



التاريخ: ١٩٠٦:٢٠١٧

الرقم: .....

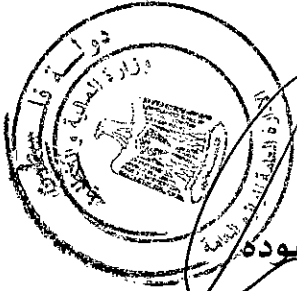
الموضوع: تنويه بخصوص مناقصة رقم (2017/113)

مناقصة شراء وتوريد التموين الجاف النصف الثاني لصالح وزارات ومؤسسات دولة فلسطين

إشارة إلى الموضوع أعلاه، نود اعلامكم انه تم اجراء بعض التعديلات على مواصفات بند الزعتر

المطحون (مكلف) وبند زيت الزيتون، لذا يرجى أخذ التعديلات بعين الاعتبار.

ويعتبر هذا التنويه جزء لا يتجزأ من وثائق المناقصة



وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

مؤيد عوده

المكلف بمهام مدير عام اللوازم العامة

رئيس لجنة العطاءات المركزية

١٩٠٦-٢٠١٧



زعتر مطحون (مكلف):

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يجب أن يكون المنتج ذو رائحة وطعم ولون خاص به</li> <li>2. يجب أن يكون المنتج خالي من أي طعم أو رائحة غريبة أو كريهة</li> <li>3. يجب أن يخلو المنتج من الخبز ومشتقاته (القش) ورق العنب النخالة وأي مواد أخرى بقصد الغش</li> <li>4. أن يخلو المنتج من الحشرات الحية والميتة وأجزاءها وأطوارها</li> <li>5. يجب أن تطابق المواد الأولية والإضافات المواصفات الفلسطينية في حال وجودها وفي حال عدم وجودها يجب أن تطابق المواصفات العالمية.</li> </ol>	<p><b>المتطلبات العامة</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. أن يتم تعبئة المنتج في عبوات محكمة الإغلاق ونظيفة وسليمة وغير مستعملة وخالية من الرائحة الغريبة وسليمة من الحشرات (مطابقة للمواصفات الفلسطينية)</li> <li>2. أن تكون المواد المصنعة منها العبوات آمنة ومناسبة للتعبئة</li> <li>3. يجب أن يخزن المنتج وينقل بشروط صحية سليمة ومناسبة تمنع تلوثه وتلفه وتمنع إصابة العبوات وتحافظ على جودته.</li> </ol>	<p><b>التعبئة والتخزين والنقل</b></p>
<p>يجب أن تكتب البيانات التالية في بطاقة بيان المنتج:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. اسم المنتج أو المستورد وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.</li> <li>2. اسم المنتج.</li> <li>3. الوزن الصافي.</li> <li>4. تعليمات التخزين مثل "يخزن في مكان مظلل وجاف".</li> </ol>	<p><b>بطاقة البيان (وسم الانتاج)</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. زعتر ممتاز.</li> <li>2. أن يكون زعتر مطحون ومكلف جاهز للأكل..</li> <li>3. أن يكون نظيفاً خالياً من العفن و السوس والحشرات والثوائب الغريبة وخالياً من كافة الأحياء الدقيقة.</li> <li>4. سعة العبوات نصف كغم و 1كغم (حسب الطلب).</li> </ol>	<p><b>المتطلبات الخاصة</b></p>

زيت الزيتون

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. زيت زيتون بكر.</li> <li>2. يجب ان يكون خالي من أي طعم أو رائحة غريبة أو متزنخة.</li> <li>3. يجب أن يكون صافياً، أصفر الى أخضر اللون له طعم ورائحة مميزين وخالياً من الطعم والرائحة الغريبين.</li> <li>4. ان يكون خالياً من الزيوت المعدنية أو أية مواد غريبة.</li> <li>5. غير مخلوط بأي زيت آخر، ويكون رائقاً خالياً من الرواسب والعيارة.</li> </ol>	<p><b>المتطلبات العامة</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يعبأ الزيت باوعية مصنعة من التتاليم (المطلي داخليا بطلاء خاص بالزيت) أو الزجاج أو البلاستيك الملانم من ناحيه صحيه (ويستثنى منها العبوات المصنعة من مادة بولي فينيل كلورايد (PVC)، أو اكريلونيترل والتي تحافظ على جودته ولا يؤثر بشكل سلبي على جودته أو مظهره أو طعمه.</li> <li>2. يجب ان تكون العبوات نظيفة ولم تستخدم استخدامها وذات أغطية محكمة.</li> <li>3. يجب ان تخزن العبوات في مكان جيد التهوية بعيداً عن ضوء الشمس وعن مصادر الحرارة والتلوث.</li> </ol>	<p><b>التعبئة والتخزين والنقل</b></p>
<p>يجب أن تكتب البيانات التالية في بطاقة بيان المنتج:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. اسم المنتج وعنوانه.</li> <li>2. اسم المنتج.</li> <li>3. الوزن أو الحجم بالوحدات التولية (كغم أو لتر ومشتقاتها).</li> </ol>	<p><b>بطاقة البيان (وسم الانتاج)</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. زيت زيتون بكر.</li> <li>2. أن يكون حديث الإنتاج - من انتاج الموسم..</li> <li>3. سعة العبوات 3 - 4 كغم (حسب الطلب).</li> </ol>	<p><b>المتطلبات الخاصة</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يتم تحديدها لاحقاً.</li> </ol>	<p><b>الفحوصات</b></p>