩٠٠٠	٣٩٠٠٠			
برتقال سكري	كجم	٢٠٠٠	٢٠٠٠	٤٠٠٠			
برتقال بلدي	كجم	٢٠٠٠	١٠٠٠	٣٠٠٠			
برتقال صيفي	كجم	٥٠٠٠	٣٠٠٠	٨٠٠٠			
موز مغربي	كجم	١٠٠٠٠	٦٠٠٠	١٦٠٠٠			
بلح سماني	كجم	٢٠٠٠	--	٢٠٠٠			
بلح زغلول	كجم	٢٠٠٠	٤٠٠٠	٦٠٠٠			
جواقة اسكندراني	كجم	٣٠٠٠	٤٠٠٠	٧٠٠٠			
بطيخ	كجم	٦٠٠٠	-	٦٠٠٠			

			١٥٠٠٠	٥٠٠٠	١٠٠٠٠	كجم	كانتلوب
			٢٤٠٠٠	٤٠٠٠	٢٠٠٠٠	كجم	عنب رومي
			٥٠٠٠	٤٠٠٠	١٠٠٠	كجم	عنب بناتي
			٨٠٠٠	٤٠٠٠	٤٠٠٠	كجم	تفاح
			٧٠٠٠	٣٠٠٠	٤٠٠٠	كجم	خوخ
			٨٠٠٠	٣٠٠٠	٥٠٠٠	كجم	يوسفي
			٢٠٠٠	-	٢٠٠٠	كجم	ليمون بلدي
			٢٠٠٠	-	٢٠٠٠	كجم	مشمش
			٣٠٠٠	٣٠٠٠	---	كجم	كمثري

استمارة تقديم عطاء لمجموعة ألبقالة والبقوليات والأرز وخلافة للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

اسم الصنف	الود دة	الكمية			سعر الوحدة	سعر الود بالحروف
		المدن	المستشفى	الجملة	مليم	جنيه
خبز بلدي	رغيف	٢٠٠٠٠٠	٨٠٠٠٠	٢٨٠٠٠٠		
مسلى نباتي	كجم	٦٠٠٠	٦٠٠٠	١٢٠٠٠		
زبد صفراء طبيعي	كجم	٢٠٠	-----	٢٠٠		
زيت طعام	لتر	٧٠٠٠	٢٠٠٠	٩٠٠٠		
زيت عباد شمس	لتر	٤٠٠٠	-----	٤٠٠٠		
زيت ذره	لتر	٢٠٠٠	-----	٢٠٠٠		
ملح طعام	كجم	٥٠٠٠	٢٠٠٠	٧٠٠٠		
ملح مائدة	كجم	٢٥٠٠	٣٠٠	٢٨٠٠		
طحينة بيضاء	كجم	٢٠٠٠	٢٠٠	٢٢٠٠		
طرشي- ٥٠ جم	كيس	٥٠٠٠٠	-	٥٠٠٠٠		
خل ابيض	كجم	١٠٠٠	٥٠٠	١٥٠٠		
حلاوة ٣٠ جم	قطعه	٣٠٠٠٠	٥٠٠٠٠	٣٥٠٠٠٠		
مربى	عبوة	٣٠٠٠٠	١٥٠٠٠٠	٤٥٠٠٠٠		
٠٠	٠	٠-	٠	٠		
-	-	-	-	-		
صلصة طماطم	كجم	٣٠٠٠	١٠٠٠	٤٠٠٠		
سكر ابيض ناعم	كجم	١٠٠٠	-----	١٠٠٠		
سكر عبوه (٥-١٠ جم)	كجم	١٠٠	-----	١٠٠		
حلويات شرقية	ق	١٠٠٠	٠٠٠٠	١٠٠٠		
بقسماط	كجم	٥٠٠	-----	٥٠٠		
علبة عصير	علبة	١٠٠٠٠٠	٨٠٠٠٠	١٨٠٠٠٠		
فاكهة ٢٠٠ ملجم						
عصير فواكهة بدون سكر	علبة	-----	١٢٠٠	١٢٠٠		
تونة (١٨٥ جم) مفتته	علبة	٢٠٠٠٠	-----	٢٠٠٠٠		
تونة قطع (١٨٥ جم)	عبوة	٣٠٠٠٠	-----	٣٠٠٠٠		
شاي فتل (٢ جم)	عبوة	٥٠٠٠	-----	٥٠٠٠		

تابع استمارة تقديم عطاء لمجموعة أبقاله والبقوليات وخلافة للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

م	اسم الصنف	الوحدة	الكمية			سعر الوحدة بالحروف
			الجملة	المستشفى	المدن	
٢٤	فلفل اسود	كجم	٣٠٠	١٠٠	٢٠٠	
٢٥	كمون بلدي	كجم	١٥٠	١٠٠	٥٠	
٢٦	كسبرة حصى	كجم	١٠	-	١٠	
٢٧	حبهان حصى	كجم	٤٠	٢٠	٢٠	
٢٨	زيتون اخضر	كجم	٥٠٠٠	-	٥٠٠٠	
٢٩	كيس بطاطس شبسي (١٥) جم	عدد	١٠٠٠٠٠	-	١٠٠٠٠٠	
٣٠	خبز فينو	رغيف	٢٠٠٠	-	٢٠٠٠	
٣١	خبز كيزر	رغيف	٢٠٠٠	-	٢٠٠٠	
٣٢	بوتاجاز (ملء اسطوانة ٢٥ كجم)	عدد	٢٥٠٠	٥٠٠	٢٠٠٠	
٣٣	صابون سائل	لتر	٤٠٠٠	١٠٠٠	٣٠٠٠	
٣٤	صابون تواليت	كجم	١٠٠٠	-	١٠٠٠	
٣٥	منظف صوانى اتوماتيك	كجم	٢٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	
٣٦	مذيب دهون صوانى للغسالات	كجم	٢٠٠	١٠٠	١٠٠	
٣٧	علبة مياه غازيه كانز ٣٣٠ مل	عدد	٥٠٠٠	-	٥٠٠٠	
٣٨	ملعقة بلاستيك كبيره شفافة	عدد	٢٥٠٠٠٠	٢٤٠٠٠٠	١٠٠٠٠	
٣٩	ملعقة بلاستيك صغيره شفافة	عدد	١٦٠٠٠	١٥٠٠٠	١٠٠٠٠	
٤٠	جوانتى نايلون	زوج	٢١٠٠٠	١٠٠٠	٢٠٠٠٠	
٤١	كوب شاي بلاستيك	عدد	٥٠٠٠	-	٥٠٠٠	
٤٢	كوب شاي قوم	عدد	٥٠٠٠	-	٥٠٠٠	
٤٣	كوب شاي كرتون	عدد	٥٠٠٠	-	٥٠٠٠	
٤٤	رقائق الومنيوم	بكرة	٥٠	-	٥٠	
٤٥	استرتش فيلم	بكرة	٢٠٠	١٠٠	١٠٠	
٤٦	لاتش بوكس ٣ عين بالغطاء	عدد	٣٥٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠	
٤٧	كيس بلاستيك شفاف	كجم	١١٠٠	١٠٠٠	١٠٠	
٤٨	مناديل سفرة ورقية عبوة ٥٠ منديل	عدد	٤٠	-	٤٠	
٤٩	بسكويت سادة (باكو ٣٥)	عدد	٣٠٠٠٠٠	-	٣٠٠٠٠٠	

تابع استمارة تقديم عطاء لمجموعة البقالة والبقوليات وخلافة للعام ٢٠١٣ / ٢٠١٤

م	اسم الصنف	الوحدة	الكمية			سعر الوحدة		سعر الوحدة بالحدوف
			المدن	المستشفى	الجملة	مليم	جنيه	
٥٠	أرز بلدي	ك.جم	٤٠٠٠٠	٢٢٠٠٠	٦٢٠٠٠			
٥١	مكرونه	ك.جم	١٥٠٠٠	٨٠٠٠	٢٣٠٠٠			
٥٢	شعرية	ك.جم	٥٠٠٠	٢٥٠٠	٧٥٠٠			
٥٣	فاصوليا جافه	ك.جم	٥٠٠٠	١٥٠٠	٦٥٠٠			
٥٤	لوبيا جافه	ك.جم	٥٠٠٠	١٥٠٠	٦٥٠٠			
٥٥	فول حص للتدريس	ك.جم	٥٠٠٠	-	٥٠٠٠			
٥٦	عدس اصفر	ك.جم	٨٠٠	-	٨٠٠			
٥٧	لسان عصفور	ك.جم	٢٠٠	٧٠٠	٩٠٠			
٥٨	بليلة قمح	ك.جم	١٠٠	-	١٠٠			
جملة العطاء								

ملحوظة:

- ١- يوضع سعر واحد لكل صنف على حده
- ٢ - الكميات المذكورة قابلة للعجز والزيادة في حدود ٢٥%
- ٣ - على مقدم العطاء تجميع اجمالي عطاءه

الفهرس

الموضوع	رقم
١ خطاب تقديم العطاء الشروط العامة	١
٢ الوحدات التي يتعين التوريد لها	٢ : ٤
٣ الباب الأول (شروط التوريد)	
٤ الباب الثاني (التخزين)	
٥ الباب الثالث (الغرامات)	
٦ الباب الرابع (المواصفات الفنية لأصناف المجموعات الغذائية)	
٧ الباب الخامس (استمارات تقديم العطاءات)	